

WINE TRASSE

Etnella Attia Rosso

Producent: Davide Bentivegna

Område: Etna, Sicilien, Italien

Druvsort: 90% Nerello Mascalese & 10% Nerello Cappuccio.

Vitikultur: Druvorna kommer från unga stockar från vingården Contrada Crasa som ligger 750–900 möh.

Vinifikation: Spontanjäsning & maceration med skalen i ca 2 dagar. Vinet ligger 10 mån på ståltank. Buteljering utan klarning eller filtrering. Inget tillsatt svavel. Attia på sicilianska betyder 'ett enkelt vin för alla'.

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.

