



PASSOPISCIARO

Passopisciario, Passorosso 2016

	<p>Un assemblaggio di uve antiche di nerello mascalese provenienti da diversi vigneti situati a quote diverse sul versante nord dell'Etna.</p>
<p>Assemblaggio: 100% Nerello Mascalese</p>	<p>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. Questo vino concentra le caratteristiche di diversi terroir in un'unica bottiglia per offrire un'idea globale di un territorio.</p>
<p>Raccolta: dal 21 al 25 ottobre nelle contrade del versante nord dell'Etna nel comune di Cast. di Sicilia</p>	<p>L'ANNATA 2016</p>
<p>Età dei vigneti: Tra 80 e 110 anni</p>	<p>Dei nerelli nel 2016 siamo riusciti a trovare la maturità perfetta. Dopo tre o quattro giorni di fermentazione, si inizia a vedere lo stile, ogni anno uno nuovo e mai visto prima, immagine dell'annata. In tutta Italia i vini del 2016 avranno un carattere simile: vellutati perché le uve erano mature, e gentili perché il sapore e il colore sono venuti fuori dalle uve facilmente.</p>
<p>Densità: 8.000 piante per ettaro</p>	
<p>Altitudine: 500-1.100 mt slm</p>	
<p>Resa per ettaro: 40 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 2018</p>	
<p>Produzione: 47.000 bottiglie</p>	