



BENANTI



PIETRA MARINA 2016

Denominazione

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

Uvaggio

Carricante, nobile 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, Comune di **Milo** (CT).

Altitudine

Circa 800 m s.l.m.

Clima

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

Terreno

Sabbioso, vulcanico, 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 delle viti 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, diraspate 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 24 mesi, con frequenti, periodici *bâtonnages*.

Affinamento

In bottiglia per almeno 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 spiccata acidità, piacevole sapidità e notevole persistenza aromatica con retrogusto di anice e mandorla

Gradazione alcolica

12% VOL

Temperatura di servizio

10 - 12°C

Abbinamenti gastronomici

Pesce e frutti di mare, pietanze anche elaborate

Quando bere

2020 - 2041