

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Davide Fregonese

NOME DEL VINO

FREGONESE D. ETNA ROSSO
RISERVA DOC 75CL

DENOMINAZIONE

Etna Rosso DOC Riserva

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Sicilia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Castiglione di Sicilia, Contrada
Montedolce

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene
in vasche d'acciaio per circa 10
giorni, con rimontaggi giornalieri e
un délestage a metà periodo.
L'affinamento dura almeno 48
mesi di cui 12 mesi in tonneaux e
botti grandi di rovere francese.

AFFINAMENTO

Affina per almeno 48 mesi di cui 12
in tonneaux e botti grandi di
rovere francese.

VITIGNO/I

100% Nerello Mascalese

ALLEVAMENTO

Alberello su spalliera

ESPOSIZIONE

Nord, Nord-Est

ALTITUDINE

730 - 750 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

47 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

vulcanico

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

5,5

RESA PER ETTARO

6000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Davide Rosso e Andrea Delpiano

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,0% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3200

QUANTITÀ PER CARTONE

CODICE SAP

E7489