



PASSOPISCIARO

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI) – Italy – tel.+39 (0) 578 267110 fax +39 (0) 578 267303

www.passopisciaro.com



PASSOPISCIARO

Il tempo durante il 2009 ha agito sui nostri vini di Passopisciaro regalando loro una struttura tesa e dalla trama più fitta del solito. Piogge sparse alla fine di settembre e ripetute a metà ottobre e una crescente umidità ci hanno spinto a raccogliere prima degli altri anni in ciascuno dei diversi vigneti di proprietà che salgono a diverse altezze sul fianco nord del vulcano. Questo anticipo è all'origine dei sapori particolarmente varietali e di tenore indigeno, carnale, gradevolmente oscuro, sorprendenti perché poco conosciuti da quando questa uva viene coltivata e vinificata con attenzione sull'Etna. I vini 09 di Passopisciaro subiranno un piacevole invecchiamento per l'evoluzione della stoffa e per il bel mutamento che presenteranno gli aromi.

Nella vinificazione abbiamo interpretato i mosti con fermentazioni brevi, travasi protetti e frequenti, nessuna macerazione, recipienti grandi di cemento, poco riposo sulle fecce e nessuno sulle bucce. Prima dell'imbottigliamento 18 mesi dopo, tutti i vini hanno avuto una leggera chiarifica per conservarne le più tipiche ricchezze in un più riuscito e lungo invecchiamento.

Le uve delle contrade Malpasso, Arcuria, Favazza, Santo Spirito e Guardiola con cui abbiamo fatto il Passopisciaro 09 sono state vendemmiate dal 25 di ottobre all'8 di novembre, salendo in quell'ordine con le raccolte, da 500 a mille metri di altezza. I vini hanno fermentato rapidamente e sono stati subito svinati e sfecciati leggermente, poi hanno cominciato l'affinamento in grosse botti da 50 ettolitri; dopo più travasi sono stati chiarificati e assemblati, ben tersi, per l'imbottigliamento 18 mesi dopo.