
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 2024

Etna DOC

L'ANNATA

Il 2023 ci ha lasciato senza il minimo ricordo di un inizio che lasciasse presagire il rigore dell'inverno che era alle porte. Ed stato proprio così!! Fino alla fine di febbraio giornate con cieli azzurri e tersi ci hanno permesso di lavorare i nostri vigneti senza perdere un'ora di lavoro. Ci inoltriamo nella più classica ed auspicabile primavera con calde giornate che pian piano si allungano e notti fresche, senza le paure di gelate tardive. Ed ecco la fioritura regolare di questi magnifici ed abbondanti grappoli tra fine maggio ed inizi giugno. Tutto meraviglioso, il timore della peronospora dello scorso anno è presente ma i vigneti, ben trattati, procedono il loro iter vegetativo in maniera egregia. Tutto assume un colore smeraldino sotto i nostri occhi!

Ma poi arriva la stagione calda ed è un caldo torrido, intenso e continuo, sia di giorno che di notte, che ci costringe ove possibile ad irrigare nelle notti calde e stellate. Ad inizio agosto ecco la pioggia ristoratrice con alcuni chicchi di grandine che nei vigneti più bassi compromette la qualità e la quantità dei grappoli. Durante il monitoraggio dei vigneti per la scelta del diradamento da fare abbiamo registrato addirittura alcune morie di piante a causa della continua siccità!

Velocemente arriviamo ad ottobre e raccogliamo il Nerello Mascalese per Passorosso dal 3 all'11. Soprattutto nei vigneti di alta quota questo vitigno ci regala grappoli ricchi e generosi dal giusto succo che ci fanno ben sperare ad ottenere vini equilibrati tra corpo, tannini, acidità ed alcool.

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 si è svolto principalmente in grandi botti di legno per favorire l'evoluzione dei tannini e in parte in vasche di cemento.

Il Passorosso 2024 è stato imbottigliato durante la luna calante di giugno 2025. Sono state prodotte 60.000 bottiglie da 0,75 L e 450 Magnum.

IL VINO

Corredo aromatico profondo e di grande eleganza, con note fruttate e speziate. In bocca è croccante e sapido, l'acidità si bilancia molto bene con il contenuto alcolico e i tannini vellutati. La qualità dell'annata rende questo vino piacevole già in giovane età, ma con una buona predisposizione ad un lungo affinamento.