



BENANTI



ETNA ROSSO

Denominazione

Etna D.O.C. Rosso

Uvaggio

Nerello Mascalese (c.80-85%) e Nerello Cappuccio (c.15-20%)

Area di produzione

Vigneti sui versanti nord, sud-est e sud-ovest dell'Etna.

Altitudine

Da 450 a 900 m s.l.m.

Clima

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

Terreno

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

Densità d'impianto

Da 6.000 a 8.000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

7.000 – 8.000 kg/ha

Età delle viti e sistema di allevamento

Da 10 a 60 anni. Alberello e spalliera.

Vinificazione e Maturazione

Uve raccolte a mano in ottobre e diraspate. Le due varietà vengono vinificate separatamente. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con macerazione di media durata, con lieviti autoctoni selezionati in vigna e cantina all'azienda. Il Nerello Cappuccio matura solo in acciaio. Circa l'80% del Nerello Mascalese matura in acciaio, circa il 20% in *barriques* non nuove di rovere francese per 8-10 mesi.

Affinamento

In bottiglia per circa 3 mesi

Caratteristiche organolettiche

- Visive: rosso rubino scarico
- Olfattive: etereo, intenso, con sentori di frutti rossi
- Gusto-olfattive: secco, minerale, aromi di frutti rossi, piacevole acidità e sapidità, persistente, armonico

Gradazione alcolica

13 - 14% VOL.

Temperatura di servizio

18 - 19°C

Abbinamenti gastronomici

Un vino versatile che può essere abbinato a carni rosse e formaggi ma anche a pietanze a base di pesce o carni bianche. Ottimo per il servizio a mescita.