



Franchetti 2022

CHF 110.00 | 10 cl = CHF 14.67

Le vin se présente dans une robe pourpre profonde et brillante. Au nez, il offre des arômes intenses de fruits noirs, violette, graphite, réglisse et épices orientales. En bouche, il est puissant et complexe, avec des tanins mûrs, une profondeur balsamique et une longue finale épicée et minérale.

Producteur	Passopisciaro
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	IGT
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2037 - 2047
Cépages	Petit Verdot, Cesanese d'Affile
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322099
Accord mets et vins	Cèpes, Plats mijotés, Veau, Truffes
Avis	Decanter 97/100 Falstaff 96/100 Vinous 96/100 Wine Advocate 94/100 James Suckling 94/100



Vinification

Après une fermentation alcoolique traditionnelle en cuves en acier inoxydable le vin a été élevé pendant quatre à six mois en barriques françaises puis pendant douze mois en grands fûts de chêne de Slavonie. Un total de 3 525 bouteilles a été mis en bouteille pendant la lune décroissante d'avril 2024.

Histoire





Franchetti est le manifeste personnel de son créateur Andrea Franchetti. Un vin conçu dès le départ en dehors des conventions. Il provient d'une petite parcelle en altitude sur les pentes de l'Etna et assemble des cépages comme le Cesanese d'Affile le Petit Verdot ou la Syrah selon des proportions variables. Dans un paysage de roche volcanique et de brume naît un vin à la structure dense à l'intensité aromatique et à la grande expressivité. Ce n'est pas une simple interprétation du terroir mais une réécriture. Visionnaire déterminé et puissant.

