



DAVIDE FREGONESE

ETNA BIANCO DOP

CÉPAGE: Carricante (avec de petites proportions d'autres variétés autochtones)

PLANTATION: 1975

PRODUCTION: 4 000 bouteilles

PREMIER MILLÉSIMÉ: 2021

ALCOOL: 12,0 % vol.

VIGNOBLE

EMPLACEMENT: Montedolce, Solicchiata

ANNÉE DE PLANTATION: 1975

SOL: volcanique

ALTITUDE: 730–750 m s.l.m.

EXPOSITION: nord, nord-est

SYSTÈME DE CONDUITE: espalier

TYPE DE TAILLE: double guyot inversé

PÉRIODE DE VENDANGE: mi-octobre

VINIFICATION

FERMENTATION: après pressurage direct, la fermentation a lieu en cuves d'acier pendant environ 15 jours.

ÉLEVAGE: en cuves d'acier sur lies fines pendant environ 5 mois, avec bâtonnages hebdomadaires.

ACCORDS

Risotto aux fruits de mer, friture de poisson, dorade en croûte de sel (température de service : 12 °C).

NEZ ET BOUCHE

Plein, intense, frais et minéral. Notes de fruits à chair blanche, herbes aromatiques méditerranéennes, finale saline et persistante.

