



PASSOPISCIARO

Passorosso 2019 | Passopisciaro



Un assemblaggio di uve antiche di Nerello Mascalese provenienti da diversi vigneti situati a quote diverse sul versante nord dell'Etna. In generale le Contrade più alte giacciono su terreni più ghiaiosi a grana più grossa, mentre quelle più basse su terreni più fini e profondi composti da colate laviche più antiche, ormai ossidate e ridotte a polvere di lava. Questo vino concentra le caratteristiche di diversi terroir in un'unica bottiglia per offrire un'idea globale di un territorio.

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	Etna Rosso DOC
Area di produzione	Monte Etna, versante nord, Sicilia
Assemblaggio	Nerello Mascalese 100%
Età del vigneto	Tra 80 e 110 anni
Densità impianto	8000 piante per ettaro
Altitudine	500-800 m asl
Resa per ettaro	70 quintali di uva per ettaro
Epoca vendemmiale	Dal 17 al 22 ottobre
Tipo di raccolta	Selezione manuale
Fertilizzazione	Nessuna
Trattamenti	Argille, propoli, vitamina C, rame e zolfo
Vinificazione	Vasche d'acciaio per 15 giorni circa
Affinamento	18 mesi tra vasche di cemento e grandi botti di legno
Imbottigliamento	Luna calante giugno 2021

Andrea Franchetti