

Passobianco 2018 - Passopisciario

Author : Wine Tasting Team

Categories : (Di)Vino Amore

Date : 24-07-2020



Credits: © Passopisciario

Nel 2000, Andrea Franchetti ha deciso di restaurare un antico baglio con cantina sulle pendici del Monte Etna, in Sicilia. La cantina si trova a circa 1000m di altezza sopra al piccolo paese di Passopisciario nel comune di Castiglione di Sicilia, sul versante nord del vulcano. Il suo primo compito è stato di recuperare i vigneti terrazzati abbandonati da tempo e piantarne di nuovi con una densità di impianto di 12.000 piante per ettaro. Il suo arrivo sull'Etna ha contribuito alla rinascita della viticoltura sulla montagna e alla scoperta dei vini Etnei da parte del mercato internazionale. A Passopisciario, Franchetti si dedica prevalentemente alla coltivazione del Nerello Mascalese nelle sue varie declinazioni di territorio, altitudine ed esposizione, sotto forma di diversi cru, nonché anche alla coltivazione di diverse varietà alloctone, quali lo Chardonnay, il Petit Verdot e il Cesanese d'Affile.

L'alta quota e l'abbondanza di sole costituiscono una combinazione ideale per la viticoltura, mentre un incessante filo di fumo e la sporadica eruzione costituiscono un utile monito di quanto sia ancora attivo il vulcano e di quanto frequenti possano essere le colate laviche. Quest'ultime devastano il territorio, ma allo stesso tempo creano dei nuovi terreni dal profilo minerale unico, da cui il concetto dei tanti terroirs distinti che prendono il nome di Contrade. I confini delle Contrade ricalcano fedelmente le antiche proprietà feudali che sono tuttoggi riportate sulle mappe catastali dei rispettivi comuni. Andrea Franchetti conosce e apprezza la diversità dei singoli territori, e ne esalta le specificità producendo vini dalla grande complessità e marcata personalità individuale. Anche le sostanziali escursioni termiche che si verificano tra il giorno e la notte apportano un contributo importante, dilatando la stagione di crescita della vite che a sua volta apporta maggiore complessità e intensità al vino.

A Passopisciaro, Andrea Franchetti produce nove vini differenti, di cui sei prodotti con le uve di Nerello Mascalese. Il Passorosso è un vino luminoso, prodotto da un assemblaggio di uve di questo vitigno autoctono dell'Etna, provenienti da diversi vigneti situati ad altezze diverse e su terreni differenti. Dopo alcuni anni di produzione, Franchetti si è accorto che dalle uve dei diversi vigneti si ricavavano vini assai differenti l'uno dall'altro, così a partire dal 2008, ha cominciato ad imbottigliarli separatamente, dando luogo al fenomeno dei cru dell'Etna. I cinque cru o vini delle Contrade sono: Chiappemacine, Porcaria, Guardiola, Sciaranuova e Rampante, ognuno proveniente da un vigneto posto nell'omonima Contrada, su colate laviche differenti, con diversa composizione minerale e ad altezze diverse.

Nel 2005, Andrea Franchetti ha cominciato a produrre un vino rosso di grande prestigio, che ha chiamato con il suo stesso nome Franchetti, prodotto con uve di Petit Verdot e Cesanese d'Affile, carico di spezie dolci, sentori di mirtilli rossi e prugne, intrecciate tra loro con estrema eleganza. Nel 2007 ha prodotto il suo primo vino bianco, il Guardiola, ora diventato Passobianco, uno Chardonnay in purezza ottenuto da uve piantate a 850-1000m s.l.m., con un profilo minerale fresco ed aromatico che ricorda i grandi bianchi della Borgogna.

Proprietà: Andrea Franchetti
Conduzione enologica: Andrea Franchetti
Conduzione agronomica: Vincenzo Lo Mauro
viticoltura: convenzionale
Ettari vitati: 26
Bottiglie prodotte: 100.000
Vendita diretta: sì
Visite in azienda: sì
Anno di fondazione: 2000

Vino: **Passobianco**

Composizione varietale: 100% Chardonnay.
Denominazione: Terre Siciliane I.G.P..
Titolo alcolometrico: 13,5% vol.
Annata: 2018.
Età del vigneto: 18 anni.
Densità impianto: 12.300 piante per ettaro.
Altitudine: 800-1000 m s.l.m..
Resa per ettaro: 48 quintali.
Fertilizzazione: nessuna.

The Wolf Post

Trattamenti: polvere di zolfo, rame, argille, propoli, estratto di semi di pompelmo.

Vinificazione: vasche d'acciaio per 20 giorni circa a 23°C.

Invecchiamento: 10 mesi di affinamento in botti di cemento e grandi botti in legno, 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Imbottigliamento: luna calante di luglio 2019.

Produzione: 43.300 bottiglie.



The Wolf Post 
Wine Tasting Team

© Ph. Piero Pardini - The Wolf Post

Esame visivo

Limpidezza: **cristallino**

Colore: **giallo dorato**

Consistenza: **consistente**

Osservazioni: con riflessi paglierini.

Esame olfattivo

Intensità: **intenso**

Complessità: **complesso**

Qualità: **fine**

Descrizione: **floreale, fruttato erbaceo e speziato**

Osservazioni: al naso l'apertura ricorda immediatamente i fiori freschi quali acacia e biancospino, per poi lasciare il posto ad un sentore fruttato di banana e melone, note erbacee di mallo di noce e fieno appena tagliato, si chiude con speziature di anice e cardamomo. Leggera nota agrumata di limone.

Esame gusto - olfattivo

Zuccheri: **secco**

Alcoli: **caldo**

Polialcoli: **morbido**

Acidi: **fresco**

Tannini: - - -

Sostanze minerali: **sapido**

Struttura: **di corpo**

Equilibrio: **equilibrato**

Intensità: **intenso**

Persistenza: **persistente**

Qualità: **fine**

Osservazioni:

Considerazioni finali

Stato evolutivo: **maturo**

Armonia: **armonico**

Note:

Abbinamento: paccheri con ragù di pesce spada.

Etichette recensite:

[Le Cupole 2018](#)

[Passobianco 2018](#)

[Tenuta di Trinoro 2017](#)

PASSOPISCIARO

Contrada Guardiola

95012 Castiglione di Sicilia (CT)

Phone +39 0942-395449

E-mail: passopisciario@vinifranchetti.com

Website: www.vinifranchetti.com