



Contrada PC Terre Siciliane IGT 2022

Le vin révèle au nez une aromatique complexe mêlant pommes cuites, crème caramel, citron vert, miel et touches minérales de basalte. En bouche, il se montre à la fois puissant et précis, avec une texture oscillant entre soyeuse et veloutée soutenue par une acidité vive. L'équilibre entre notes mûres et douces et une salinité volcanique apporte au vin une profondeur et une élégance remarquables.

Producteur	Passopisciaro
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Sicile
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	2037 - 2042
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322842
Accord mets et vins	Veau, Antipasti, Légumes au barbecue, Poisson
Avis	Wine & Spirits 94/100 Vinous 93/100 James Suckling 95/100

Vinification

Les raisins de cette parcelle d'altitude subissent d'abord une macération de 36 heures avant de fermenter dans des fûts neutres de 20 hectolitres. Le vin s'élève ensuite pendant 17 mois en grands fûts de chêne, dont au moins six mois sur lies fines, laissant la fermentation malolactique se dérouler naturellement. Mis en bouteille sans filtration et selon les cycles de la lune décroissante, il repose encore une année en bouteille pour atteindre sa pleine complexité.

Histoire





Andrea Franchetti découvrit en 2000 une parcelle en terrasses située en altitude sur le versant nord de l'Etna, dont le microclimat unique se révèle idéal pour le Chardonnay et qui fut mise en bouteille séparément pour la première fois en 2018 sous le nom de Contrada PC. Après une longue période d'observation, des microvinifications et un élevage minutieux - comprenant macération, fermentation en fûts neutres, un long vieillissement sur lies fines et une fermentation malolactique naturelle - naît un vin d'une remarquable précision et profondeur.

