



## Passorosso 2023

CHF 32.00 | 10 cl = CHF 4.27

Le vin se présente dans une robe rubis clair. Au nez, il révèle des arômes de fruits rouges, de pierre à fusil, d'herbes sèches et une touche de fer. En bouche, il est tendu et frais, avec des tanins fins et une longue finale minérale.

Producteur	Passopisciario
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	18° - 16°
Conservation	2033 - 2038
Cépages	Nerello Mascalese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322098
Accord mets et vins	Grillades, Fromages doux, Truffes, Risotto
Avis	James Suckling 93/100 Decanter 91/100 Vinous 91/100



### Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et triés selon leur maturité. Une sélection rigoureuse suit dans la vigne et parfois en cave. La fermentation se fait spontanément en acier ou en béton à température contrôlée. Elle dure environ 15 jours avec des pigeages doux. Le vin vieillit pendant 18 mois dans de grands fûts en bois et partiellement en béton.

### Histoire





Passopisciaro est bien plus qu'un domaine viticole - c'est un lieu où le vin devient le langage du volcan. Dans le paysage austère et majestueux de la face nord de l'Etna, Andrea Franchetti a écrit un chapitre de l'histoire viticole sicilienne. L'altitude (jusqu'à 1 000 m), les anciens sols volcaniques, le microclimat extrême et le contraste entre les températures diurnes et nocturnes donnent naissance à un style aussi singulier que captivant. Ici naissent des vins qui ne cherchent pas à impressionner par leur puissance, mais à séduire par leur caractère. Ils marient des cépages anciens à un esprit bourguignon : clarté, profondeur, tension.

