



BENANTI



ETNA BIANCO

Denominazione

D.O.C. Etna Bianco

Uvaggio

Carricante 100%, varietà autoctona a bacca bianca del vulcano Etna. L'acino è di grandezza media con buccia molto prunosa, di colore verde giallognolo. I grappoli sono di media lunghezza e mediamente spargoli.

Area di produzione

Selezione di uve da vigneti localizzati nei versanti est e sud dell'Etna, particolarmente vocati per l'elevata altitudine ed abbondante luminosità.

Altitudine

700 to 950 m s.l.m.

Clima

Clima di montagna ed alta collina, umido e piovoso nella stagione più fredda, con una elevata ventilazione ed escursioni termiche rilevanti.

Terreno

Sabbioso, vulcanico, ricco di minerali, a reazione sub-acida.

Densità d'impianto

Da 6.000 a 7.000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

7.000 – 8.000 kg/ha

Età e sistema di allevamento

Da 20 a 60 anni. Alberello e spalliera.

Vinificazione e Maturazione

Uve raccolte a mano verso metà ottobre, diraspate e pressate intere con spremitura soffice. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata di circa 18°C in acciaio, con uno specifico lievito autoctono selezionato in vigna e cantina dopo una lunga sperimentazione. Maturazione in vasca sulle fecce fini per un certo periodo.

Affinamento

In bottiglia per 2-3 mesi

Caratteristiche organolettiche

- Visive: giallo paglierino con sfumature verdi
- Olfattive: intenso, delicato, con sentori di mela
- Gusto-olfattive: secco, minerale con una piacevole acidità, sapidità e persistenza aromatica.

Gradazione alcolica

12 - 12,5% VOL

Temperatura di servizio

10 - 12°C

Abbinamenti gastronomici

Pesce, frutti di mare; ottimo alla mescita.