



Contrada PC Terre Siciliane IGT 2022

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 7.87

Il vino presenta al naso un bouquet complesso di mele cotte, crème caramel, lime, miele e note minerali di basalto. Al palato è allo stesso tempo vigoroso e preciso, con una trama che oscilla tra setosa e vellutata sostenuta da un'acidità vibrante. L'equilibrio tra sfumature mature e dolci e una salinità vulcanica conferisce al vino grande profondità ed eleganza.

Produttore	Passopisciaro
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Sicilia
Classificazione	DOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	2037 - 2042
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322842
Adatto a	Carne di vitello, Antipasti, Verdure grigliate, Pesce
Valutazioni	Wine & Spirits 94/100 Vinous 93/100 James Suckling 95/100

Vinificazione

Le uve della parcella ad alta quota subiscono prima una macerazione di 36 ore, per poi fermentare in botti neutre da 20 ettolitri. Il vino affina quindi per 17 mesi in grandi botti di rovere, di cui almeno sei mesi sulle fecce fini, permettendo alla fermentazione malolattica di avvenire naturalmente. Imbottigliato senza filtrazione e secondo i cicli della luna calante, riposa un ulteriore anno in bottiglia per esprimere tutta la sua complessità.

Storia





Andrea Franchetti scoprì nel 2000 una parcella terrazzata ad alta quota sul versante nord dell'Etna, il cui microclima unico si rivela ideale per lo Chardonnay e che nel 2018 fu imbottigliata per la prima volta separatamente come Contrada PC. Dopo una lunga osservazione, microvinificazioni e un affinamento meticoloso - che include macerazione, fermentazione in botti neutre, un lungo periodo sui lieviti fini e la fermentazione malolattica naturale - nasce un vino di straordinaria precisione e profondità.

