

WINE TRASSE

Etnella Tracotanza Rosso

Producent: Davide Bentivegna

Område: Etna, Sicilien, Italien

Druvsort: 85 % Nerello Mascalese,
14 % Nerello Cappuccio & 1 % lokala blå
druvsorter.

Vitikultur: Druvorna kommer från
vingårdar som ligger kring området
Solicchiata, från stockar som är 30-70 år
gamla. Vingårdarna ligger 900 möh.

Vinifikation: Spontanjäsning & maceration
med skalen i 5 dagar. Lagring på ståltank
med kontrollerad syresättning i 12 mån.
Buteljering utan klarning eller
filtrering. Inget tillsatt svavel.

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.

