

Descrizione

Il Passito della vendemmia 2017 è ottenuto dai grappoli selezionati di uva proveniente dalle Contrade Calderara e Sciaranuova. I grappoli sono stati essiccati per intero all'aria aperta per 2 mesi, prima della fermentazione. Il vino è stato quindi invecchiato in vasche e barili. In Azienda Sciara si rispetta la natura, i lavori nei vigneti sono tutti eseguiti a mano, nel modo più naturale possibile; senza irrigazione, fertilizzazione chimica, pesticidi, erbicidi, diserbanti ecc. A causa delle limitate superfici coltivabili nella DOC di Mt Etna, la produzione è molto limitata ma di alta qualità.

Contrada: Calderara & Sciaranuova

Altitudine: 750 metri s.l.m

Età vigneto: Da 20 a 46 anni

Sistema di allevamento: Spalliera

Vendemmia: 2017

Produzione: 2500 bottiglie da 500 ml

Varietà: Nerello Mascalese

Suolo / vigneto: Rocce vulcaniche e sabbia

Periodo di raccolta: 23 ottobre

Invecchiamento: 15 mesi in vasche di varie dimensioni, botti di rovere e damigiane di vetro.

Note di degustazione: Mirtilli concentrati, fichi con sensazioni di consistenza metallica al palato e un finale simile ad un liquore di liquirizia affumicato e finissimo.

Abbinamenti consigliati: Sigari, cioccolato fondente, brownies, cannoli al pistacchio.



Description

The Passito from vintage 2017 is made from the selected bunches of grapes of Cru Calderara & Sciaranuova. The whole clusters were air dried for 2 months on shelves before fermentation. The wine was then aged in tanks & barrels. In Azienda Agr. Sciara we respect nature, works in the vineyards are all done by hands in the most naturally way possible with no irrigation, chemical fertilization, pesticides, herbicides, weedkillers etc. Due to the limited cultivable areas in the DOC of Mt. Etna, the production is very limited but qualitative.

Contrada / Cru: Calderara & Sciaranuova

Altitude: 750 meters above sea level

Age of vines: Around 20 to 46 yrs

Training system: Spalliera

Vendemmia: 2017

Produzione: 2500 bottles of 500 ml

Grape Variety: Nerello Mascalese

Soil / Vineyard: Volcanic Rocks

Harvest period: 23 October

Élevage: Approx. 15 months in various size of tanks, oak barrels and glass bottles.

Tasting notes: Concentrated blueberries, figs with a metallic texture sensations in the palate and a smokey, flinty cassis liquor-like finish.

Suggested pairing: Cigars, Dark chocolate, Brownies, Pistachio crème cannoli etc.