



PASSOPISCIARO

## Franchetti 2021 | Passopisciaro



Denominazione	IGT Terre Siciliane
Area di produzione	Monte Etna, versante nord Sicilia
Assemblaggio	Petit Verdot 70% Cesanese d’Affile 30%
Età del vigneto	20 anni
Densità impianto	12.300 piante per ettaro
Altitudine	900M S.L.M.
Resa per ettaro	45 Q/Ha
Epoca vendemmiale	11 - 15 Ottobre
Tipo di raccolta	Selezione manuale
Fertilizzazione	Letame
Trattamenti	Argille, propoli, estratto di semi di pompelmo, rame e zolfo
Vinificazione	Vasche d’acciaio
Affinamento	6 mesi in legno di rovere francese 12 mesi in vasche di cemento
Imbottigliamento	Luna calante Aprile 2023
Produzione	4000 bottiglie

Il Franchetti è il vino di punta della tenuta di Passopisciaro, un super-Etna da uve di Petit Verdot e Cesanese d’Affile piantate su roccia e cenere vulcanica in Contrada Guardiola. Il Franchetti esprime e rappresenta l’idea e la visione del suo produttore. Il risultato è un vino unico al mondo, di grande concentrazione, nero come la lava e il fumo vulcanico che scaturiscono dall’Etna.

### Annata 2021

L’annata 2021 sul versante Nord dell’Etna la potrei definire “bizarra”!

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 allegazione 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