

Passopisciario, Sicilia Igt Rosso 2007



VENDEMMIA:
2007

UVAGGIO:
Nerello Mascalese

BOTTIGLIE PRODOTTE:
46.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:
€ 120,00

AZIENDA:
[Vini Franchetti Società Agricola](#)

PROPRIETÀ:
Andrea Franchetti

ENOLOGO:
Andrea Franchetti

TERRITORIO:
Etna

Può accadere di captare, anche fra gli addetti ai lavori, qualche dubbio sulla tenuta nel tempo dei vini etnei. Un dubbio che oggi è assolutamente possibile sfatare, tornando a riassaggiare un vino come questo. Il Passopisciario 2007 (oggi "Passorosso"), prodotto per la prima volta con l'annata 2001, possiede naso integro e fascinoso che mette assieme profumi di more, sottobosco, erbe aromatiche e un bellissimo tocco goudron a rifinitura. In bocca, la presa tannica e ben fusa in un frutto ancora fragrante, a rendere il sorso succoso, profondo e continuo, fino ad un finale lungo e dai rimandi balsamici. Il "vulcanico", è proprio il caso di dirlo, Andrea Franchetti, già proprietario della toscana Tenuta di Trinoro, è stato uno dei primi produttori ad arrivare sull'Etna nel 2000, diventando uno dei più significativi esponenti dell'"Etna Renaissance". Sul versante nord del Vulcano, a quote tra i 550 e i 1.000 metri sul livello del mare, ha trovato antichi vigneti ad alberello semiabbandonati, tutti tra i 70 e i 100 anni di età, riportandoli a nuova vita in un progetto enologico che oggi conta su 26 ettari per una produzione di 100.000 bottiglie.