



PASSOPISCIARO

Passopisciaro, Contrada “P” 2018



Assemblaggio: 100% Nerello
Mascalese

Raccolta: 17 Ottobre

Età dei vigneti: 90 anni

Densità dei vigneti: 8.000 piante per
ettaro

Altitudine: 650 mt slm

Superficie: 1,5 ettari

Resa per ettaro: 16 hl/ha

Trattamenti: Argille, propoli,
estratto di semi di pompelmo

Vinificazione: 15 giorni in vasche
d'acciaio

Fermentazione malolattica: In botti
grandi di rovere

Invecchiamento: In botti grandi di
rovere per circa 18 mesi

Imbottigliamento: durante la luna
calante di maggio 2020

Produzione: 2.750 bottiglie

Contrada Porcaria è una vasta contrada posta a circa 650metri s.l.m., considerato uno dei terroir più ambiti sull'Etna per via dei vini particolarmente ricchi e lussuosi che produce; cambia profumi continuamente, ed ha un corpo esotico e un'eco di zuccheri bruciati. La terra è composta da un sottile strato di lava che si sbriciola sotto ai piedi. La vigna di questa Contrada ricopre 1,5 ettari.

L'ANNATA 2018

L'annata 2018 è stata una delle più piovose, soprattutto nei mesi estivi, caratterizzata dunque da quel clima classico tropicale (caldo, umido) degli ultimi otto anni. Siamo stati costretti a fare molti più passaggi in vigna per togliere le foglie, ma gradualmente, senza lasciare i chicchi troppi esposti rischiando così di avere delle bruciature. Dopo ogni passaggio il vento entrava tra i filari asciugando i grappoli bagnati dalla pioggia, che velocemente correavamo ad avvolgere con propoli e argilla. Prima e dopo la vendemmia dei rossi ci siamo trovati nelle condizioni di pioggia, umido ed a volte anche nebbia che rimarranno impresse nella nostra mente.

Da viticoltori esperti, ormai alla nostra 18esima vendemmia sull'Etna, abbiamo interpretato l'annata dosando sempre i nostri interventi senza lasciarci ingannare dalle apparenze, intervenendo, come in un mosaico, nelle diverse Contrade e nei diversi vigneti da cui prendiamo le uve per il Passorosso.

Il vino di questa annata sarà più varietale, lineare, con un'acidità pronunciata ma anche con la longevità che hanno i vini delle annate più fini.