



DAVIDE FREGONESE

ETNA ROSSO DOP RISERVA

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

PLANTATION: 1975

PRODUCTION: 3 200 bouteilles

PREMIER MILLÉSIME: 2014

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: au moins 48 mois, dont 12 mois en tonneaux et foudres de chêne français.

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 raffiné : cerise confite, herbes sauvages et notes minérales, buissons et pierre mouillée, touches de poivre blanc en finale.

Bouche succulente et évolutive, tanins délicats et acidité vive.

Finale affirmée et saline.

