



PASSOPISCIARO

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

www.passopisciaro.com



CONTRADA SCIARANUOVA

Sciaranuova – Vino 2009

La sapidità del Cru incrocia bene la forte varietalità del Nerello di quest' anno. Ghiaia e una lunghissima esposizione pomeridiana (il vigneto è leggermente girato a est) aumentano la velocità del cambio termico che viene ogni sera; di qui gli aromi, che aumenteranno nel tempo.

Varietà	Nerello Mascalese; vendemmia dal 25 ottobre al 31 di ottobre
Vigneti	Superficie vitata circa 1 ettaro Densità delle vigne circa 8.000 piante per ettaro Età delle vigne 80 anni Altitudine di 850 metri
Resa	25hl/ha
Fertilizzazione	Nessuna
Trattamenti	con polvere di zolfo, argille, propoli, estratto di semi di pompelmo
Vinificazione	Fermentazione alcolica per circa 15 giorni in botti d'acciaio
Invecchiamento	18 mesi in grandi botti di rovere