



# PASSOPISCIARO

## FRANCHETTI 2022

*70% Petit Verdot, 30% Cesanese d'Affile*



Il Franchetti rappresenta la sfida personale di Andrea Franchetti con il territorio etneo. Non è un caso che questo vino porta il suo nome. E' un vino originale sotto tutti i punti di vista.

La sua nota concentrazione nasce in vigna, dai sestì d'impianto a 12.300 piante/ha, e dal diradamento dei grappoli importante. Le vigne si trovano attorno alla cantina di Passopisciaro, a 820-850 metri di altitudine su suolo lavico piroclastico di 15.000 anni d'età. Il suo blend cambia ogni anno per raccontare al meglio l'annata.

### 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. 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 calde dei mesi estivi hanno contribuito a un rapido sviluppo della chioma e dello stato vegetativo della vite.

Le vigne che producono le uve per il Franchetti sono tra quelle che più stanno soffrendo i cambiamenti climatici, ma grazie a una raccolta tempestiva, il 28 settembre, abbiamo potuto preservare la freschezza ed il carattere del Petit Verdot e la grande concentrazione e acidità del Cesanese d'Affile.

### IN CANTINA:

Dopo una fermentazione tradizionale in tini di acciaio inox, l'affinamento si è svolto per 4/6 mesi di barriques francesi, poi 12 mesi in botti di rovere di Slavonia. L'imbottigliamento è avvenuto con la luna calante di aprile 2024. Sono state prodotte 3.525 bottiglie.

### IL VINO:

Frutto scuro, ciliegia nera e mirtili, more selvatiche, cassis, erbe balsamiche essiccate e sensazioni di tintura. Al palato è ben equilibrato. La struttura è importante, ma si bilancia bene con la freschezza vibrante, facilitando la beva. Finale di grande persistenza.