



Passorosso 2023

CHF 32.00 | 10 cl = CHF 4.27

Il vino si presenta con un colore rubino chiaro. Al naso si aprono aromi di frutti rossi, pietra focaia, erbe secche e un accenno di ferro. Al palato è teso e fresco, con tannini fini e una lunga nota minerale.

Produttore	Passopisciario
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	18° - 16°
Invecchiamento	2033 - 2038
Vitigni	Nerello Mascalese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322098
Adatto a	Carne alla griglia, Formaggi dolci, Tartufo, Risotto
Valutazioni	James Suckling 93/100 Decanter 91/100 Vinous 91/100



Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e selezionate in base alla maturazione. Segue una rigorosa cernita in vigna e, se necessario, in cantina. La fermentazione avviene spontaneamente in acciaio o cemento a temperatura controllata. Dura circa 15 giorni con delicati rimontaggi manuali. Il vino affina per 18 mesi in grandi botti di legno e parzialmente in cemento.

Storia





Passopisciaro è più di una cantina - è un luogo in cui il vino diventa il linguaggio del vulcano. Nel paesaggio brullo e maestoso sul versante nord dell'Etna, Andrea Franchetti ha scritto un capitolo della storia vitivinicola siciliana. L'altitudine (fino a 1.000 m s.l.m.), i vecchi suoli lavici, il microclima estremo e il gioco tra le temperature diurne e notturne creano uno stile tanto unico quanto affascinante. Qui nascono vini che non ostentano potenza, ma seducono con il carattere. Uniscono vitigni antichi a uno spirito borgognone: chiarezza, profondità, tensione.

