



Passobianco 2022

CHF 32.00 | 10 cl = CHF 4.27

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase feine Rauchnoten, reife Honigmelone, gelbe Wildblumen und ein Hauch Vanille. Am Gaumen cremig und würzig, mit salziger Mineralität und ausdrucksstarkem, langem Finale.

Produzent	Passopisciaro
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	2032 - 2037
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322097
Passt zu	Kalbfleisch, Antipasti, Grillgemüse, Fisch
Bewertungen	Falstaff 92/100 Wine Advocate 93/100 Vinous 90/100



Vinifikation

Mehrfache Handlese nach Reifegrad. 30 % der Trauben wurden kalt mazeriert und 70% als ganze Trauben gepresst. Vergärung in Edelstahl, Säureabbau erfolgte in Beton. Ausbau auf der Feinhefe in Beton und großen Holzfässern ohne Batonnage. Abfüllung bei abnehmendem Mond im Juli 2023.

Geschichte

Passobianco wird nicht aus der heimischen Carricante-Traube gekeltert, sondern besteht zu 100 Prozent aus Chardonnay. Als Andrea Franchetti auf dem Ätna ankam, pflanzte er vier Hektar auf steilen Terrassen in der Contrada Guardiola, zwischen 850 und 1000 Metern Höhe. Die Böden dort sind tief, locker und mineralreich bestehend aus feiner, pulvriger Vulkanasche. Der Wein wird seit 2007 vinifiziert und trug früher den Namen Guardiola Bianco.

