



PASSOPISCIARO

## Passopisciaro, Contrada "S" 2016



Uvaggio: 100% Nerello  
Mascalese

Raccolta: 25 Ottobre

Età dei vigneti: 90 anni

Densità dei vigneti: 8.000 piante  
per ettaro

Altitudine: 850 mt slm

Superficie: 1 ettari

Resa per ettaro: 20 hl/ha

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 Sciaranuova si trova a 850m s.l.m. Il nome vuol dire "colata nuova" in siciliano, a indicare la recente età geologica della colata formatasi appena 200 anni fa. Il vino è profondo, di incarnato largo, con una nota di fieno fermentato. Il vigneto si estende su 1 ettaro di superficie.

### 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.