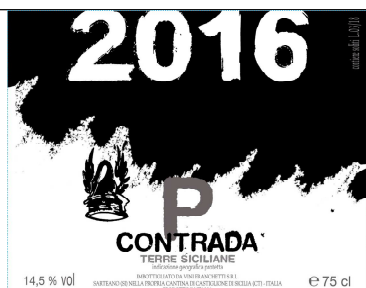




PASSOPISCIARO

Passopisciaro, Contrada "P" 2016



Assemblaggio: 100% Nerello
Mascalese

Raccolta: 22 Ottobre

Età dei vigneti: 90 anni

Densità dei vigneti: 8.000 piante
per ettaro

Altitudine: 650 mtslm

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
2018

Produzione: 3.100 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 di un sottile strato di lava che si sbriciola sotto ai piedi. La vigna di questa Contrada ricopre 1,5 ettari.

L'ANNATA 2016

Dei nerelli nel 2016 siamo riusciti a trovare la maturità perfetta. Dopo tre o quattro giorni di fermentazione, si inizia a vedere lo stile, ogni anno uno nuovo e mai visto prima, immagine dell'annata. In tutta Italia i vini del 2016 avranno un carattere simile: vellutati perché le uve erano mature, e gentili perché il sapore e il colore sono venuti fuori dalle uve facilmente.