



DAVIDE FREGONESE

## ETNA ROSATO DOP

CÉPAGE: Nerello Mascalese  
PLANTATION: 1975  
PRODUCTION: 5 000 bouteilles  
PREMIER MILLÉSIME: 2021  
ALCOOL: 13,0 % 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 des grappes entières, 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

Polyvalent. Délicieux à l'apéritif comme à table. Pâtisseries salées, charcuteries, ratatouille, poissons ou crustacés savoureux (température de service: 10 °C – 12 °C).

### NEZ ET BOUCHE

Frais, gourmand, raffiné. Profil aromatique floral ; notes de petits fruits rouges avec une fine veine minérale, typique des sols volcaniques.

