




PASSOPISCIARO

## Passopisciaro, Contrada "P" 2015


Assemblaggio: 100% Nerello Mascalese
Raccolta: 12 Ottobre
Età dei vigneti: 90 anni
Densità dei vigneti: 8.000 piante per ettaro
Altitudine: 650 mt slm
Superficie: 1,5 ettari
Resa per ettaro: 16 ql
Trattamenti: Argille, propoli, estratto di semi di pompelmo
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: 2.700 bottiglie

Contrada Porcaria è una vasta contrada posta a circa 650 metri s.l.m., considerato uno dei terroir più ambiti sull'Etna per via dei vini particolarmente ricchi e lussuosi che produce; cambia profumi continuamente, ed ha un corpo esotico e un'eco di zuccheri bruciati. La terra è composta da un sottile strato di lava che si sbriciola sotto ai piedi. La vigna di questa Contrada ricopre 1,5 ettari.

### L'ANNATA 2015

Questa è un'annata di grande vitalità nelle viti, fertilizzate da un inverno piovoso, seguito da tanto calore durante l'estate. Il lungo periodo di pioggia durante i primi giorni di ottobre ha indebolito le bucce, una nuvola maligna rimaneva appesa e sgocciolava umidità per settimane. La rugiada brillava sui grappoli ogni mattina.

La pioggia ha portato la muffa e altri problemi, quindi per tenere le uve sane siamo ritornati di nuovo nelle vigne dopo il diradamento per pulire le uve, grappolo per grappolo, chicco per chicco.

Abbiamo iniziato a vendemmiare le vigne più basse, dove la maturazione era più avanzata; in questa contrada, abbiamo vendemmiato il 12 ottobre, la prima raccolta di quest'annata.

I vini di nerello sono buoni, vini di varietà, minerali e salati. L'annata non è come il 2012, né il 2014, però dipinge un quadro completo e strutturato dell'Etna, con un buono scheletro, alta acidità, e alcool basso.