



PASSOPISCIARO

## Passopisciaro, Contrada "P" 2014



Assemblaggio: 100% Nerello Mascalese

Raccolta: 24 Ottobre 2014

Età dei vigneti: 80 anni

Densità dei vigneti: 8000 piante per ettaro

Altitudine: 650 mt slm

Superficie: 1.5 ettari

Resa per ettaro: 16 ql

Fertilizzazione: Nessuna

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 2015

Produzione: 2400 bottiglie

Contrada Porcaria è una vasta contrada posta a circa 650m 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 1.5Ha.

### L'ANNATA 2014

2014 ci ha sorpresi una vendemmia rapidissima. L'Etna ha vissuto un'estate nella massima siccità, ma con notti fresche, tipiche del più alto vulcano d'Europa (altrimenti sembra come la 2012, mentre è molto più bilanciata); un lungo caldo è salito a più riprese a consumare l'aria e regnare fino in alto sul lato Nord, arrivando fino alle piante più antiche e possenti di nerello mascalese. I vigneti nostri si riconoscevano perchè avevano ancora l'uva alla fine di ottobre. L'uva è arrivata in cantina nera, con profumi che erano nuove invenzioni di tipo bluastro e una nuova strana meravigliosa spezia.