



Passorosso 2023

CHF 32.00 | 10 cl = CHF 4.27

Der Wein zeigt sich in einem hellen Rubinrot. In der Nase entfalten sich Aromen von roten Beeren, Feuerstein, getrockneten Kräutern und einem Hauch Eisen. Am Gaumen präsentiert er sich straff und frisch, mit feinkörnigem Tannin und einer langen, mineralischen Note.

Produzent	Passopisciario
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	18° - 16°
Lagerfähigkeit	2033 - 2038
Traubensorten	Nerello Mascalese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322098
Passt zu	Grilladen, mildem Käse, Trüffel, Risotto
Bewertungen	James Suckling 93/100 Decanter 91/100 Vinous 91/100



Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gelesen und nach Reife selektiert. Es folgt eine strenge Auswahl im Weinberg und teils im Keller. Die Gärung erfolgt spontan in Stahl oder Zement bei kontrollierter Temperatur. Sie dauert etwa 15 Tage mit sanftem Unterstoßen des Tresterhuts. Der Wein reift 18 Monate in großen Holzfässern und etwas Beton.

Geschichte





Passopisciaro ist mehr als ein Weingut - es ist ein Ort, an dem Wein zur Sprache des Vulkans wird. In der kargen, majestätischen Landschaft an der Nordflanke des Ätna hat Andrea Franchetti ein Kapitel sizilianischer Weinbaugeschichte geschrieben. Die Höhe (bis zu 1.000 m ü. M.), die alten Lavaböden, das extreme Mikroklima und das Spiel von Tag- und Nachttemperaturen erschaffen einen Stil, der so eigenständig wie faszinierend ist. Hier entstehen Weine, die nicht mit Kraft protzen, sondern mit Charakter verführen. Sie verbinden uralte Rebsorten mit einem Burgundischen Geist: Klarheit, Tiefe, Spannung.

