



BENANTI



Contrada Cavaliere 2017

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 *tonneaux* 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

14,5% VOL.

Temperatura di servizio

18 - 19°C

Abbinamenti gastronomici

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

Quando bere:

2019 - 2032