



PASSOPISCIARO

Passopisciaro, Contrada “P” 2017



Assemblaggio: 100% Nerello
Mascalese

Raccolta: 20 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 2019

Produzione: 2.900 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 2017

L'ondata di caldo che ha colpito la penisola è arrivata anche sull'Etna. I cali termici della notte non si sono manifestati e la lunga e calda estate è durata fino a metà Settembre. Le uve hanno portato avanti la maturazione costantemente e gradualmente durante tutta l'estate e soprattutto nella prima parte dell'autunno. La maturazione avanzata ha comportato una vendemmia anticipata di una settimana, dal 20 al 29 ottobre. Il nerello mascalese 2017 ricorda quello del 2012, ricco nella frutta, dal corpo pieno e dalla struttura potente, ma dal contenuto alcolico più contenuto. Frutta rossa matura, arancia rossa, melograno e canfora sono le caratteristiche principali di quella che si è rivelata alla fine un'ottima annata, potente ma equilibrata.