



Contrada PC Terre Siciliane IGT 2022

Der Wein zeigt in der Nase eine vielschichtige Aromatik aus gekochten Äpfeln, Crème Caramel, Limette, Honig und mineralischen Basaltnoten. Am Gaumen wirkt er zugleich kraftvoll und präzise, mit einer seidigen bis samtigen Textur und lebendiger Säure. Die Balance zwischen reifen, süßen Nuancen und salziger, vulkanischer Mineralität verleiht ihm außergewöhnliche Tiefe und Eleganz.

Produzent	Passopisciaro
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Sizilien
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	2037 - 2042
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322842
Passt zu	Kalbfleisch, Antipasti, Grillgemüse, Fisch
Bewertungen	Wine & Spirits 94/100 Vinous 93/100 James Suckling 95/100

Vinifikation

Die Trauben von der hochgelegenen Parzelle werden zunächst 36 Stunden auf der Maische belassen, bevor sie in neutralen 20-Hektoliter-Fässern fermentieren. Anschließend reift der Wein 17 Monate in großen Eichenfässern, davon mindestens sechs Monate auf der Feinhefe, wobei die malolaktische Gärung natürlich einsetzt. Ungefiltert und nach den Zyklen des abnehmenden Mondes abgefüllt, verbringt er ein weiteres Jahr in der Flasche, um seine Komplexität vollständig auszubilden.

Geschichte

Andrea Franchetti entdeckte 2000 eine hochgelegene, terrassierte Parzelle am nördlichen Etna, deren einzigartiges Mikroklima sich ideal für Chardonnay eignet und 2018 erstmals als Contrada PC separat abgefüllt wurde. Nach langer Beobachtung, Mikro-Vinifikationen und einem sorgfältigen Ausbau - inklusive Maischestandzeit, neutraler Fassgärung, langer Feinhefelagerung und natürlicher malolaktischer Gärung - entsteht ein Wein von beeindruckender Präzision und Tiefe.

