

WINE TRAVE

Etnella Artigiano Rosso

Producent: Davide Bentivegna

Område: Etna, Sicilien, Italien

Druvsort: 80% Nerello Mascalese,
10% Nerello Cappuccio & 10% lokala blå
druvor.

Vitikultur: Druvor som kommer från olika
vingårdsläge kring 600 möh på Etna.

Vinifikation: Druvorna jäser spontant och
vilar på betong totalt i 12 mån.

Övrigt: Vinet började som ett
samarbetsprojekt mellan gamla vänner från
SO2 Rome som gjordes för att lyfta
hantverksmässiga viner.

Med stor passion för vin började Davide
göra sitt eget 2008, med första årgång i
flaska 2010. Från start hade han inga
egna vingårdar och har sakta men säkert
byggt upp allt till vad det är idag. Nu
kultiverar Davide ca 8 ha mark. I början
vände han sig till de lokala odlarna för
tips och råd. Nu har vinerna en egen
tydlig identitet och stil. Davide arbetar
mycket med traditionell vinmakning och
lyfter gärna fram mångfalden i den
vulkaniska jordmånen. Vinframställning
följer riktlinjerna för "VinNatur
Association", utan tillsatser och endast
naturlig jäst, svavel tillsattes endast
när det var nödvändigt, i små små
mängder.

Utöver att Davide gör vin gör han även
lite hantverksmässig cider och egen
olivolja.

