



PASSOPISCIARO

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI) – Italy – tel.+39 (0) 578 267110 fax +39 (0) 578 267303
www.passopisciario.com



Franchetti 2009

Le estati sono appena calde a sufficienza, a 1000 mt. Sull' Etna, per la maturazione di queste uve. Le temperature scorrono dai 15° ai 30° d' estate e da 7° a 27° in Autunno, rallentando fortemente la maturazione ed eccitando l' aroma nei vini. Quest' anno tutti i profumi di una versione occidentale del tropico (canfora, marzapane, limone e alloro, invece di ananas e banana) sono esplosi un anno e mezzo dopo la raccolta, a Marzo. Guidato da queste caratteristiche del vino ho assemblato il Franchetti 2009 con il 20% di Petit Verdot e il 80% di Cesanese d' Affile.

Uvaggio e Vendemmia	Petit Verdot 20%, Cesanese 80%; vendemmia fine Ottobre
Età del Vigneto	7 anni
Densità Impianto	12.000 piante per Ha
Altitudine del Vigneto	1.000 m.s.l.m.
Resa per Ettaro	20 Hl/Ha
Fertilizzazione	Nessuna
Trattamenti	Rame, calce, argille, propoli, estratto di semi di pompelmo
Vinificazione	Vasca di acciaio da 30 Hl a temperatura controllata per 15 giorni
Fermentazione Malolattica	In barrique di rovere francese nuove per 4 mesi
Invecchiamento	18 mesi barriques di rovere francese nuove
Imbottigliamento	Aprile 2010
Produzione	4000 bottiglie