

2017 Contrada Chiappemacine Terre Siciliane rosso IGT

Passopisciaro | Sizilien

Im Weingut Passopisciaro werden seit dem Jahr 2008 sechs verschiedene, reinsortige Weine der Rebsorte Nerello Mascalese angebaut. Nerello Mascalese ist die autochthone, einheimische Traube des Ätna. Mit diesen sechs Spielarten des Nerello Mascalese möchte Andrea Franchetti die tiefgreifenden Unterschiede im Terroir der verschiedenen Contrade-Lagen, im Lavastrom des Ätna, ausdrücken. Die Reben sind alle zwischen 70 und 100 Jahre alt, und die Nerello-Lese findet typischerweise Ende Oktober/Anfang November statt. Die Weine werden in Stahlfässern vergoren, gefolgt von einer malolaktischen Gärung und einer 18-monatigen Reifung in großen neutralen Eichenfässern; dieser minimale Eingriff in die Weinbereitung lässt die Unterschiede im Terroir zum Vorschein kommen. Die Contrada Chiappemacine befindet sich auf 550 Metern über dem Meeresspiegel und ist damit die tiefste Cru-Lage von Passopisciaro. Die Lage ergibt einen vollmundigeren, runderen Stil, weil sie auf dem letzten Ausläufer der Lava des Ätna liegt. Unter den dünneren Lavaschichten liegt ein Kalksteinbett, zu dem die Reben vordringen.



Sensorik

| | |
|------------------|---|
| Farbe | granatrot |
| Duft | rote Kirsche, Grafit, nasser Stein |
| Geschmack | mittlere Säure, kräftig, kreidiges Tannin |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-----------------|
| Ausbau | großes Holzfass |
| Trinkreife | 2024-2029 |
| Trinktemperatur | 12-16°C |

Speiseempfehlung

Rauchfleisch, Salzfleisch, Fleischravioli

Produzent

Andrea Franchetti gründete 2001 das Weingut zwischen Randazzo und Castiglione im nördlichen Teil des Ätna, das er nach einem nahegelegenen Örtchen benannte. Franchetti, der schon mit Tenuta di Trinorio in der Toskana als Winzer erfolgreich ist, widmet sich mit großem Geschick als Önologe, Agronom und Erzeuger auf dem Ätna hauptsächlich der autochthonen Rebsorte Nerello Mascalese, die in dem Klima mit heißen Tagen und sehr kalten Nächten und dem mineralischen Vulkangestein optimale Bedingungen vorfindet. Als einer der Ersten erkannte er das unglaubliche Potential dieser Rebsorte. Auf seinen Weinbergen, die auf 700 bis etwas über 1000 Metern ü.d.M. hinaufreichen, pflegt er 60 bis 100 Jahre alte Nerello Mascalese-Reben.

Von seinen Einzellagen, den sogenannten CONTRADE, werden nur jeweils 2.000 – 3.000 Flaschen abgefüllt, echte Raritäten und eine neue Dimension von sizilianischen Weinen.

Gründungsjahr 2000

| | |
|-------------------------------------|--|
| Anzahl der Mitarbeiter | 20 |
| Rebfläche | 23 Hektar |
| Anzahl produzierter Flaschen | 90 000 |
| Rebsortenspiegel | Chardonnay, Nerello Mascalese, Petit Verdot, Cesanese D'Affile |

Passopisciaro | Via Guardiola | IT 95012 Castiglione di Sicilia