



DAVIDE FREGONESE

ETNA ROSATO DOP

VITIGNO: Nerello Mascalese

IMPIANTO: 1975

PRODUZIONE: 5.000 bottiglie

PRIMA ANNATA: 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: dopo la pressatura dell'uva intera, 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

Versatile. Delizioso come aperitivo o durante il pasto. Pasticceria salata, affettati, ratatouille, piatti di pesce o crostacei saporiti (temperatura di servizio: 10°C - 12°C).

PROFUMI E PALATO

Fresco, goloso, raffinato. Profilo aromatico floreale; note di piccoli frutti a bacca rossa con fine vena minerale, tipica dei terreni vulcanici.

