



## 2018 Contrada Passochianche, Passopisciaro

A seguito del successo della Tenuta di Trinoro, il patron Andrea Franchetti desiderava intraprendere un nuovo progetto vitivinicolo nel sud Italia e, dopo uno studio delle strade all'uopo percorribili, individuò la zona di produzione nelle pendici dell'Etna.

Attualmente la realtà etnea occupa una posizione di riguardo nella produzione vinicola italiana, ma a cavallo del 2000 non era affatto questa la condizione: vigne per lo più abbandonate, con cantine (e palmenti) diroccate e in disuso, erano il *leit motiv* ricorrente.

Fu proprio dalla felice intuizione di Andrea che ebbe origine un rinascimento enologico che oggi, sebbene siano passati poco più di 20 anni, ha già fatto storia.

Il primo compito intrapreso fu quello del recupero dei tipici vigneti terrazzati e il reimpianto di nuovi ad altissima densità.

L'unicità del Franchetti fu anche quella di coltivare, a fianco alle uve indigene dell'areale (nerello mascalesse su tutte), vitigni alloctoni come il cesanese (retaggio della sua "romanità"), il petit verdot e lo chardonnay.

Proprio dallo chardonnay, piantato in un piccolissimo vigneto situato a circa 900 metri di altitudine e dalla produzione estremamente limitata, nasce questo Contrada PC (Passochianche=Passobianco).

Alla raccolta manuale delle uve segue la loro diraspatura e una breve macerazione a freddo, la pressatura soffice e la fermentazione in botti di legno da 20 hl. Qui il vino invecchia per 6 mesi sulle fecce fini e, dopo la sfeccatura, per altri 6 a cui ne seguono altri 6 in vetro, prima dell'immissione in commercio.

Il Passochianche 2018 veste un colore paglierino, con riflessi verdolini, non troppo consistente, con un naso di grande precisione, in cui si percepisce tanto la componente varietale (pesca melba, ananas, agrumi, camomilla e cedro) quanto quella territoriale (salvia, macchia mediterranea, tocchi *fumès* e zolfo combusto).

In bocca è molto fresco e decisamente sapido, "tattilante" quasi ferroso, con una lunga progressione fruttata e speziata che si chiude con un fiale acido-ammandorlato.



Contrada Guardiola - 95012  
Castiglione di Sicilia (Catania)  
Tel: +39.0942395449  
passopisciario@vinifranchetti.com  
<http://www.vinifranchetti.com/it/passopisciario/>