



PASSOPISCIARO

Passopisciario, Franchetti 2013

 FRANCHETTI Vendemmia: 4 Novembre Età delle vigne: 13 anni Densità: 12,300 piante per ettaro Superficie: 2 ettari Altitudine: 1000 m asl Resa per ettaro: 15 hl/ha Fertilizzazione: Nessuna Trattamenti: Propoli, estratto di semi, argilla Vinificazione: Fermentazione alcolica in botti d'acciaio per 14 giorni circa Invecchiamento: In barriques nuove di rovere Francese per circa 6 mesi e 14 mesi in vasche di cemento Imbottigliamento: Luna calante di Maggio 2015 Produzione: 3.000 bottiglie	<p>Il Franchetti è il vino di punta della tenuta di Passopisciario, un super-Etna prodotto da uve di Petit Verdot e Cesanese d’Affile piantate su roccia e cenere vulcanica in Contrada Guardiola. Il Franchetti è un vino del produttore che esprime e rappresenta l’idea di vino e la visione personale di un uomo. Il risultato è un vino di grande concentrazione, nero come la lava e il fumo vulcanico che scaturiscono dall’Etna. Andrea Franchetti lo descrive come <i>“il vino che nasce dal tentativo di fare un vino completamente diverso sull’Etna, di esprimere quello che è la mia idea di un vino Etneo.”</i> L’assemblaggio cambia ogni anno a secondo dell’annata e dei risultati ottenuti in vigna, non si seguono ricette o formule predeterminate, solo il gusto e l’interpretazione del produttore.</p> <p>L’ANNATA 2013 Il Franchetti 2013 è un vino intensamente fruttato risultato di belle ispirazioni in vinificazione dopo un’annata generalmente freschissima in tutta Italia, e difficile, per il modo di maturare delle uve che ha portato mosti carichi di acidità. Le uve del Franchetti, Petit Verdot (100% nel vino) li abbiamo raccolti a inizio novembre, durante una settimana in cui il lato nord del vulcano aveva preso una luce impressionante; perfino così tardi nella stagione le uve che raccogliamo sull’Etna rimangono dure e sane. Le abbiamo fatte fermentare insieme a una certa quantità di raspi che incendiano il mosto e sostengono il vino con una vena forte di tannini, per fortuna molto lisci, che integrano l’acidità. Le bucce quest’anno non cedevano facilmente le sostanze ma i vini, alla fine della fermentazione, erano spessi di colore e di estratti. Svinato in barrique nuove e lasciato sulle fecce, ha trasformato con dovizia l’armatura acida di questa annata.</p>
---	--