

Le Guide de
L'espresso

2011
di vini
d'Italia

Passopisciario ★

Via S. Spirito - 95030 Castiglione di Sicilia (Catania)
tel. 0578.267110 fax 0578.267303
e-mail: info@trinoro.it

Recuperando alla viticoltura una vasta area dismessa intorno ai mille metri di altitudine, sul versante nord del vulcano, Andrea Franchetti (sua la Tenuta di Trinoro, in Toscana) è diventato nel giro di poche vendemmie uno dei capofila della nouvelle vague etnea. I suoi vini valorizzano in uno stile moderno ma sorvegliato le notevoli escursioni termiche di una viticoltura d'alta quota, che consente di ridurre drasticamente le rese controllando i rischi di surmaturazioni e di eccessi alcolici.

😊 L'esordio simultaneo di quattro nuove etichette, tutte accomunate da una precisa matrice di contrada, propizia un deciso salto di qualità nella proposta etnea di Andrea Franchetti. Nella nostra prospettiva critica, Rampante ha una marcia in più in termini di tensione gustativa, e si impone come uno dei più bei rossi etnei di sempre; ma è l'intera gamma a convincere in pieno, con un ampio repertorio di dettagli e sfumature, tutte riconducibili a una comune identità stilistica.

CONTRADA RAMPANTE 2008

🍷🍷🍷🍷 19/20 nerello mascalese bt 3500 €29/33
naso di bella freschezza e nitidezza floreale, bocca di assetto "verticale", quasi da vino nordico; impressionante lo slancio e la progressione al palato, tannini vibranti e saporiti e un finale rinfrescante nonostante l'esuberanza alcolica

CONTRADA CHIAPPEMACINE 2008

🍷🍷🍷🍷 17.5/20 nerello mascalese bt 1000 €32/37
profumi di marca fruttata, con sfumature speziate (pepe); bocca dal piglio reattivo e contrastato, e dalla forte spinta tannica; finale lineare, appena un po' frenato dall'alcol

CONTRADA PORCARIA 2008

🍷🍷🍷🍷 17/20 nerello mascalese bt 2500 €43/50
delicato il quadro aromatico, con richiami ai profumi di rose e ciliegie; bocca pure elegante e sfumata, dai tannini fini, con finale succoso e di grande charme

GUARDIOLA BIANCO 2009

🍷🍷🍷🍷 17/20 chardonnay bt 10000 €19/22
sottile e poco espressivo ai profumi, con una vena agrumata a energia intermittente, bocca molto più aperta e reattiva, di chiara marca salina, ricca di sfumature: il più banale riferimento alla varietà lascia qui spazio al carattere territoriale

CONTRADA SCIARANUOVA 2008

🍷🍷🍷 16/20 nerello mascalese bt 1800 €37/43

PASSOPISCIARO 2008

🍷🍷🍷 15.5/20 nerello mascalese bt 35000 €24/28