

PASSOBIANCO E CONTRADA G 2020 PASSOPISCIARO



“Nell’annata 2020”, si legge negli appunti del compianto Andrea Franchetti, “l’estate è stata caratterizzata da piogge, poi nel mese di luglio è tornato il caldo che ha ristabilito delle condizioni ottimali alternate da preziose giornate di piogge estive che hanno permesso di arrivare alla piena maturazione delle uve bianche a fine settembre e di quelle rosse a fine ottobre”.

Oggi Passopisciario, l’azienda etnea fondata da Andrea, è gestita dai figli Benjamin e Giordano, anche se il ricordo del padre è vivido in tutti noi. Era il 2000 quando Andrea Franchetti capì per primo il grande potenziale dell’Etna e grazie al suo lavoro pionieristico il territorio sarebbe diventato un patrimonio dal valore enologico riconosciuto in tutto il mondo. Qui da vigneti estremi nascono vini densi di emozione che raccontano una biodiversità incredibile, alimentata dalla vitalità inarrestabile del vulcano.

Passopisciario è un’azienda che conta su 26 ettari di vigneti. Le preziose piante sono sparse tra le Contrade sul versante nord dell’Etna, in Sicilia, e le viti vengono coltivate con i criteri della viticoltura di precisione e con il massimo rispetto per la natura, vera protagonista a Passopisciario. Le varietà sono Nerello Mascalese (spesso viti a piede franco di 80/120 anni di età), Petit Verdot, Cesanese di Affile e Chardonnay, che permettono la produzione di Passobianco e Passorosso ma anche di sei cru di Nerello Mascalese (Contrada C, Contrada P, Contrada G, Contrada S, Contrada R e Contrada PC) e della preziosa cuvée Franchetti.

JAMES' TASTING
PASSOBIANCO 2020



È pura espressione dello Chardonnay che Andrea Franchetti piantò nelle ripide terrazze della Contrada Guardiola tra gli 850 e i 1.000 metri di altitudine. Il terreno è sciolto e profondo, composto da cenere lavica dall'alto contenuto minerale. Vinificazione in vasche d'acciaio per 20 giorni circa a 23°C e affinamento per 17 mesi tra vasche di cemento e grandi botti in legno. Sono 36.090 le bottiglie prodotte. Al naso ammalia per delicati profumi di frutta bianca e pesca, nitidi accenni minerali e speziati. Palato di grande armonia ed eleganza, compatto, sapori di frutta fragranti, una vena sapida che regala costante freschezza e piacevolezza.

JAMES' TASTING
CONTRADA G 2020



Nerello Mascalese in purezza coltivato a Contrada Guardiola, antica come i suoi vigneti tra gli 800 e i 1.000 metri di quota, al limite della colata del 1947. Vino di grande espressione e territorialità, che fa della finezza la sua peculiarità principale, benché non neghi solidità e struttura. Al naso esplose nel frutto di una ciliegia memorabile, ostenta grande pulizia, compostezza e complessità, con intriganti note speziate e nuances di marzapane. Colpisce l'eleganza estrema di un frutto che ritroviamo intatto al palato, integro, pieno di leggerezza e soavità, delicatamente sostenuto da un'ottima acidità e sapidità.