



PASSOPISCIARO

Passopisciaro, Contrada "C" 2014



Assemblaggio: 100% Nerello
Mascalese

Raccolta: 25 Ottobre 2014

Età dei vigneti: 80 anni

Densità dei vigneti: 8000
piante/ettaro

Altitudine: 550 mt slm

Superficie: 1.3 ettari

Resa per Ettaro:

30.7hl/Ha

Fertilizzazione: Nessuna

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 2016

Produzione: 4000 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.

ANNATA 2014

2014 ci ha sorpresi una vendemmia rapidissima. L'Etna ha vissuto un'estate nella massima siccità, ma con notti fresche, tipiche del più alto vulcano d'Europa (altrimenti sembra come la 2012, mentre è molto più bilanciata); un lungo caldo è salito a più riprese a consumare l'aria e regnare fino in alto sul lato Nord, arrivando fino alle piante più antiche e possenti di nerello mascalese. I vigneti nostri si riconoscevano perchè avevano ancora l'uva alla fine di ottobre. L'uva è arrivata in cantina nera, con profumi che erano nuove invenzioni di tipo bluastro e una nuova strana meravigliosa spezia.