



Franchetti 2022

CHF 110.00 | 10 cl = CHF 14.67

Il vino si presenta con un colore porpora profondo e brillante. Al naso sprigiona aromi intensi di frutti neri, violetta, grafite, liquirizia e spezie orientali. Al palato è potente e complesso, con tannini maturi, profondità balsamica e un finale lungo, speziato e minerale.

Produttore	Passopisciaro
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	IGT
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2037 - 2047
Vitigni	Petit Verdot, Cesanese d'Affile
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322099
Adatto a	Funghi porcini, Brasati, Carne di vitello, Tartufo
Valutazioni	Decanter 97/100 Falstaff 96/100 Vinous 96/100 Wine Advocate 94/100 James Suckling 94/100



Vinificazione

Dopo la fermentazione alcolica tradizionale in vasche di acciaio inox il vino è stato affinato per un periodo di quattro a sei mesi in barrique francesi e successivamente per dodici mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Sono state imbottigliate 3.525 bottiglie durante la luna calante di aprile 2024.

Storia





Franchetti è il manifesto personale del suo creatore Andrea Franchetti. Un vino pensato fin dall'inizio al di fuori delle convenzioni. Proviene da una piccola parcella ad alta quota sull'Etna e unisce varietà come Cesanese d'Affile, Petit Verdot o Syrah in proporzioni variabili. In un paesaggio fatto di rocce laviche e nebbia nasce un vino dalla struttura densa, dall'intensità aromatica e dall'espressività profonda. Non è una semplice interpretazione del territorio ma una sua riscrittura. Visionario deciso e potente.

