



## PASSOPISCIARO 2005

Il Nerello Mascalese, coltivato da sempre sull'Etna, offre il suo vino migliore se cresce sul versante del Nord, dove c'è la valle dell'Alcantara e soprattutto nei vitigni che siano intorno ai 1000 metri; anticamente era coltivato ancora più in alto. Anche in agosto sull'Etna le temperature nel pomeriggio precipitano quando scivola in basso l'aria dei 3000 metri della cima. L'altezza conferisce al vitigno la sua maturazione così tardiva (Novembre!), producendo vini profumati e più ricchi di antociani. La differenza minerale tra le colate laviche dà luogo a forti distinzioni nelle Contrade, che stanno diventando dei veri e propri "cru". Questo vino viene da uve delle contrade Rampante, Sciaranuova, Santo Spirito, Porcaria e Chiappemacine.

**Varietà:** nerello mascalese iniziato a vendemmiare dal 12 al 25 di Novembre

**Vigneti:** Superficie vitata 8 ettari; densità delle vigne 9.000 piante per ettaro; età delle vigne 60-80 anni; altitudine di 1000, 900, 850 metri slm;

**Resa** di 40 quintali per ettaro;

**Fertilizzazione** nessuna;

**Trattamenti** con polvere di zolfo, argille, propoli, estratto di semi di pompelmo;

**Imbottigliato** nel marzo 2007;

**Produzione** di 30 000 bottiglie.