



BENANTI



**SERRA DELLA
CONTESSA**
Particella No. 587
Alberello Centenario

Denominazione

Etna D.O.C. Rosso Riserva

Uvaggio

Nerello Mascalese (c.85-90%), nobile varietà autoctona, e **Nerello Cappuccio** (c.10-15%), da secoli sul vulcano.

Area di produzione

Contrada Monte Serra, territorio del Comune di **Viagrande** (CT), sul versante sud-est dell'Etna, sulle pendici del cono eruttivo spento **Monte Serra**.

Altitudine

c.500 m s.l.m.

Clima

Clima di alta collina, moderato dalla vicinanza del Mar Ionio, umido e piuttosto piovoso nella stagione più fredda, con una costante ventilazione ed abbondante luminosità.

Suolo

Sabbioso, vulcanico, ricco di minerali, a reazione sub-acida (pH 6,3).

Densità d'impianto

Da 9.000 a 10.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

Circa 4.500 kg/ha

Età delle viti e sistema di allevamento

Vigneto promiscuo, con pendenza notevole, composto da viti centenarie, in gran parte pre-fillossera, a piede franco, allevate con il tradizionale sistema ad alberello.

Vinificazione e Maturazione

Uve raccolte manualmente tra fine settembre e inizio ottobre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lunga macerazione, con uno specifico lievito indigeno selezionato in vigna ed in cantina dall'azienda dopo una lunga sperimentazione. 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:** ampio, etereo, intenso, con sfumature di more selvatiche, spezie e legno nobile.
- **Gusto-olfattive:** pieno, abbastanza 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 longevo, ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.