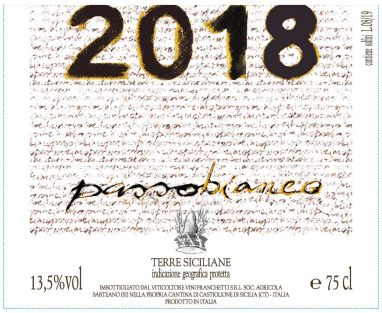
PASSOPISCIARO

Passopisciaro, Passobianco 2018



Varietà: 100% Chardonnay

Età delle vigne: 18 anni

Vigneti: 5 ettari con una densità circa 12.300 piante per ettaro

Altitudine: 800-1.000 m slm

Resa: 48 Hl/Ha

Fertilizzazione: Nessuna

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

Vinificazione: vasche d'acciaio per 20 giorni circa a 23°C

Invecchiamento: 10 mesi di affinamento in botti di cemento e grandi botti in legno, 6 mesi di affinamento in bottiglia

Imbottigliamento: Luna calante di luglio 2019

Produzione: 42.300 bottiglie

A differenza della maggior parte dei vini bianchi dell'Etna solitamente prodotti con l'autoctono Carricante, il Passobianco è prodotto con lo Chardonnay in purezza. Al suo arrivo sull'Etna, Andrea Franchetti ha piantato 4 ettari di Chardonnay, tutti tra gli 850m e i 1000m sulle ripide terrazze della Contrada Guardiola, dove il terreno sciolto e profondo è composto da cenere lavica dall'alto contenuto minerale.

2018 VINTAGE

In merito all'annata 2018, è stata una delle più piovose degli ultimi otto anni, soprattutto nei mesi estivi e che ha quindi determinato quel clima classico tropicale, definita dal caldo e l'umidità. Siamo stati costretti a fare molti più passaggi per togliere le foglie, prima sulle viti di Chardonnay, andando sempre per gradi, perchè non volevamo assolutamente bruciature sui chicchi, ma allo stesso tempo lasciare loro, dopo ogni passaggio, che fossero attraversati dal vento in modo da asciugarsi velocemente dopo ogni pioggia. Ed inoltre i grappoli così esposti, sono totalmente raggiunti ed avvolti dalla propoli e dall'argilla. Dopo mille sforzi, siamo comunque riusciti a raccogliere e produrre un grande Chardonnay.

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