



BENANTI



CONTRADA MONTE SERRA

Denominazione

Etna D.O.C. Bianco

Uvaggio

Carricante, nobile varietà autoctona dell'Etna

Area di produzione

Contrada Monte Serra, versante sud-est dell'Etna, nel territorio del Comune di Viagrande (CT).

Altitudine

450 – 500 m. s.l.m.

Clima

Clima di alta collina, moderato dalla vicinanza al Mar Ionio, clima sub-umido nella stagione più fredda, con una costante ventilazione ed elevata luminosità.

Suolo

Sabbioso, vulcanico, ricco di "ripiddu" (scheletro di pomice di piccole dimensioni) e di minerali, a reazione neutra-sub-acida (pH 6,8).

Densità d'impianto

Circa 8.000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

Circa 6.500 kg/ha

Età delle viti e sistema di allevamento

Vigna giovane ad alberello, con esposizione a est e situata su una pendenza significativa.

Vinificazione e Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano verso la fine di settembre, diraspate e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge per circa 15 giorni ad una temperatura controllata di 18 ° c in serbatoi di acciaio, ricorrendo ad uno specifico lievito autoctono selezionato in vigna e cantina dopo una lunga sperimentazione. Il vino è lasciato maturare in vasca sulle fecce fini con *bâtonnages* periodici per 12 mesi prima di essere imbottigliato.

Affinamento

In bottiglia per 6 mesi

Caratteristiche organolettiche

- Visive: giallo paglierino con accesi riflessi verdi
- Olfattive: intenso, ricco, ampio, delicato, fruttato con sentori di zagara e di mela verde.
- Gusto-olfattive: secco, minerale, armonioso con una piacevole acidità e sapidità. Persistenza aromatica con retrogusto di agrumi ed erbe aromatiche

Gradazione alcolica

12 - 12,5% VOL

Temperatura di servizio

12° - 14°C

Abbinamenti gastronomici

Con tutte le pietanze, anche elaborate, a base di pesce