

2017 Passorosso Etna rosso DOC

Passopisciaro | Sizilien

Der Passorosso wird zu 100% aus der autochthonen Rebsorte Nerello Mascalese gekeltert. Angenehm grüne Noten, Würze und eine mineralische Griffigkeit in der Struktur, machen diesen gradlinigen Ätnavertreter zu einem echten Geheimtipp. Speiseempfehlung Ein Wein für Kurzgebratenes und würzigen Hartkäse.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Grafit, nasser Stein, Walderdbeere
Geschmack	mittlere Säure, elegant, k Reidiges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2028
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