



DAVIDE FREGONESE

# ETNA ROSATO DOP

VITIGNO: Nerello Mascalese  
Impianto: 1975  
PRODUZIONE: 5.000 bottiglie  
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 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: inizio ottobre

## VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE: dopo la pressatura dell'uva intera la fermentazione avviene in vasche d'acciaio per circa 15 giorni  
AFFINAMENTO: in vasche di 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 serv.: 10°-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.

