



DAVIDE FREGONESE

# ETNA ROSSO DOP

VITIGNO: Nerello Mascalese (con piccole percentuali di altre varietà autoctone)

Impianto: 1975

PRODUZIONE: 3.000 bottiglie

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2021

ALCOOL: 13,0 % vol.

## VIGNA

COLLOCAZIONE: Montedolce, Solicchiata

SUOLO: vulcanico

ALTITUDINE: 730 - 750 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: nord, nord-est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

METODO DI POTATURA: Guyot doppio capovolto, alberello "bidimensionale"

PERIODO DI VENDEMMIA: metà ottobre

## VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE: in vasche d'acciaio per circa 10 giorni, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo.

AFFINAMENTO: vasche di acciaio

## ABBINAMENTI

Filetto alla Wellington, zuppa di funghi con crostoni (Temperatura serv.: 14°-16° C).

## PROFUMI E PALATO

Naso intenso e vinoso, note di frutta matura e macchia mediterranea. Succulento e progressivo, tannini delicati e vivace acidità. Finale sapido e persistente.

