

WINE TRAVE

Etnella Notti Stellate Vino Rosso

Producent: Davide Bentivegna

Område: Etna, Sicilien, Italien

Druvsort: 80% Nerello Mascalese,
5% Nerello Cappuccio, 5% Alicante,
3% Syrah & 2% lokala blå druvor.

Vitikultur: Druvorna till detta vinet kommer från vinstockar som är 70 år gamla och som ligger 650-730 m.ö.h. Inspiration till etiketten har David fått av känslan man får när man befinner sig i denna vingård - lite närmare himlen så man kan se stjärnorna tydligt en klar natt.

Vinifikation: Spontanjäsning med 18 dagars skalkontakt i betong. Lagras ca 12 mån i gamla kastanjefat, det enda vin som han låter fatlagras.

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.

