
Franchetti rappresenta la sfida personale di Andrea Franchetti con il territorio etneo. Non è un caso che questo vino porta il suo nome.

La sua nota concentrazione nasce in vigna, dai sestì d'impianto a 12.300 piante/ha, e da una resa particolarmente bassa.

Le vigne si trovano attorno alla cantina di Passopisciaro, a 820-850 metri di altitudine su suolo lavico piroclastico di circa 15.000 anni d'età.

Il suo blend cambia ogni anno per raccontare al meglio l'annata.



PASSOPISCIARO FRANCHETTI 2023

60% Petit Verdot, 40% Cesanese d'Affile

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.

Il Cesanese d'Affile e il Petit Verdot sono stati raccolti a mano e in più riprese fra il 27 Settembre e il 16 ottobre. Così abbiamo potuto preservare la freschezza ed il carattere del Petit Verdot, insieme alla grande concentrazione ed acidità del Cesanese d'Affile.

IN CANTINA:

Dopo una fermentazione tradizionale in tini di acciaio inox, l'affinamento si è svolto per 6 mesi in barriques francesi, poi 12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Con la luna calante di aprile 2025 sono state imbottigliate 2.505 bottiglie.

IL VINO:

Il bouquet rivela un pot-pourri di sensazioni fruttate e floreali che si incontrano con erbe aromatiche e note iodate. Al palato il vino è avvolgente ed elegante, con struttura e freschezza che trovano equilibrio, portando il sorso verso un retrogusto sapido, di grande persistenza.