



PASSOPISCIARO

## Passopisciaro, Contrada "C" 2017



Assemblaggio: 100% Nerello  
Mascalese

Raccolta: 28 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 di aprile 2019

Produzione: 3.720 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 2017

L'ondata di caldo che ha colpito la penisola è arrivata anche sull'Etna. I cali termici della notte non si sono manifestati e la lunga e calda estate è durata fino a metà Settembre. Le uve hanno portato avanti la maturazione costantemente e gradualmente durante tutta l'estate e soprattutto nella prima parte dell'autunno. La maturazione avanzata ha comportato una vendemmia anticipata di una settimana, dal 20 al 29 ottobre. Il nerello mascalese 2017 ricorda quello del 2012, ricco nella frutta, dal corpo pieno e dalla struttura potente, ma dal contenuto alcolico più contenuto. Frutta rossa matura, arancia rossa, melograno e canfora sono le caratteristiche principali di quella che si è rivelata alla fine un'ottima annata, potente ma equilibrata.