



# BENANTI



## Contrada Cavaliere

### Denominazione

Etna D.O.C. Rosso

### Uvaggio

Nerello Mascalese, nobile varietà autoctona dell'Etna

### Area di produzione

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

### Altitudine

900 m s.l.m.

### Clima

Clima di montagna, meno piovoso nella stagione più fredda rispetto alla media etnea, con una elevata ventilazione ed escursioni termiche rilevanti.

### Terreno

Vulcanico sabbioso, ricco di scheletro e di minerali, a reazione sub-acida.

### Densità d'impianto

Circa 6.500 ceppi per ettaro.

### Resa per ettaro

Circa 6.000 kg/ha

### Età delle viti e sistema di allevamento

Circa 50 anni. Spalliera/Guyot

### Vinificazione e Maturazione

Uva raccolta verso la metà di ottobre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione di circa 21 giorni, con l'ausilio di uno specifico lievito autoctono selezionato in vigna ed in cantina dall'azienda dopo una lunga sperimentazione. Il vino matura in tonneau di rovere francese per 12 mesi e successivamente in acciaio prima di essere imbottigliato.

### Affinamento

In bottiglia per 10 mesi

### Caratteristiche organolettiche

- Visive: rosso rubino
- Olfattive: etereo, speziato, con sentori di frutta rossa
- Gusto-olfattive: secco, pieno, tannico, persistente, armonico

### Gradazione alcolica

13 - 14,5% VOL.

### Temperatura di servizio

18 - 19°C

### Abbinamenti gastronomici

Vino particolarmente adatto a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.