
Contrada Chiappemacine è un appezzamento situato a circa 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 e il sistema radicale che affonda nella pietra calcarea sotto la lava rendono possibile la creazione di un vino completo ed avvolgente. Le viti hanno circa 90 anni d'età.



PASSOPISCIARO

CONTRADA C 2023

L'ANNATA:

L'inverno 2023 ci ha regalato una nevicata che non si vedeva da anni, ricoprendo i vigneti dagli 800 mt in su con un abbondante manto bianco. Le riserve idriche hanno giovato dallo scioglimento di questo prezioso evento meteorologico, dopo la siccitosa annata 2022.

Tuttavia, l'anno 2023 non è stato del tutto roseo. La primavera è stata secca e mite fino ad inizio maggio, dove abbondanti piogge e basse temperature si sono protratte per tutto il mese di giugno, alterando il regolare decorso della fioritura. Nonostante numerosi interventi nei vigneti, i prodotti biologici non sono stati sufficienti a placare gli attacchi di peronospora che hanno ridotto la produzione in tutti i vigneti, creando problemi soprattutto sui vitigni più precoci. L'estate ha inoltre segnato un caldo da record con la barra di mercurio che ha sfiorato più volte i 40 gradi nel mese di luglio.

Viste le caratteristiche dell'anno, le uve rosse hanno avuto una maturazione eterogenea, rendendo il 2023 una vera e propria sfida. La chiave di qualità per questa annata è stata senz'altro la raccolta manuale (che noi facciamo da sempre) che ci ha permesso di selezionare con grande cura i grappoli, al fine di regalare ai vini la massima espressione e integrità.

Chiappemacine è una particella molto interessante con vecchie viti ad alberello che hanno saputo ben interpretare le calde temperature del 2023 per conferire una bella struttura e profondità al vino. La vendemmia, manuale, è avvenuta l'8 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 2025. Sono state prodotte 2.965 bottiglie.

IL VINO:

Contrada C si presenta molto aperto e avvolgente. Naso fruttato e leggermente speziato con frutta rossa, visciole, note di violetta e fiori di campo, profondo e soave. Il palato conferma le sensazioni olfattive con una struttura notevole e il finale sapido.