



PASSOPISCIARO

Passopisciaro, Contrada "C" 2015



Assemblaggio: 100% Nerello Mascalese

Raccolta: 17 Ottobre Età

dei vigneti: 90 anni

Densità dei vigneti: 8.000 piante/ettaro

Altitudine: 550 mt slm

Superficie: 1.3 ettari

Resa per ettaro:

30,7 hl/Ha

Trattamenti: Argille, propoli, estratto di semi di pompelmo, rame

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 dell'aprile 2017

Produzione: 3.950 bottiglie

Contrada Chiappemacine è una piccola contrada, situata a 550m s.l.m., la quota più bassa delle cinque. Questa vigna produce un vino pieno e rotondo a causa del suolo di pietra arenaria che si trova ai limiti delle colate laviche – è un vino frustante, soddisfacente, di corpo. Le brezze circolanti del giorno e qualche radice che arriva fino al calcare danno un vino frustante, completo. Abbiamo 1.3 ha di vigna in questa Contrada.

L'ANNATA 2015

Questa è un'annata di grande vitalità nelle viti, fertilizzate da un inverno piovoso, seguito da tanto calore durante l'estate. Il lungo periodo di pioggia durante i primi giorni di ottobre ha indebolito le bucce, una nuvola maligna rimaneva appesa e sgocciolava umidità per settimane. La rugiada brillava sui grappoli ogni mattina.

La pioggia ha portato la muffa e altri problemi, quindi per tenere le uve sane siamo ritornati di nuovo nelle vigne dopo il diradamento per pulire le uve, grappolo per grappolo, chicco per chicco.

Abbiamo iniziato a vendemmiare le vigne più basse, dove la maturazione era più avanzata; in questa contrada, abbiamo vendemmiato il 17 ottobre.

I vini di nerello sono buoni, vini di varietà, minerali e salati. L'annata non è come il 2012, né il 2014, però dipinge un quadro completo e strutturato dell'Etna, con un buono scheletro, alta acidità, e alcool basso.