



BENANTI



NERELLO CAPPUCCIO

Denominazione

Terre Siciliane I.G.T. Rosso

Uvaggio

Primo e rarissimo monovitigno di **Nerello Cappuccio**, varietà coltivata sull'Etna da secoli

Area di produzione

Contrada Cavaliere, versante sud-ovest dell'Etna, Comune di **Santa Maria di Licodia** (CT). Particolarmente vocata per elevata altitudine e luminosità.

Altitudine

900 m s.l.m.

Clima

Clima di montagna, meno piovoso rispetto alla media etnea, molto ventilato e con rilevanti escursioni termiche.

Suolo

Sabbioso, vulcanico, ricco di scheletro e di minerali, a reazione sub-acida (pH 6,5).

Densità d'impianto

Da 6.500 a 7.000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

Circa 7.000 kg/ha

Età delle viti e sistema di allevamento

Fino a 30 anni. Spalliera (cordone speronato).

Vinificazione e Maturazione

Uve raccolte a mano ad ottobre e diraspate. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con circa due settimane di macerazione, con uno specifico lievito autoctono selezionato in vigna e cantina dall'azienda. Maturazione in acciaio per circa 12 mesi.

Affinamento

In bottiglia per circa 6 mesi

Caratteristiche organolettiche

- Visive: rosso rubino vivo con deboli sfumature viola
- Olfattive: speziato, con delicate note erbacee, affumicate e di frutta rossa
- Gusto-olfattive: secco, minerale, di piacevole acidità, poco tannico, buona persistenza con aroma di frutta rossa, armonico

Gradazione alcolica

13 - 13,5% VOL.

Temperatura di servizio

16 - 18°C

Abbinamenti gastronomici

Vino molto versatile, da abbinare a carni rosse, formaggi e anche a pietanze elaborate a base di pesce o carni bianche. Ottimo per il servizio a mensa.