



DAVIDE FREGONESE

BAROLO - ETNA - ITALIA



Etna Bianco Contrada Montedolce D.O.C.

Caratteristiche del Vigneto

Vitigno: Carricante (% altri vitigni autoctoni) _

Collocazione geografica: Montedolce / Solicchiata

Viti piantate: 1975 _ Sistema: «alla continentale»
cordone bilaterale / potatura ad alberello - sperone
lungo

Esposizione: NORD - NORD EST

Gradazione alcolica: 13,0 % vol. _ Produzione: 6300
bottiglie _ Prima annata di produzione: 2016

Vinificazione

Periodo di vendemmia: metà ottobre.

La fermentazione dura circa 15 giorni, anticipata da una
leggera macerazione delle bucce in pressa per poche ore
(vinificazione in vasche di acciaio).

Affinamento in acciaio, élevage sur lie per i cinque mesi
pre-imbottigliamento con batonnage settimanale.

Descrizione del Vino

Profumi: buona intensità aromatica; ginestra, agrumi a
buccia gialla su fondo erbaceo.

Palato: pieno al gusto, intenso e lineare, grande
freschezza e finale rappresentativo del suolo locale;

persistenza sapida che si memorizza con netta
precisione.