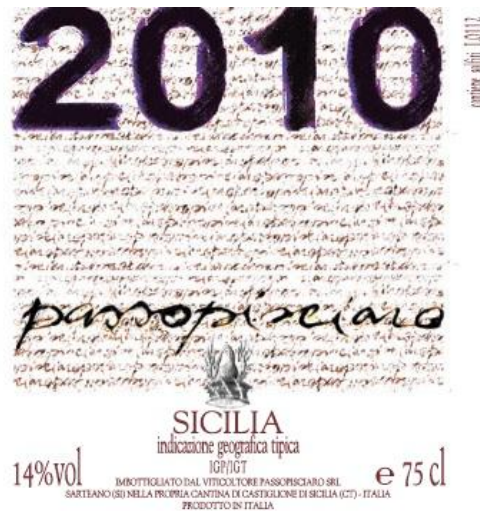




PASSOPISCIARO

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI) – Italia – P.IVA/ Cod. Fisc. 02052880420
tel.+39 (0) 578 267110 fax +39 (0) 578 267303
www.passopisciaro.com



Passopisciaro 2010

La minaccia tropicale: 010 è l'annata che suggerisce un tale pericolo sul monte Etna, più di tutte le altre annate, con le sua frutta rotonda e l'abbondante vegetazione. Il vino fatto con il nerello mascalese è il risultato di fermentazioni veloci del mosto, non tanto dall'estrazione delle bucce, e tutta questa esuberanza non ci ha dato preoccupazioni, fino a metà settembre, quando una fitta cappa di nebbia calda si è seduta sopra ai vigneti. Piovigginava e la vigna indugiava, abbiamo lottato tra i filari con tutti i mezzi per mantenere l'uva in buona salute. Cominciata la vendemmia lasciavamo delle pezze non raccolte e ci tornavamo dopo; questo ci ha permesso di raccogliere tranquillamente fino al 28 di ottobre. La temperatura mite ha favorito una maturazione che da un vino morbido, non spigoloso, dal frutto grasso. Abbiamo lasciato tanta uva sulle piante, ma nonostante ciò la resa è stata di circa 44hl/ha. Imbottigliato ad aprile 2012, il Passopisciaro 2010 è un vino verticale e misurato, setoso e ben preciso quando espressione dei singoli vigneti (Contrade) del Monte Etna.

Varietà	Nerello Mascalese; vendemmia dal 18 al 28 ottobre
Vigneti	Densità delle vigne circa 8.000 piante per ettaro Età delle vigne 70-100 anni Altitudine tra 500 e 1100 metri
Resa	44 hl/ha
Fertilizzazione	Nessuna
Trattamenti	polvere di zolfo, argille, propoli, estratto di semi di pompelmo
Vinificazione	botti d'acciaio per 15 giorni circa
Invecchiamento	In botti grandi di rovere per circa 18 mesi
Produzione	29000 bottiglie