



# BENANTI



**ROVITTELLO**  
**Particella No. 341**  
*Alberello Centenario*

## Denominazione

**Etna D.O.C. Rosso Riserva**

## Uvaggio

**Nerello Mascalese** (c.90-95%), nobile varietà autoctona dell'Etna, e **Nerello Cappuccio** (c.5-10%), varietà coltivata da secoli sul vulcano.

## Area di produzione

Parte alta di **Rovitello**, frazione di **Castiglione di Sicilia** (CT), in **Contrada Dafara Galluzzo**, versante Etna nord

## Altitudine

Circa 750 m s.l.m.

## Clima

Clima di montagna, umido, con precipitazioni anche nevose nella stagione più fredda, con ventilazione ed escursioni termiche rilevanti.

## Suolo

Sabbioso, vulcanico, ricco di minerali, a reazione sub-acida (pH 6,2).

## Densità d'impianto

Da 9.000 a 10.000 ceppi per ettaro.

## Resa per ettaro

Circa 5.500 kg/ha

## Età e sistema di allevamento

Vigneto promiscuo di viti centenarie, in gran parte pre-fillossera, a piede franco, allevate con il tradizionale sistema ad alberello su terrazze con muretti a secco in pietra lavica.

## Vinificazione e Maturazione

Raccolte manuali nell'ultima decade di ottobre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con circa tre settimane di macerazione, con l'ausilio di uno specifico lievito indigeno selezionato in vigna ed in cantina dall'azienda dopo una sperimentazione pluriennale. Maturazione prevalentemente in botti di rovere francese da 15 hl, per almeno 24 mesi.

## Affinamento

In bottiglia per 12 mesi

## Caratteristiche organolettiche

- Visive: rosso rubino con tendenza al granato
- Olfattive: etereo, floreale, intenso, speziato, con sfumature di frutta matura e legno nobile
- Gusto-olfattive: secco, tannico, minerale, elegante, di notevole persistenza, armonico.

## Gradazione alcolica

13 - 14,5% VOL.

## Temperatura di servizio

18 - 19°C

## Abbinamenti gastronomici

Un vino elegante e molto longevo, ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.