

WINE TRAVE

Etnella Villa Petrosa Rosso

Producent: Davide Bentivegna

Område: Etna, Sicilien, Italien

Druvsort: 95% Nerello Mascalese &
5% lokala blå druvor

Vitikultur: Hela klasar ligger 4 dagar med skalen innan de pressas och jäser spontant. Vinet vilar under 10 mån på betongkar innan buteljering.

Vinifikation: Stenig vingård på italienska heter "Petroso". Just denna vingården är täckt av stenar = därav namnet.

Övrigt: 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.

