



DAVIDE FREGONESE

ETNA BIANCO DOP

VITIGNO: Carricante (con piccole percentuali di altre varietà autoctone)

IMPIANTO: 1975

PRODUZIONE: 4.000 bottiglie

PRIMA ANNATA: 2021

ALCOOL: 12,0 % 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: dopo la pressatura diretta, la fermentazione avviene in vasche d'acciaio per circa 15 giorni.

AFFINAMENTO: in vasche d'acciaio su fecce fini per circa 5 mesi con battonage settimanale.

ABBINAMENTI

Risotto ai frutti di mare, frittura di paranza, orata al sale (temperatura di servizio: 12°C - 12°C).

PROFUMI E PALATO

Pieno, intenso, fresco e minerale. Sentori di frutti a polpa bianca, erbe aromatiche del mediterraneo, finale sapido e persistente.

