



PASSOPISCIARO

Passopisciaro, Passorosso 2018



Assemblaggio: 100% Nerello
Mascalese

Raccolta: dal 16 al 24 ottobre nelle
contrade del versante nord
dell'Etna nel comune di Cast. di
Sicilia

Età dei vigneti: Tra 80 e 110 anni

Densità: 8.000 piante per ettaro

Altitudine: 500-800 mt slm

Resa per ettaro: 40 hl/ha

Trattamenti: Argille,
propoli, vitamina C

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 giugno 2020

Produzione: 35.000 bottiglie

Un assemblaggio di uve antiche di nerello mascalese provenienti da diversi vigneti situati a quote diverse sul versante nord dell'Etna.

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.

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.