

---

Passorosso, offre un viaggio tra le Contrade di Passopisciaro

Raccoglie Nerello Mascalese selezionato da vigneti a quote diverse, tra i 550 e gli 800 metri slm, e suoli vulcanici diversi, con cenere vulcanica e sassi lavici di diversa granulometria.

Viene prodotto esclusivamente con uve da vecchie vigne dall'età media di 100 anni.

---



## PASSOPISCIARO

### PASSOROSSO 2023 Etna DOC

#### 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.

La vendemmia di Passorosso ha avuto inizio il 10 ottobre ed è stata incalzante, visto l'incessante caldo estivo che si è protratto fino al mese di ottobre. Le ultime uve sono state portate in cantina il 24 ottobre.

Nonostante le rese molto basse e una perdita di produzione del circa 60% ci consola la qualità del vino che ha comunque regalato grandi soddisfazioni.

#### IN CANTINA

In cantina l'estrazione da bucce e vinaccioli è stata ridotta al minimo con 8/9 giorni di macerazione e le temperature di fermentazione non hanno mai oltrepassato i 26/28 gradi. L'affinamento, durato 16 mesi, si è svolto principalmente in grandi botti di legno per favorire l'evoluzione dei tannini e in parte in vasche di cemento.

Durante la luna calante di febbraio 2025 sono state imbottigliate 16272 bottiglie da 0,75 L e 60 magnum.

#### IL VINO

Grazie alla primavera fresca e piovosa il Passorosso 2023 spicca per grande freschezza ed eleganza. Al palato regala una beva dinamica e coinvolgente con tannini setosi e una fragrante acidità, rendendo questo vino molto invitante da gustarsi già in giovane età. Grazie al suo grande equilibrio promette una lunga vita in bottiglia.

