




PASSOPISCIARO

Passopisciario, Passorosso 2014

 <p>Assemblaggio: 100% Nerello Mascalese dalle contrade del versante nord dell'Etna nel comune di Cast. di Sicilia</p> <p>Raccolta: dal 24 ottobre al 2 novembre</p> <p>Età dei vigneti: Tra 70 e 100 anni</p> <p>Densità: 8.000 piante per ettaro</p> <p>Altitudine: 500-1.100 mt slm</p> <p>Resa per ettaro: 42 hl/ha</p> <p>Fertilizzazione: Nessuna</p> <p>Trattamenti: Argille, propoli, vitamina C</p> <p>Vinificazione: 15 giorni in vasche d'acciaio</p> <p>Invecchiamento: In botti grandi di rovere per circa 18 mesi</p> <p>Imbottigliamento: Durante la luna calante dell'aprile 2016</p> <p>Produzione: 36.800 bottiglie</p>	<p>Il Passorosso, che fino a poco tempo fa si chiamava Passopisciario, è composto di un assemblaggio di uve nerello mascalese provenienti da diversi vigneti situati a quote diverse sul versante nord dell'Etna. Questo vino concentra le caratteristiche di diversi terroir in un'unica bottiglia per offrire un'idea globale di un territorio. In generale le Contrade più alte giacciono su terreni più ghiaiosi a grana più grossa, mentre quelle più basse su terreni più fini e profondi composti da colate laviche più antiche, ormai ossidate e ridotte a polvere di lava.</p> <p>L'ANNATA 2014</p> <p>2014 ci ha sorpresi una vendemmia rapidissima. L'Etna ha vissuto un'estate nella massima siccità, ma con notti fresche, tipiche del più alto vulcano d'Europa (altrimenti sembra come la 2012, mentre è molto più bilanciata); un lungo caldo è salito a più riprese a consumare l'aria e regnare fino in alto sul lato Nord, arrivando fino alle piante più antiche e possenti di nerello mascalese. I vigneti nostri si riconoscevano perchè avevano ancora l'uva alla fine di ottobre. Abbiamo raccolto all'improvviso ad ogni altezza, in ogni tipo di lava, iniziando il 24 ottobre.</p> <p>L'uva è arrivata in cantina nera, con profumi che erano nuove invenzioni di tipo bluastro e una nuova strana meravigliosa spezia. La luna ha spinto forte verso il primo quarto all'inizio di novembre ed ha tirato a maturazione le uve che abbiamo lasciato negli angoli più freddi. L'ultima vasca, l'abbiamo raccolta il 2 novembre.</p> <p><i>"Absolute knockout wine: from a memorable vintage on Etna, this is most likely the best Passorosso ever."</i> <i>Ian D'Agata, Vinous Media, 97 points</i></p> <p><i>I Vini di Veronelli, 90 points</i></p>
--	--