



PASSOPISCIARO

Passopisciaro, Contrada "C" 2016



Assemblaggio: 100% Nerello
Mascalese

Raccolta: 21 Ottobre Età

dei vigneti: 90 anni

Densità dei vigneti: 8.000
piante/ettaro

Altitudine: 550 mt slm

Superficie: 1.3 ettari

Resa per ettaro:

30,7hl/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: 4.000 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.

Contrada C 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 2016

Dei nerelli nel 2016 siamo riusciti a trovare la maturità perfetta. Dopo tre o quattro giorni di fermentazione, s'inizia a vedere lo stile, ogni anno uno nuovo e mai visto prima, immagine dell'annata. In tutta Italia i vini del 2016 avranno un carattere simile: vellutati perché le uve erano mature, e gentili perché il sapore e il colore sono venuti fuori dalle uve facilmente.