



## Edles vom Etna

... der Passorosso und der Passobianco 2017



**„Der Jahrgang 2017 war auch am Ätna außergewöhnlich heiß“** bekräftigt Andrea Franchetti, der zu den ersten gehörte, die im Jahr 2000 das önologische Potenzial der vulkanischen Böden erahnten, und die pedoklimatischen Eigenschaften der Zone erforschte.

*„Dennoch hat die intensive, bis Mitte September anhaltende Hitze mit unüblich geringen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, der Qualität des Jahrgangs überhaupt keinen Abbruch getan, im Gegenteil. Die Kombination aus besonderen Lichtverhältnissen, großer Höhe und vulkanischem Boden blieb intakt und hat uns starke Emotionen geschenkt, auch im Glas.“*

Passorosso 2017 ist ein reinsortiger Nerello Mascalese, der das vulkanische Terroir des Ätna und dessen Contrade Malpasso, Guardiola, Santo Spirito, Favazza und Arcuria repräsentiert. Die Terrassierungen liegen zwischen 500 und 1.100 Höhenmetern. In den höheren Anlagen sind die Böden kieshaltiger mit großkörniger Struktur, in den niedrigeren Zonen, wo die Böden aus älteren Lavaströmen bestehen sind sie feinkörniger und von tiefgründigerer Struktur.

2017 reifen die Trauben langsam und schrittweise und die Lese fand leicht verfrüht zwischen dem 20. und 29. Oktober statt. Nach 15 Tagen in Edelstahlbehältern vollzog sich die malolaktische Gärung in großen Eichenholzfässern, wo der Passorosso zur Verfeinerung weitere 18 Monate ausgebaut wurde. Im Glas besticht er nicht nur als knackiger und mineralischer Wein, sondern auch mit Körper und Struktur und einem gemäßigten Alkoholgehalt.