



Passobianco 2022

CHF 32.00 | 10 cl = CHF 4.27

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso note affumicate eleganti, melone maturo, fiori di ginestra e un accenno di vaniglia. Al palato è cremoso e sapido, speziato e di lunga persistenza.

Produttore	Passopisciario
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	2032 - 2037
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322097
Adatto a	Carne di vitello, Antipasti, Verdure grigliate, Pesce
Valutazioni	Falstaff 92/100 Wine Advocate 93/100 Vinous 90/100



Vinificazione

30 % delle uve macerate a freddo, il resto pressato a grappolo intero. Fermentazione in acciaio, malolattica in cemento. Affinamento su fecce fini in cemento e botti grandi, senza batonnage. Imbottigliato con luna calante a luglio 2023.

Storia

Passobianco non è prodotto con il vitigno autoctono Carricante, ma è composto al 100 per cento da Chardonnay. Quando Andrea Franchetti arrivò sull'Etna, piantò quattro ettari su terrazze ripide nella Contrada Guardiola, a un'altitudine tra 850 e 1000 metri. Il suolo è profondo, sciolto e ricco di minerali, costituito da cenere vulcanica fine come polvere. Il vino è prodotto dal 2007 e si chiamava originariamente Guardiola Bianco.

