

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Davide Fregonese

## NOME DEL VINO

FREGONESE ETNA BIANCO 75CL

## DENOMINAZIONE

Etna Bianco DOC

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2021

## REGIONE DI PROVENIENZA

Sicilia

## TIPOLOGIA

Bianchi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Castiglione di Sicilia, Contrada Montedolce

## VINIFICAZIONE

Dopo la pressatura diretta e decantazione statica del mosto fiore a bassa temperatura, la fermentazione avviene in vasche d'acciaio per 15 giorni circa. L'affinamento su fecce fini dura 5 mesi circa in vasche d'acciaio con battonage settimanale inizialmente e mensile negli ultimi mesi.

## AFFINAMENTO

Affina per circa 5 mesi in vasche d'acciaio su fecce fini con battonage settimanale e mensile.

## VITIGNO/I

Carricante

## 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

1,2

## RESA PER ETTARO

6000 kg/ha

## ENOLOGO/CONSULENTE

Davide Rosso e Andrea Delpiano

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,0% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

### CONSIGLIATA

10 - 12°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4000

## QUANTITÀ PER CARTONE

## CODICE SAP

E7928