



FOOD&WINE

“Passopisciaro” celebra due decenni sul Vulcano con un vino Unicum

“Passopisciaro! celebra quest’anno i 20 anni dalla prima vendemmia sull’Etna con una bottiglia edizione speciale di Nerello Mascalese, un blend d’autore col frutto migliore di tutte le contrade di Nerello Mascalese della tenuta, di cui sono stati prodotti soli 1550 esemplari nel formato da 1,5 l. Si chiama “20 anni” e porta l’autografo “Franchetti”.

Questo vino è il coronamento di un ventennio sull’Etna con il corredo di intuizioni, passione, sapienza e conoscenza. “Ho voluto creare una cuvée di Nerello Mascalese proveniente da tutte le contrade di Passopisciaro. Un omaggio a questa terra meravigliosa, agli anni passati e al futuro che ci aspetta. È un Nerello che mi emoziona”, commenta Andrea Franchetti. “20 anni” è un unicum e sarà prodotto solo nell’annata 2019.

La 2019 è stata caratterizzata da una primavera capricciosa, con lievi gelate che hanno portato ad uno sviluppo tardivo, fatto di grappoli più spargoli del solito. Alla vendemmia le uve avevano raggiunto una perfetta fasatura tra maturità tecnologica e fenolica, condizione che ha dato alla luce “vini dal frutto sinuoso e verticale” e con il giusto equilibrio alcolico.

“20 anni” unisce le spezie seducenti di Sciaranuova, la struttura di Guardiola, i delicati fiori di Rampante, i succosi frutti rossi di Porcaria e le note erbacee di Chiappemacine, sino a creare una rappresentazione eterea del terroir di Passopisciaro.