



Nessun servizio 09:28 25%

← Cantina **PASSOPISCIARO VINI FRANCHETTI** Home Cerca

SCHEDA DESCRIZIONE PRODOTTI (9) POSIZIONE

PASSOPISCIARO VINI FRANCHETTI

1 {5}

Contrada Guardiola Sn Passopisciaro - 95012 Castiglione di Sicilia CT

0942 395449

www.vinifranchetti.com

info@vinifranchetti.com

CHIAMA NAVIGA SITO WEB EMAIL

Anno di fondazione: 2000

Proprietà: Andrea Franchetti

Enologo: Andrea Franchetti

Agronomo: Andrea Franchetti

Bottiglie Prodotte: 100000

Ettari vitati di proprietà: 26.0

Vendita diretta: Sì

Visite all'azienda: Sì, su prenotazione

Come arrivarci: da Messina prendere la SS114 fino a Fiumefreddo e poi la SS120 fino a Passopisciaro.

Passopisciaro Vini Franchetti

Approcciare i vini prodotti da Andrea Franchetti, a due passi dal cratere dell'Etna, significa intraprendere un viaggio attraverso le sfumature più intime e sincere delle sue contrade, espresse in maniera più che fedele dalle etichette figlie di questo splendido microcosmo. Parliamo di cinque singoli cru vinificati separatamente, offrendo a ogni singolo vigneto la possibilità di esprimere la sua preziosa essenza. Qui l'età media delle piante va ben oltre il mezzo secolo di vita, con densità per ettaro oltre i 10mila ceppi, allevate ad alberello, fino 1.100 metri di quota. Un territorio magico, interpretato e "domato" con un savoir faire riscontrabile in ogni etichetta. Fa il suo ingresso quest'anno il Contrada PC Passochianche, frutto dell'esperienza accumulata negli anni sulle varie parcelle di Chardonnay, da appezzamenti tra gli 850 e i 1000 m s.l.m., dove il terreno è composto da lava più antica, sabbiosa e ossidata rispetto agli altri territori.



Contrada P

2018 Rosso Igp

PASSOPISCIARO VINI FRANCHETTI



Regione
SICILIA



Longevità

Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica

13.0



Vitigno

Nerello Mascalese 100%



Annata

2018



Prezzo

55.00



Bottiglie Prodotte

2750



Tipo Bottiglia

0,750



Abbinamento Gastronomico

Polpette al ragù

Contrada P

Rubino pieno e luminoso. Affascinante il panorama olfattivo, si scorgono nuance di geranio, violetta e lavanda, vivaci cenni di origano, timo e finocchietto, quindi dolci note di composta di fragoline selvatiche e ciliegie, distese su compatto telo minerale. Sorso elegante, tenuto in equilibrio da raffinata dotazione fresca e tannino vellutato. Lunga e coerente la persistenza. 18 mesi in botte grande.

**Contrada C**

2018 Rosso Igp

PASSOPISCIARO VINI FRANCHETTIRegione
SICILIA

Longevità

Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica

13.0



Vitigno

Nerello Mascalese 100%



Annata

2018



Prezzo

55.00



Bottiglie Prodotte

3990



Tipo Bottiglia

0,750



Abbinamento Gastronomico

Maialino al lardo e rosmarino

Contrada C

Rubino splendente. Mostra un registro olfattivo floreale e fruttato, in cui si rincorrono note di lavanda, violetta, geranio, arancia rossa, melagrana e gelatina di fragole, avvolti da un nastro finemente speziato di vaniglia e cacao. Sorso soave e pieno, caratterizzato da tannino vellutato e piacevole vena fresca. Immane e piacevole il congedo sapido. 18 mesi in botte grande.



Contrada G

2018 Rosso Igp

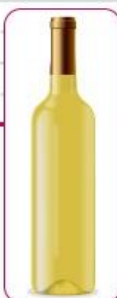
PASSOPISCIARO VINI FRANCHETTI



	Regione SICILIA
	Longevità Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni
	Gradazione Alcolica 13.0
	Vitigno Nerello Mascalese 100%
	Annata 2018
	Prezzo 55.00
	Bottiglie Prodotte 3860
	Tipo Bottiglia 0,750
	Abbinamento Gastronomico Tagliata al pepe verde

Contrada G

Rubino trasparente e luminoso. Ricco e profondo, caratterizzato da netto timbro fruttato di arancia sanguinella, ribes, ciliegia e visciola, adagiate su un sottile strato di spezie fini, pepe nero e rosa, espressi su fondo minerale lavico. Bocca tesa da freschezza e tannino copiosi, ma ben integrati, chiusura decisamente sapida e minerale. Sosta per 18 mesi in botte grande. Ricavato dalle uve provenienti da Contrada Guardiola.



Contrada PC

2018 Bianco Igp

PASSOPISCIARO VINI FRANCHETTI



Regione
SICILIA



Longevità

Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica

13.0



Vitigno

Chardonnay 100%



Annata

2018



Prezzo

55.00



Bottiglie Prodotte

2660



Tipo Bottiglia

0,750



Abbinamento Gastronomico

Coppette di pasta fillo con patate e briciole di salmone

Contrada PC

Paglierino luminoso con riflessi oro verde. Un continuo susseguirsi di toni di agrumi, fiori di sambuco, mandarino, salvia e menta, spezie dolci e refole minerali. Sorso succoso e avvolgente, salino, pimpante nella freschezza. Valida la persistenza. Vinificato in botti di legno e maturazione per 10 mesi in botte grande.



Contrada R

2018 Rosso Igp

PASSOPISCIARO VINI FRANCHETTI



Regione
SICILIA



Longevità

Godibile sin d'ora e per altri 2 anni



Gradazione Alcolica

12.5



Vitigno

Nerello Mascalese 100%



Annata

2018



Prezzo

55.00



Bottiglie Prodotte

3240



Tipo Bottiglia

0,750



Abbinamento Gastronomico

Pesce spada alla pizzaiola

Contrada R

Rubino compatto. Apre su delicati toni floreali di lavanda, iris, rosa selvatica e violetta, che cedono il passo a dolci sensazioni di spezie, tabacco, carruba e pepe, veicolati da eleganti soffi minerali. Vellutato e composto al palato, con tannini evidenti e vivace freschezza. Chiude su una gustosa scia salina e minerale. Matura 18 mesi in botte grande.



Contrada S

2018 Rosso Igp

PASSOPISCIARO VINI FRANCHETTI



	Regione SICILIA
	Longevità Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni
	Gradazione Alcolica 12.5
	Vitigno Nerello Mascalese 100%
	Annata 2018
	Prezzo 55,00
	Bottiglie Prodotte 2165
	Tipo Bottiglia 0,750
	Abbinamento Gastronomico Braciole di cinghiale in agrodolce

Contrada S

Rubino cupo, screziature porpora. Profondo e ampio, dominato da intensi toni di chiodi di garofano, ginepro, erbe di montagna, quindi toni di chinotto e tamarindo, intrecciati con note minerali. Bocca sontuosa e calda, domata da tannino gagliardo e freschezza decisa. Lungo finale sapido e minerale. 18 mesi in botte grande.



Etna Rosso Passorosso

2018 Rosso Doc

PASSOPISCIARO VINI FRANCHETTI



Regione
SICILIA



Longevità

Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica

13.0



Vitigno

Nerello Mascalese 100%



Annata

2018



Prezzo

27.00



Bottiglie Prodotte

35000



Tipo Bottiglia

0,750



Abbinamento Gastronomico

Millefoglie di peperoni e tonno fresco.

Etna Rosso Passorosso

Rubino compatto e luminoso. Intenso e coerente con gli aromi della sua terra, offre timbri di macchia mediterranea, piccoli frutti rossi, arancia, timo e origano, conditi da eleganti accenni di spezie piccanti, il tutto sostenuto da ricca impalcatura minerale. Succoso e pimpante il sorso, mostra un ottimo equilibrio, percorso da gagliarda freschezza e fitta trama tannica. Lunga scia minerale e agrumata. 18 mesi in botte grande.



Franchetti

2017 Rosso Igp

PASSOPISCIARO VINI FRANCHETTI



Regione
SICILIA



Longevità

Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica

15.0



Vitigno

Petit Verdot 60%, Cesanese di Affile 40%



Annata

2017



Prezzo

120.00



Bottiglie Prodotte

4290



Tipo Bottiglia

0,750



Abbinamento Gastronomico

Brasato di maiale alle erbe

Franchetti

Manto porpora impenetrabile. Naso dalla prepotente impronta minerale, in cui si fanno strada toni di frutta nera in confettura, tabacco scuro e grafite, spezie dolci e cardamomo. Bocca ricca e strutturata, incalzata da una freschissima verve acida, abbinata a possente trama tannica e gustosa dotazione sapida. Netti ricordi minerali e di confettura in chiusura. Trascorre 14 mesi in cemento e 6 mesi in barrique.



Passobianco

2018 Bianco Igp

PASSOPISCIARO VINI FRANCHETTI



Regione
SICILIA



Longevità

Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica

13.5



Vitigno

Chardonnay 100%



Annata

2018



Prezzo

25.00



Bottiglie Prodotte

42300



Tipo Bottiglia

0,750



Abbinamento Gastronomico

Pezzogna all'acqua pazza.

Passobianco

Paglierino luminoso. Deciso impatto minerale e salino, in cui si alternano toni di agrumi, frutta tropicale e netti ricordi di macchia mediterranea, avvolti da un sottile velo di spezie dolci e zafferano. Ingresso morbido e vellutato, immediatamente vivacizzato da una valida freschezza. Persistente chiusura sapida. Matura per dieci mesi fra cemento e botte grande.