



BENANTI



NOBLESSE
Brut Metodo Classico
2016

Denominazione

IGT Terre Siciliane Carricante Spumante Metodo Classico

Uvaggio

Primo e rarissimo esempio di spumante da uve Carricante 100%, 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

Selezione da vigneti sui versanti est e sud dell'Etna, particolarmente vocati per l'elevata altitudine ed abbondante luminosità.

Altitudine

Da 700 a 850 m s.l.m.

Clima

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

Terreno

Sabbioso, vulcanico, ricco di minerali, a reazione sub-acida

Densità d'impianto

Da 6.000 a 7.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro

7.000 – 8.000 kg/ha

Età e sistema di allevamento

Da 20 a 60 anni. Alberello e spalliera.

Vinificazione e Presa di Spuma

Le uve vengono raccolte a mano e pressate intere con spremitura soffice del grappolo. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 16-18 °C in acciaio. Il vino è lasciato sui propri lieviti sino alla primavera inoltrata, quando viene spumantizzato. Permane in bottiglia sui suoi lieviti per oltre 24 mesi, prima di essere degorgiato, dosato e fatto riposare per circa 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

- Visive: giallo paglierino scarico con accesi riflessi verdi
Perlage: bollicine numerose, fini e persistenti
- Olfattive: intenso, delicato, con sentori agrumati di fiori di zagara
- Gusto-olfattive: secco, minerale con una piacevole acidità e gradevolissima persistenza aromatica al retrogusto.

Gradazione alcolica

12% VOL.

Temperatura di servizio

6- 8°C

Abbinamenti gastronomici

Un elegante Metodo Classico di media struttura, da bere anche a tutto pasto soprattutto con frittiture delicate e piatti a base di pesce.