



PASSOPISCIARO

Via Val d' Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI) – Italy – tel +39 0578 267110 fax +39 0578 267303
www.passopisciario.com



PASSOPISCIARO 2007

Il Passopisciario 2007 viene da raccolte di uve di Nerello Mascalese fatte salendo lungo il fianco settentrionale dell'Etna nelle contrade Malpasso, Chiappemacine, Moganazzi, Feudodimezzo, Santo Spirito, Sciaranuova e Guardiola. Sono vigneti che posti da 500 a 1000 metri sul livello del mare si comportano in maniera diversa e danno il tempo di attendere la maturazione di ciascuno e di sfruttarne le diverse proprietà. Si riesce così a fare un vino continuo e completo nel corpo e nell'aroma. Il timbro delicato di quest'anno oltre che dal tipo di vinificazione che abbiamo scelto di fare, viene dalla freschezza delle ultime 2 settimane prima della raccolta. Le virtù di questo vino sono ancora nascoste; continuerà a potenziarsi nelle bottiglie per qualche anno.

Vino di uve nerello mascalese vendemmiate dal 7 al 15 di novembre su una superficie vitata di 10 ettari; densità delle vigne 9000 piante per ettaro; età delle vigne 60-80 anni; altezza 500, 650, 820, 900, 1000 metri slm.

La resa è stata di 40 quintali per ettaro.

Abbiamo imbottigliato nel marzo 2009; una produzione complessiva di 46000 bottiglie.