

Contrada Rampate

Passopisciaro

Región y Denominación

Sicilia, Italia - Etna DOC

Uva

100% Nerello Mascalese

Cultivo

Vendimia manual

Producción

1.4 hectareass - 3350 botellas

Filosofía

Andrea Franchetti llegó al Etna en 2000, cautivado por las antiguas vides de Nerello Mascalese y la energía del volcán. Restauró viñedos de gran altitud en la ladera norte y se estableció en Passopisciaro, donde suelos de grava negra volcánica revelan una erupción de 1947.

Hoy, la bodega cultiva 26 ha entre 550 y 1,000 m, divididas en *contrade* que reflejan una notable diversidad de suelos: desde arenas volcánicas antiguas hasta capas de ceniza sobre caliza. La altitud y la luz intensa originan vinos elegantes y de gran complejidad mineral.

Fieles a prácticas manuales y naturales, con una vinificación centrada en la expresión del terroir, desde 2021 sus hijos, Benjamin y Giordano, continúan el legado bajo la mirada del volcán activo.

Estilo

Este vino combina uvas de diversas *contrade* en el lado norte del Etna, donde las viñas de mayor altitud crecen en suelos de grava y las más bajas en lava más profunda y antigua. Proveniente de viñas de 80 a 110 años, la maceración se limitó a 8-9 días con extracción mínima, y la fermentación se mantuvo por debajo de 28°C. Criado durante 18 meses en roble neutro y depósitos de hormigón, se embotella sin filtrar para resaltar la fruta roja vibrante, la mineralidad y las notas herbáceas del Nerello Mascalese. Con el tiempo, desarrolla aromas exóticos de alcanfor, sándalo y especias. Elegante y equilibrado, combina acidez, alcohol y taninos sedosos, disfrutable joven, pero apto para un envejecimiento medio.



CLIMATS

