



PASSOPISCIARO

## Passorosso 2020 | Passopisciaro



Un assemblaggio di uve antiche di Nerello Mascalese provenienti da diversi vigneti situati a quote diverse sul versante 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 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	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	500-800M S.L.M
Resa per ettaro	70 Q/Ha
Epoca vendemmiale	23, 30, 31 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