

Tenuta
Contessa Entellina

Passiperduti 2022

Sicilia Doc Grillo

Passiperduti è un Grillo senza tempo, dall'anima elegante e floreale; presenta note di ginestra accompagnate da sentori agrumati. In bocca spiccano mineralità e persistenza: un vino di grande complessità.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

UVE

Grillo.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 400 a 500 m s.l.m.; orografia collinare con suoli franco-argillosi limosi, a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9). Calcare totale dal 25 al 30%. Ricco in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera, con potatura a Guyot, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta; densità impianto: da 4.600 a 5.200 piante per ettaro con rese di 65-75 quintali per ettaro.

ANNATA

L'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. La piovosità registrata è di 1.016 mm contro una media* di 665 mm. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera (tra la fine di aprile e la prima decade di maggio) dotando i terreni di una buona riserva idrica che in alcuni vigneti è stata integrata da irrigazioni di soccorso. È da notare il fatto che dei 1.016 mm di pioggia registrati, 150 mm si sono avuti a vendemmia conclusa, nell'ultima settimana di settembre. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni; solamente a giugno si è registrato un picco di caldo che ha rallentato la fase vegetativa che poi – grazie al ritorno delle temperature nelle medie stagionali – ha regolarmente ripreso il proprio corso. Da un punto di vista quantitativo si è registrato un lieve calo produttivo rispetto al 2021; la qualità dell'annata è complessivamente molto positiva.

**I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.*

VENDEMMIA

Il Grillo destinato alla produzione del *Passiperduti* è stato raccolto tra agosto e la prima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Ulteriore selezione delle uve in cantina, su tavolo vibrante; dopo la pressatura soffice, segue la fermentazione del mosto in acciaio alla temperatura di 14-16°C; il vino affina in vasca per tre mesi e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Passiperduti 2022 è di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso è ampio e profondo con note floreali di lavanda e ginestra; il bouquet si arricchisce di note di frutti tropicali e sentori agrumati (lime e cedro candito). Al palato ha buona struttura ed è sapido, minerale e persistente; è un vino di spiccata complessità ed eleganza. (16/3/2023)

LONGEVITÀ

Da godere nell'arco di 4-5 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Il nome e l'etichetta ricordano la serenità che proviamo quando contempliamo la natura. *Passiperduti* è un vino poetico ed elegante capace di evocare alcuni dei versi più rappresentativi della letteratura italiana: *L'infinito* di Giacomo Leopardi. «Sempre caro mi fu quest'ermo colle, e questa siepe, ...Ma sedendo e mirando, interminati spazi di là da quella, ... mi sovvien l'eterno, ...e il naufragar m'è dolce in questo mare.»

A TAVOLA

Passiperduti si abbina perfettamente ad antipasti raffinati, pesce crudo e crostacei, piatti vegetariani e carni bianche. Da servire in calici di media ampiezza e media altezza; può essere stappato al momento, ottimo a 10-12°C.

DATI ANALITICI

Alcol 13,16% vol, acidità totale 5,4 g/l, pH 3,25.

PRIMA ANNATA

2021.