



DAVIDE FREGONESE

BAROLO - ETNA - ITALIA



### **Etna Rosso 2016 Réserve**

#### **Présentation du vignoble**

Cépage(s): principalement Nerello Mascalese avec un pourcentage minimal d'autres cépages autochtones

Les vignes se situent à Montedolce/ Solicchiata.

Vignes plantées en 1965/1975\_ Système: cordon bilatéral\_ Orientation: Nord – Nord Est

Degré d'alcool 13,0% \_ Production: 3200 bouteilles

Première année de production: 2016

#### **Vinification**

Vendange: fin octobre

La fermentation dure environ 10 jours avec remontages journaliers et délestages à la moitié de la période (vinification dans des cuves en acier).

L'élevage est réalisé en fûts de chêne français de différentes contenances.

#### **Présentation du vin**

Apparence: vin à la robe rubis, intense, vif.

Parfums: vin intense et raffiné, parfums de violette, rose rouge, cerises confites, notes épicées de noix de muscade et réglisse ; sa finale est caractérisée par des notes élégantes de poivre blanc.

En bouche: le vin est très élégant, velouté, souple et avec une montée progressive ; tanins délicats et acidité vibrante. L'expression sapide du jus en finale.