



PASSOPISCIARO

# Passorosso 2021 | Passopisciario



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 2021

L'annata 2021 sul versante Nord dell'Etna la potrei definire "bizzarra"!

Abbiamo avuto, tra Novembre e Dicembre del 2020, delle piogge in alcuni momenti anche abbondanti che hanno apportato, soprattutto nei vigneti verso Est, una discreta riserva idrica alle piante. Ottima per il nuovo impianto in Contrada Montedolce realizzato nella primavera del 2020!

A seguire, con l'ingresso del nuovo anno si è registrato un'altalenanza termica tra un primo periodo, inizio Gennaio e metà Febbraio, con piogge e spruzzi di neve che hanno accarezzato appena i vigneti più alti (800/1000 mt.) e poi un caldo anomalo fino alla fine di Febbraio ed inizi Marzo.

La primavera ci sorprende con basse temperature, che ormai da tempo non si registravano, che si protraggono fino alla fine di Maggio, facendomi "sognare" la regolarità stagionale degli anni passati.

Ma è solo un sogno!

Di colpo, con l'ingresso di Giugno, arriva l'Estate.

Le piante recuperano quell'apparente ritardo vegetativo ed esplodono riempiendo la valle e le sue splendide terrazze di quel verde smeraldo che infonde dolcezza e ritmo galoppante verso fioritura ed allegagione simultanee. La gioia dei nostri sensi!!

Caldo, caldo ed ancora caldo ci inducono a gestire le chiome come alta sartoria ed a sostenere piacevolmente le piante con abbondanti irrigazioni notturne. Non lo facciamo sulle vecchie e secolari viti di Nerello Mascalese che riescono a trarre linfa vitale dal loro complesso e profondo apparato radicale.

Si susseguono albe e tramonti infuocati che creano allerta nel viticoltore! Improvvisamente, le uve di Chardonnay subito dopo Ferragosto erano già pronte per la raccolta, che abbiamo prontamente iniziato, riuscendo a portare in cantina uve perfette e profumate che produrranno un vino più intenso e profumato. Il calo termico che ci aspettavamo ad inizio Settembre e le successive moderate piogge sono infine arrivate e ci hanno permesso di iniziare la raccolta poco prima dalla metà di Ottobre. Giorni di cieli azzurri, notti fresche e cristalline, ci permettono di effettuare le diverse raccolte delle uve rosse in perfetto stile di cantina, ottenendo così vini rossi di perfetta maturazione e giusto equilibrio.

Vincenzo Lo Mauro

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	70Q/Ha
Epoca vendemmiale	16 - 19 Ottobre
Tipo di raccolta	Selezione manuale
Fertilizzazione	Letame
Trattamenti	Argille, propoli, estratto di semi di pompelmo, rame e zolfo
Vinificazione	Vasche d'acciaio
Affinamento	18 mesi tra vasche in cemento e grandi botti di legno
Imbottigliamento	Luna calante Marzo 2023
Produzione	31 500 bottiglie