



Passobianco 2022

CHF 32.00 | 10 cl = CHF 4.27

Jaune paille lumineux aux reflets verdâtres. Nez subtil avec des notes fumées, melon miel, fleurs de genêt et une touche de vanille. En bouche, texture crémeuse, salinité marquée, épices fines et grande persistance.

Producteur	Passopisciario
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	2032 - 2037
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322097
Accord mets et vins	Veau, Antipasti, Légumes au barbecue, Poisson
Avis	Falstaff 92/100 Wine Advocate 93/100 Vinous 90/100



Vinification

30 % des raisins macérés à froid, le reste pressé en grappes entières. Fermentation en inox, malo en béton. Élevage sur lies fines en béton et grands fûts, sans batonnage. Mis en bouteille à la lune descendante en juillet 2023.

Histoire

Passobianco n'est pas élaboré à partir du cépage autochtone Carricante, mais à 100 pour cent de Chardonnay. Lorsque Andrea Franchetti est arrivé sur l'Etna, il a planté quatre hectares sur des terrasses abruptes dans la Contrada Guardiola, entre 850 et 1000 mètres d'altitude. Les sols y sont profonds, meubles et riches en minéraux, composés de cendres volcaniques fines comme de la poudre. La production a commencé en 2007, sous le nom initial de Guardiola Bianco.

