



BENANTI



Contrada Calderara Sottana

Denominazione

Etna D.O.C. Rosso

Uvaggio

Nerello Mascalese, nobile varietà autoctona dell'Etna

Area di produzione

Contrada **Calderara Sottana**, versante nord dell'Etna, nel territorio del Comune di **Randazzo** (CT). Contrada particolarmente vocata per la coltivazione del Nerello Mascalese.

Altitudine

680 m s.l.m.

Clima

Clima di montagna, umido e piovoso nella stagione più fredda, con una buona ventilazione ed escursioni termiche

Terreno

Vulcanico, pietroso in superficie, ricco di ripiddu (scheletro di pomice di piccole dimensioni) e di minerali con una buona dotazione di sostanza organica

Densità d'impianto

Circa 6500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

Circa 6.000 kg/ha

Età delle viti e sistema di allevamento

Vigna di 50 anni, allevata a spalliera

Vinificazione e Maturazione

Uva raccolta a mano tra la prima e la seconda decade di Ottobre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione di circa 21 giorni, con l'ausilio di uno specifico lievito autoctono selezionato in vigna ed in cantina dall'azienda dopo una lunga sperimentazione. Il vino matura in tonneaux di rovere francese per 12 mesi e successivamente in acciaio prima di essere imbottigliato.

Affinamento

In bottiglia per 10 mesi

Caratteristiche organolettiche

- Visive: rosso rubino
- Olfattive: etereo, speziato, con sentori di frutta rossa matura
- Gusto-olfattive: secco, pieno, tannico, persistente, armonico

Gradazione alcolica

13 - 14,5% VOL.

Temperatura di servizio

18 - 19°C

Abbinamenti gastronomici

Vino particolarmente adatto a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.