



DAVIDE FREGONESE

ETNA ROSSO DOP RISERVA

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

IMPIANTO: 1975

PRODUZIONE: 3.200 bottiglie

PRIMA ANNATA: 2014

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 délastage a metà periodo.

AFFINAMENTO: almeno 48 mesi, di cui 12 mesi in tonneaux e botti grandi di rovere francese.

ABBINAMENTI

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

PROFUMI E PALATO

Naso intenso e raffinato, ciliegia candita, erbe selvatiche e minerali, cespuglio e pietra bagnata, sentori di pepe bianco sul finale. Al palato succulento e progressivo, tannini delicati e vivace acidità. Finale deciso e sapido.

