



PASSOPISCIARO

Contrada C 2020 | Passopisciaro



Contrada Chiappemacine è una piccola contrada, situata a 550 m s.l.m, la quota più bassa delle cinque. Questa vigna produce un vino pieno e rotondo a causa del suolo di pietra arenaria che si trova ai limiti delle colate laviche. Le brezze circolanti del giorno e qualche radice che arriva fino al calcare rendono Contrada C un vino frustante, completo e soddisfacente. Abbiamo 1.2 ettari di vigna in questa Contrada.

Annata 2020

L'estate del 2020 è stata moderata molte dalle piogge, e generalmente dal cattivo tempo; alla fine del mese di luglio è poi ritornato il caldo, fino alle piogge del 10 Agosto e infine quelle di inizio Settembre.

Più tardi, dopo che le vasche di bianco hanno fermentato e tutti sono andati in spiaggia con la montagna maestosa sotto il sole, è arrivata la pioggia accompagnata da un po' di grande; un vento proveniente dal nord ha soffiato tutta la notte e il primo Ottobre l'atteso freddo è sceso sulle città e i villaggi.

Per circa un mese il cielo è rimasto sereno e dal 14 Ottobre tutte le uve rosse hanno iniziato a maturare. Il primo a giungere in cantina è stato il Cesanese d'Affile, più sensibile alle temperature di inizio metà Ottobre.

Era il 24 Ottobre quando dopo diversi assaggi in vigna è giunto a maturazione anche il Petit Verdot, le uve portavano con sé aromi di spezie orientali ed un misto di frutti rossi croccanti, con il raggiungimento del massimo equilibrio in bocca all'alba del 26 Ottobre, dove abbiamo così dovuto chiamare ancora più vendemmiatori dai paesi vicini per non farci sfuggire quell'attimo.

Andrea Franchetti

| | |
|--------------------|--|
| 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 | 550M S.L.M |
| Resa per ettaro | 55 Q/Ha |
| Epoca vendemmiale | 20 Ottobre |
| Tipo di raccolta | Selezione manuale |
| Fertilizzazione | Nessuna |
| Trattamenti | Argille, propoli, estratti di semi di pompelmo, rame e zolfo |
| Vinificazione | Vasche d'acciaio |
| Affinamento | 18 mesi in grandi botti di legno |
| Imbottigliamento | Luna calante Aprile 2022 |
| Produzione | 4000 bottiglie |