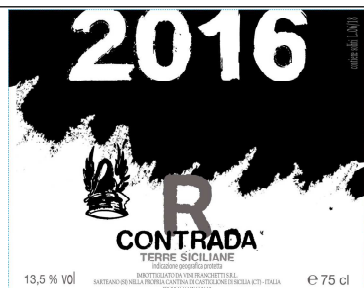




PASSOPISCIARO

Passopisciaro, Contrada "R" 2016



Uvaggio: 100% Nerello
Mascalese

Raccolta: 25 Ottobre

Età dei vigneti: più di 100 anni

Densità dei vigneti: 8.000 piante
per ettaro

Altitudine: 1000 mt slm

Superficie: 1,7 ettari

Resa per ettaro: 17,6 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: 3.300 bottiglie

Contrada Rampante è la Contrada più alta situata a oltre 1.000m di altezza. La vigna si trova ai limiti della coltivazione della vite sull'Etna. L'estensione è di 1,7 ettari.

Contrada R è uno dei vini più delicati e aromatici che si possano trovare sulle pendici del vulcano. I terreni sono di lava molto antica, più sabbiosa e ossidata di altre parti. Per via della sua notevole altezza è sempre l'ultima vigna ad essere vendemmiata.

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.