



BENANTI



Contrada Dafara Galluzzo 2018

Denominazione

Etna D.O.C. Rosso

Uvaggio

Nerello Mascalese, nobile varietà autoctona dell'Etna

Area di produzione

Contrada **Dafara Galluzzo**, versante nord dell'Etna, nella frazione di **Rovittello**, nel territorio del Comune di **Castiglione di Sicilia** (CT). Contrada particolarmente vocata per la coltivazione del Nerello Mascalese.

Altitudine

750 m s.l.m.

Clima

Clima di montagna, umido e piovoso nella stagione più fredda, con un'elevata ventilazione ed escursioni termiche rilevanti.

Terreno

Vulcanico sabbioso, ricco di scheletro e di minerali, a reazione sub-acida (pH 6,2)

Densità d'impianto

Circa 8.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

Circa 6.500 kg/ha

Età delle viti e sistema di allevamento

Vigna prevalentemente giovane, allevata ad alberello su piccole terrazze con muretti a secco in pietra lavica

Vinificazione e Maturazione

Uva raccolta a mano dopo la seconda decade di ottobre e diraspata. 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 *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

13,5% VOL.

Temperatura di servizio

18 - 19°C

Abbinamenti gastronomici

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

Quando bere

2020 - 2032