



DAVIDE FREGONESE

ETNA ROSSO RISERVA

VITIGNO: Nerello Mascalese (con piccole percentuali di altre varietà autoctone)
PRODUZIONE: 3.200 bottiglie
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2014
ALCOOL: 13,0 % vol.

VIGNA

COLLOCAZIONE: Montedolce, Solicchiata
SUOLO: sabbie vulcaniche
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: fine ottobre

VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE: in vasche d'acciaio per circa 10 giorni, con rimontaggi giornalieri e un déléstage 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 serv.: 16°-17° C).

PROFUMI E PALATO

Succulento e progressivo, tannini delicati e vivace acidità. Finale deciso e sapido.

