



## PASSOPISCIARO 2006

Nel 2006 nei nostri vigneti a 1000 metri sulle pendici nord dell'Etna, una estate calda ha arrostito le vecchie vigne di Nerello Mascalese. Durante l'inverno prima e la primavera poi, le terrazze del vulcano erano rimaste coperte di neve gelata, permettendo alle vigne di avere tutto il nutrimento e le riserve idriche di cui avevano bisogno per sopportare quella che poi è divenuta, una torrida estate. La combinazione di una sostenuta disponibilità nutrizionale e il caldo estivo hanno favorito la formazione di una buccia spessa ed elastica che ha favorito la sanità delle uve fino alla metà di novembre. Vendemmiano le diverse contrade, alle diverse altitudini, su lave differenti, abbiamo ottenuto diversi Nerello che una volta assemblati hanno contribuito alla complessità e alla persistenza del vino finito. Il vino del 2006 è nato come un mostro che abbiamo dovuto plasmare e domare diverse volte, ma finalmente in primavera si è trasformato nella versione elegante e raffinata che i vini di Nerello sanno essere.

Vino di uve Nerello Mascalese iniziate a vendemmiare dal 7 al 15 di Novembre su una superficie vitata di 8 ettari; con una densità delle vigne di 9.000 piante per ettaro; età delle vigne 60-80 anni; altitudine di 1000, 900, 850 metri slm; la resa è stata di 40 ettolitri per ettaro; Abbiamo imbottigliato nel marzo 2008; con una produzione complessiva di 36 000 bottiglie