PASSOPISCIARO

Passopisciaro, Contrada "R" 2009

Varietà: 100% Nerello Mascalese

Età delle vigne: 100 anni

Vigneti: 1.7 ettari con una di circa 8.000 piante per ettaro

Altitudine: 1.000 m slm

Resa: 15 Hl/Ha

Fertilizzazione: Nessuna

Trattamenti: polvere di zolfo, rame, argille, propoli, estratto di semi di pompelmo

Vendemmia: tra il 25 ottobre e il 10 novembre

Vinificazione: vasche d'acciaio per 15 giorni

Invecchiamento: 18 mesi di affinamento in grandi botti in legno

Contrada molto alta situata a oltre mille metri, dove i terreni sono più sabbiosi, ossidati, di lava molto antica. E' il cru delle vendemmie più tarde. Il vino ha purezza, acidità, grande levità e durevolezza. Piante di nerello mascalese di oltre 100 anni, 1,7 ha.

L'ANNATA 2009

Il tempo durante il 2009 ha agito sui nostri vini di Passopisciaro regalando loro una struttura tesa ed alla trama più fitta del solito. Piogge sparse alla fine di settembre e ripetute a metà ottobre e una crescente umidità ci hanno spinto a raccogliere prima degli altri anni in ciascuno dei diversi vigneti di proprietà che salgono a diverse altezze sul fianco nord del vulcano. Quest'anticipo è all'origine dei sapori particolarmente varietali e di tenore indigeno, carnale, gradevolmente osceno, sorprendenti perché poco conosciuti da quando questa uva viene coltivata e vinificata con attenzione sull' Etna. I vini di 2009 di Passopisciaro subiranno un piacevole invecchiamento per l'evoluzione della stoffa e per il bel mutamento che presenteranno gli aromi.

Nella vinificazione abbiamo interpretato i mosti con fermentazioni brevi, travasi protetti e frequenti, nessuna macerazione, recipienti grandi di cemento, poco riposo sulle fecce e nessuno sulle bucce. Prima dell'imbottigliamento 18 mesi dopo, tutti i vini hanno avuto una leggera chiarifica per conservarne le più tipiche ricchezze in un più riuscito e lungo invecchiamento.

Vini Franchetti srl, Via Val d'Orcia, 15 --- 53047 Sarteano (SI), Italy
tel.+39 (0) 578 267110 | fax +39 (0) 578 267303 | www.vinifranchetti.com