



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



Dal diario di vendemmia:

05 ottobre Ogni cantina in ogni parte d'Italia ha pensato che quest'anno si dovesse raccogliere un mese prima, e così anche quelli che fanno il nerello sull'Etna. Ma poi si capisce che bisogna aspettare, secondo ogni particella e quella che si presenta quest'anno è in realtà una vendemmia più lunga delle altre. Abbiamo raccolto qualche quintale di rosso perchè l'uva stava avvizzendo, ma ora che fa fresco aspettiamo, almeno fino al 18 quando ricomincia a tirare la luna.

14 ottobre Hanno raccolto già tutti quanti e facciamo qualche ripulita in vigna, togliamo i grappoli fragili di nerello dai posti più difficili. Le viti perdono le foglie ma oggi arriverà un pò di pioggia. L'uva che non è pronta ma è già piena di colore andrà avanti? Aspetteremo anche la pioggia che viene lunedì.

18 ottobre Raccolta a oltranza, partendo dai 500 metri d'altezza e risalendo la montagna. Tutto il nerello è maturo. La pioggia ha spedito in avanti tutte le piante e l'alcool potenziale è diminuito.

20 ottobre La raccolta continua, siamo ai vigneti di 800 metri di altezza. Il Petit verdot è finalmente maturo, a mille. Non c'è pioggia, e il mosto è come il sangue.

Passopisciaro 2012

Il vino di Passopisciaro è insieme pungente e stretto, come si conviene al giovane e appena fatto nerello dalle zone più alte dell'Etna; è forte e ritto nel corpo, per la stagione prolungata e la libera e completa maturazione di quest'anno.

Un anno eccezionale che verrà ricordato come tra i migliori sull'Etna.

Il 2012 invecchierà a lungo e per ora è da servire gelato come un bianco.

Varietà	Nerello Mascalese dalle contrade di Arcuria, Malpasso, Favazza, Guardiola e Feudo di mezzo; vendemmiato dal 13 al 29 ottobre
Vigneti	densità di circa 8.000 piante per ettaro
Età delle vigne	Tra 70 e 100 anni
Altitudine	Tra 500 e 1100 metri
Resa	42 hl/ha
Fertilizzazione	Nessuna
Trattamenti	polvere di zolfo, argille, propoli, estratto di semi di pompelmo
Vinificazione	Fermentazione alcolica per 15 giorni circa
Invecchiamento	In botti grandi di rovere per circa 18 mesi
Produzione	45.000 bottiglie
Imbottigliamento	Maggio 2014 durante la luna calante