



BENANTI



Contrada Rinazzo 2018

Denominazione

Etna D.O.C. Bianco Superiore

Uvaggio

Carricante, nobile varietà autoctona a bacca bianca dell'Etna.

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

Circa 8.000 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro

Circa 6.500 kg/ha

Età delle viti e sistema di allevamento

Viti prevalentemente giovani, allevate ad alberello su piccole terrazze con muretti a secco in pietra lavica

Vinificazione e Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano verso la metà di ottobre, diraspate e pressate con spremitura soffice. La fermentazione si svolge per circa 12 giorni ad una temperatura controllata di 18°C in acciaio, con l'ausilio di uno specifico lievito autoctono selezionato in vigna e cantina dopo una lunga sperimentazione. Il vino è lasciato maturare in vasca sulle fecce nobili 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 zagare e di mela matura
- Gusto-olfattive: secco, minerale, armonioso con una piacevole acidità e persistenza aromatica con retrogusto di anice e mandorla

Gradazione alcolica

12,5% VOL

Temperatura di servizio

10° - 12°C

Abbinamenti gastronomici

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

Quando bere

2020 - 2033