



PASSOPISCIARO

CONTRADA C 2022



Contrada Chiappemacine è un piccolo appezzamento situato a 550m s.l.m., la quota più bassa dell'azienda.

Questa bella vigna produce un vino pieno e rotondo – caratteristiche del suolo di pietra arenaria che si trova ai limiti delle colate laviche.

Le brezze che circolano tra le chiome delle viti secolari di giorno e il sistema radicale che affonda nella pietra calcarea sotto la lava rendono possibile la creazione di un vino completo e avvolgente. Le viti hanno 90 anni d'età.

L'ANNATA:

Non appena terminata la raccolta del 2021, che come al solito per noi si è protratta fino alla fine di ottobre, abbiamo assistito a una pioggia torrenziale che ha causato un'alluvione, soprattutto nella zona di Randazzo. Tra fine novembre e fine dicembre abbiamo visto ancora precipitazioni su tutti i vigneti, temperature fredde e neve tra i 1200/1500 mt. s.l.m. Un buon inizio dell'inverno che ha creato una discreta riserva idrica nei suoli.

Il 2022 è arrivato con temperature piuttosto rigide. Il germogliamento è stato regolare e in primavera le piogge hanno aiutato a rimpinguare ulteriormente le riserve idriche che unite alle temperature caldissime dei mesi a seguire hanno contribuito a un rapido sviluppo della chioma e dello stato vegetativo della vite.

Chiappemacine è la contrada più bassa dell'azienda ed è una delle zone che ha sofferto più la siccità durante l'estate. La vendemmia, manuale, è avvenuta il 5 ottobre.

IN CANTINA:

Dopo una fermentazione tradizionale in tini di acciaio inox, l'affinamento si è svolto in grandi botti di rovere di Slavonia per 18 mesi. L'imbottigliamento è avvenuto con la luna calante di aprile 2024. Sono state prodotte 4000 bottiglie.

IL VINO:

Contrada C si presenta molto dinamico. Naso leggiadro con frutta rossa fresca, visciola, note di violetta e fiori di campo, fine ed elegante. Il palato conferma le sensazioni olfattive con un frutto delicato e una spiccata freschezza.