



PASSOPISCIARO

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI) – Italia – P.IVA/ Cod. Fisc. 02052880420

tel.+39 (0) 578 267110 fax +39 (0) 578 267303

www.passopisciaro.com



Piccola Contrada sui 550 metri, tra gli strapiombi di pietra arenaria che la lava è appena arrivata a circondare. Le brezze circolanti del giorno e qualche radice che arriva fino al calcare danno un vino frustante, completo.

Varietà	Nerello Mascalese raccolto dal 25 al 31 di ottobre
Vigneti	Superficie vitata circa 1.2 ettari Densità delle vigne circa 8.000 piante per ettaro Età delle vigne 80 anni Altitudine di 550 metri
Resa	22 hl/ha
Fertilizzazione	Nessuna
Trattamenti	polvere di zolfo, argille, propoli, estratto di semi di pompelmo
Vinificazione	Lunga fermentazione con temperatura controllata, a contatto con le bucce per circa 15 giorni
Invecchiamento	In botti di Rovere da 15 e 20 hl per circa 18 – 20 mesi e successivo breve affinamento in bottiglia
Produzione	1500 bottiglie