



# BENANTI



## ETNA ROSATO

### Denominazione

Etna D.O.C. Rosato

### Uvaggio

Nerello Mascalese, nobile varietà autoctona dell'Etna

### Area di produzione

Selezione di uve da vigneti del versante sud-est dell'Etna

### Altitudine

Da 500 a 700 m s.l.m.

### Clima

Clima di montagna e di 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

Circa 7-8.000 kg/ha

### Età delle viti e sistema di allevamento

Età media 25 anni. Spalliera – doppio cordone speronato

### Vinificazione e Maturazione

Uve raccolte a mano a inizio ottobre, diraspate e sottoposte a macerazione pre-fermentativa a freddo per 12 ore, pressate con spremitura soffice ricavando il mosto fiore al 65%. Fermentazione senza contatto con le bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata in acciaio, con l'ausilio di un lievito autoctono selezionato in vigna dall'azienda. Maturazione in acciaio sulle fecce fini.

### Affinamento

In bottiglia per 2-3 mesi

### Caratteristiche organolettiche

- Visive: rosa antico
- Olfattive: intenso, delicato, floreale con sentori di ginestra, fruttato con sentori di more e ciliegie
- Gusto-olfattive: secco, fresco, sapido, minerale, leggermente tannico e con persistenza aromatica di frutti rossi

### Gradazione alcolica

12,5 - 13% VOL

### Temperatura di servizio

10 - 12°C

### Abbinamenti gastronomici

Salumi, formaggi freschi, verdure, carni bianche, pesce e crostacei; ottimo alla mescita.