

Tenuta
Contessa Entellina

Passiperduti 2023

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 7,5-7,9). 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

Complessivamente si sono registrati 604mm di pioggia rispetto ai 662mm di media*. In particolare, dopo un inverno poco piovoso, le abbondanti piogge del mese di maggio hanno garantito un'ottima dotazione idrica dei suoli che ha permesso al vigneto di fronteggiare le elevate temperature che si sono protratte per una decina di giorni a luglio. Le settimane successive sono state caratterizzate da ideali condizioni climatiche. Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente, dando vita ad uve ben mature. Si è avuta una produzione inferiore rispetto alla media di questa Tenuta, di una qualità perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

**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

Le uve Grillo sono state raccolte tra la fine di agosto e 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 2023 è di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso è ampio e profondo con note agrumate di cedro e pompelmo, e tropicali di litchi, floreali di ginestra. Al palato ha buona struttura ed è sapido, minerale e persistente; è un vino dalla beva piacevole ed elegante. (27/2/2024)

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 13,58% vol., acidità totale 5,5 g/l, pH 3,24.

PRIMA ANNATA

2021.