



BENANTI



PIETRA MARINA

Denominazione

Etna D.O.C. Bianco Superiore, sotto-denominazione che rappresenta circa l'1% della produzione Etna DOC

Uvaggio

Carricante 100%, varietà autoctona a bacca bianca del vulcano Etna. L'acino è di grandezza media con buccia molto prunosa, di colore verde giallognolo. I grappoli sono di media lunghezza e mediamente spargoli.

Area di produzione

Contrada Rinazzo versante est dell'Etna, Comune di **Milo** (CT). Contrada particolarmente vocata per altitudine, luminosità, esposizione al mare ed abbondante ventilazione

Altitudine

Circa 800 m s.l.m.

Clima

Clima di montagna, umido e con frequenti precipitazioni piovose e nevose nella stagione più fredda, con una elevata ventilazione ed escursioni termiche rilevanti.

Terreno

Vulcanico sabbioso, ricco di minerali, a reazione sub-acida (pH 6,5)

Densità d'impianto

Da 8,000 a 9,000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

Circa 5.500 kg/ha

Età e sistema di allevamento

Viti sia giovani che di oltre 90 anni, allevate ad alberello su piccole terrazze con muretti a secco.

Vinificazione e Maturazione

Uve raccolte a mano dopo metà ottobre, dirasbate e pressate intere con spremitura soffice. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata in acciaio, con uno specifico lievito indigeno selezionato in vigna e in cantina dopo una lunga sperimentazione. Maturazione in vasca d'acciaio sulle fecce nobili per circa 30 mesi, con frequenti, periodici *bâtonnages*.

Affinamento

In bottiglia per 12 mesi

Caratteristiche organolettiche

- Visive: giallo paglierino con accesi riflessi verdi
- Olfattive: intenso, ricco, ampio, complesso, fruttato con sentori di fiori di zagare e di mela matura.
- Gusto-olfattive: secco, minerale con una piacevole acidità e sapidità, importante persistenza aromatica con retrogusto di anice e mandorla.

Gradazione alcolica

12 - 12,5 % VOL

Temperatura di servizio

10 - 12°C

Abbinamenti gastronomici

Pesce, frutti di mare e con pietanze anche elaborate.