



BENANTI



Contrada Cavaliere

Denominazione

Etna D.O.C. Bianco

Uvaggio

Carricante, nobile varietà autoctona a bacca bianca del vulcano Etna.

Area di produzione

Contrada Cavaliere, versante sud-ovest dell'Etna, territorio del Comune di **Santa Maria di Licodia** (CT). Contrada particolarmente vocata per l'elevata altitudine e l'abbondante luminosità.

Altitudine

Circa 950 m s.l.m.

Clima

Clima di montagna, meno piovoso della media etnea nella stagione più fredda, con una elevata ventilazione ed escursioni termiche rilevanti.

Terreno

Vulcanico sabbioso, ricco di scheletro e di minerali, a reazione sub-acida (pH 6,5)

Densità d'impianto

Circa 6.500 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

Circa 6.000 kg/ha

Età delle viti e sistema di allevamento

50 anni. Spalliera/Guyot

Vinificazione e Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano verso la metà di ottobre, diraspate e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge per circa 12 giorni ad una temperatura controllata in serbatoi di acciaio, ricorrendo ad uno specifico lievito autoctono selezionato in vigna e cantina dopo una lunga sperimentazione. Il vino è lasciato maturare in vasca sulle fecce fini con *bâtonnages* periodici per 12 mesi prima di essere imbottigliato.

Affinamento

In bottiglia per 6 mesi

Caratteristiche organolettiche

- Visive: giallo paglierino con accesi riflessi verdi
- Olfattive: intenso, ricco, ampio, delicato, fruttato con sentori di zagara e di mela matura
- Gusto-olfattive: secco, minerale, armonioso con una piacevole acidità e persistenza aromatica con retrogusto di anice e mandorla

Gradazione alcolica

12 - 12,5% VOL

Temperatura di servizio

10° - 12°C

Abbinamenti gastronomici

Con tutte le pietanze, anche elaborate, a base di pesce