



BENANTI



CONTRADA MONTE SERRA

Denominazione

Etna D.O.C. Rosso

Uvaggio

Nerello Mascalese, 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 m. s.l.m.

Clima

Clima di alta collina, moderato dalla vicinanza al Mar Ionio, umido e piuttosto piovoso 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 sub-acida (pH 6,3).

Densità d'impianto

Circa 9.000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

Circa 6.500 kg/ha

Età delle viti e sistema di allevamento

Da 14 anni a centenarie, allevate ad alberello su piccole terrazze con muretti a secco in pietra lavica.

Vinificazione e Maturazione

Uva raccolta a mano tra fine settembre ed inizio ottobre. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione di circa 21 giorni, con l'ausilio di uno specifico lievito autoctono selezionato in vigna e 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 scarico con sfumature granata
- 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 versatile particolarmente adatto a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.