



DAVIDE FREGONESE

BAROLO - ETNA - ITALIA

LANGHE D.O.C. ROSSO



Présentation du vignoble

Cépages: assemblage fin et secret de raisins issus de différents cépages cultivés dans les Langhe

Vignes plantées dans plusieurs endroits_ Système de formation: Guyot _ Orientations: diverses

Degré d'alcool 13,5% _ Production: 1000 bouteilles

Première année de production: 2014

Vinification

Vendange: début/mi-octobre

La fermentation dure environ 12 jours selon le millésime avec remontages journaliers et délestages à la moitié de la période (vinification dans des cuves béton).

L'élevage est réalisé en fûts de chêne français provenant de la forêt de Fontainebleau (de 6 à 12 mois selon le millésime).

Présentation du vin

Parfums: arômes de violette et rose fanée, notes de cerise et poivre blanc.

En bouche: facile à boire, avec une structure fine; tannins élégants avec une bonne fraîcheur.