



DAVIDE FREGONESE

## ETNA ROSSO DOP

**CÉPAGE:** Nerello Mascalese (avec de petits pourcentages d'autres cépages autochtones)

**PLANTATION:** 1975

**PRODUCTION:** 3 000 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:** en cuves d'acier pendant environ 10 jours, avec remontages quotidiens et un délestage à mi-parcours.

**ÉLEVAGE:** en cuves d'acier.

### ACCORDS

Filet de bœuf en croûte façon Wellington, soupe de champignons avec croûtons (température de service: 14 °C – 16 °C).

### NEZ ET BOUCHE

Nez intense et vineux, notes de fruits mûrs et de garrigue méditerranéenne.

Bouche succulente et évolutive, tanins délicats et acidité vive.

Finale saline et persistante.

