




PASSOPISCIARO

Passopisciaro, Franchetti 2015

 <p>FRANCHETTI</p> <p>Assemblaggio: 70% Petit Verdot; 30% Cesanese d’Affile</p> <p>Vendemmia: 10-19 ottobre</p> <p>Età dei vigneti: 14 anni</p> <p>Superficie: 2 ettari</p> <p>Densità: 12.300 piante per ettaro</p> <p>Altitudine: 900 m slm</p> <p>Resa per ettaro: 17 ql</p> <p>Trattamenti: Argilla, propoli, estratto di semi</p> <p>Vinificazione: Fermentazione alcolica in botti d’acciaio per 14 giorni circa</p> <p>Invecchiamento: In barriques nuove di rovere francese per circa 6 mesi e 14 mesi in vasche di cemento</p> <p>Imbottigliamento: Durante la luna calante di aprile 2017</p> <p>Produzione: 3.000 bottiglie</p>	<p>Il Franchetti è il vino di punta della tenuta di Passopisciaro, 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 unico al mondo, 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></p> <p>L’ANNATA 2015</p> <p>Questa è un’annata di grande vitalità nelle viti, fertilizzate da un inverno piovoso, seguito da tanto calore durante l’estate. Il lungo periodo di pioggia durante i primi giorni di ottobre ha indebolito le bucce, una nuvola maligna rimaneva appesa e sgocciolava umidità per settimane. La rugiada brillava sui grappoli ogni mattina.</p> <p>La pioggia ha portato la muffa e altri problemi, quindi per tenere le uve sane siamo ritornati di nuovo nelle vigne dopo il diradamento per pulire le uve, grappolo per grappolo, chicco per chicco. Abbiamo raccolto il cesanese d’Affile e il petit verdot dal 10 fino al 17 ottobre.</p> <p>Questo anno, c’è rimasto un petit verdot austero, un cesanese svergognato, con tannini e colore. L’annata non è come il 2012, né il 2014, però dipinge un quadro completo e strutturato dell’Etna, con un buono scheletro, alta acidità, e alcool basso. I vini del 2015 sull’Etna, non sono vini molto concentrati, ma sicuramente di grande longevità.</p>
--	--