



# PASSOPISCIARO

## CONTRADA P 2022



Contrada Porcaria è da molti considerato uno dei terroir più ambiti sull'Etna che regala un vino particolarmente ricco e lussuoso. La terra è composta da un sottile strato di lava di origine limosa che si sbriciola sotto i piedi e le vigne hanno raggiunto quasi 90 anni. La sua esposizione al sole è perfetta. E' sempre la prima contrada a raggiungere la maturazione ed essere raccolta.

### 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 novembre e fine dicembre abbiamo visto ancora precipitazioni su tutti i vigneti, temperature fredde e neve tra i 1200/1500 mt. slm. 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.

Porcaria è stata una delle vigne che ha giovato delle piogge di agosto, ma ha subito anche notevoli danni da grandine. Ciò ci ha costretto ad anticipare la raccolta al 1° ottobre e portare in cantina uve con una maturazione diversa dal solito.

### IN CANTINA

Dopo una vinificazione tradizionale in tini di acciaio inox, dove la temperatura di fermentazione è stata più bassa del solito, date le caratteristiche dell'annata, 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 3730 bottiglie.

### IL VINO

Un vino solitamente molto strutturato, Contrada P mostra nel 2022 il suo lato più fine ed elegante. Il bouquet è ampio con note di frutti a bacca scura accompagnate da profumo di ginestra ed erbe aromatiche su un leggero sfondo minerale. Al palato mostra spiccati sentori di erbe mediterranee fresche.