



PASSOPISCIARO

Contrada P 2019 | Passopisciaro



Contrada Porcaria è una micro zona di una vasta contrada posta a circa 650m s.l.m., considerata uno dei terroir più ambiti sull'Etna per via dei vini particolarmente ricchi e lussuosi che produce; cambia profumi continuamente, ed ha un corpo esotico ed una eco di zuccheri bruciati. La terra è composta da un sottile strato di lava che si sbriciola sotto ai piedi. La vigna di questa Contrada ricopre 1,5 ettari.

Annata 2019

“Un’annata tardiva sull’Etna, caratterizzata da una primavera decisamente fredda nei mesi di aprile e maggio, con una timida gelata nei giorni tra il 6 e il 7 maggio. Il freddo, senza tregua, è continuato fino alla fine di maggio, causando un ritardo significativo nella fioritura che si è protratta fino a metà giugno.

Da inizio giugno abbiamo registrato finalmente un graduale e costante incremento delle temperature così da favorire la fioritura e la successiva allegagione, più spargola quest’anno. Alla fine di giugno abbiamo avuto temperature elevate, con picchi vicini ai 40 gradi, che si sono protratte fino alla fine di settembre favorendo un recupero del ritardo accumulato in precedenza, che ha permesso di effettuare il diradamento dei grappoli già intorno al 10 agosto.

Entrando nel mese di ottobre, grazie ad una maggiore escursione termica in concomitanza con l’avvio del primo quarto di luna crescente, abbiamo ottenuto un salto nella maturità fenolica delle uve. Prevediamo di ottenere dei vini non eccessivamente alcolici, di giusto equilibrio e con un frutto sinuosamente fresco e verticale, caratteristiche dovute anche ad una perfetta fasatura tra maturità tecnologica e fenolica. Un’annata di ottima qualità perché le piogge ci hanno risparmiato abbastanza le odiose loro interferenze..”

Denominazione	IGT Terre Siciliane
Area di produzione	Monte Etna, versante nord, Sicilia
Assemblaggio	Nerello Mascalese 100%
Età del vigneto	90 anni
Densità impianto	8000 piante per ettaro
Altitudine	650 m asl
Resa per ettaro	45 quintali di uva per ettaro
Epoca vendemmiale	17 ottobre
Tipo di raccolta	Selezione manuale
Fertilizzazione	Nessuna
Trattamenti	Argilla, propoli, estratti di semi di pompelmo, rame e zolfo
Vinificazione	Vasche d'acciaio per 15 giorni circa
Affinamento	18 mesi in grandi botti di legno
Imbottigliamento	Luna calante di aprile 2021
Produzione	3750 bottiglie

Andrea Franchetti