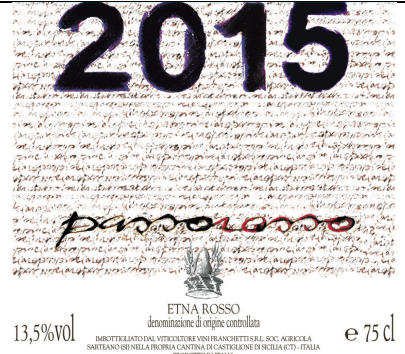




PASSOPISCIARO

Passopisciario, Passorosso 2015

 <p>Assemblaggio: 100% Nerello Mascalese dalle contrade del versante nord dell'Etna nel comune di Cast. di Sicilia</p> <p>Raccolta: dal 12 al 27 ottobre</p> <p>Età dei vigneti: Tra 70 e 100 anni</p> <p>Densità: 8.000 piante per ettaro</p> <p>Altitudine: 500-1.100 mt slm</p> <p>Resa per ettaro: 42 hl/ha</p> <p>Trattamenti: Argille, propoli, vitamina C</p> <p>Vinificazione: 15 giorni in vasche d'acciaio</p> <p>Fermentazione malolattica: In botti grandi di rovere</p> <p>Invecchiamento: In botti grandi di rovere per circa 18 mesi</p> <p>Imbottigliamento: Durante la luna calante dell'aprile 2017</p> <p>Produzione: 42.000 bottiglie</p>	<p>Il Passorosso, che fino a poco tempo fa si chiamava Passopisciario, è composto di un assemblaggio di uve nerello mascalese provenienti da diversi vigneti situati a quote diverse sul versante nord dell'Etna. Questo vino concentra le caratteristiche di diversi terroir in un'unica bottiglia per offrire un'idea globale di un territorio. In generale le Contrade più alte giacciono su terreni più ghiaiosi a grana più grossa, mentre quelle più basse su terreni più fini e profondi composti da colate laviche più antiche, ormai ossidate e ridotte a polvere di lava.</p> <h3>L'ANNATA 2015</h3> <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.</p> <p>Abbiamo iniziato a vendemmiare le vigne più basse, dove la maturazione era più avanzata. Potevamo aspettare di più per le viti ad alta quota per spingere ancora di più la maturazione grazie all'altitudine, al freddo, ai grappoli più scarsi, e tanto propoli per tenerli sani.</p> <p>I vini di nerello sono buoni, vini di varietà, minerali e salati. 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.</p>
--	---