



# BENANTI



---

## NERELLO CAPPUCCIO 2017

### Denominazione

Terre Siciliane I.G.T. Rosso

### Uvaggio

Primo e rarissimo monovitigno di **Nerello Cappuccio**, varietà coltivata sull'Etna da secoli

### Area di produzione

**Contrada Cavaliere**, versante sud-ovest dell'Etna, Comune di **Santa Maria di Licodia (CT)**. Particolarmente vocata per elevata altitudine e luminosità.

### Altitudine

900 m s.l.m.

### Clima

Clima di montagna, meno piovoso rispetto alla media etnea, molto ventilato e con rilevanti escursioni termiche.

### Suolo

Sabbioso, vulcanico, ricco di scheletro e di minerali, a reazione sub-acida (pH 6,5).

### Densità d'impianto

Da 6.500 a 7.000 ceppi per ettaro.

### Resa per ettaro

Circa 7.000 kg/ha

### Età delle viti e sistema di allevamento

Fino a 30 anni. Spalliera (cordone speronato).

### Vinificazione e Maturazione

Uve raccolte a mano ad ottobre e diraspate. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con circa due settimane di macerazione, con uno specifico lievito autoctono selezionato in vigna e cantina dall'azienda. Maturazione in acciaio per circa 12 mesi.

### Affinamento

In bottiglia per circa 6 mesi

### Caratteristiche organolettiche

- Visive: rosso rubino vivo con deboli sfumature viola
- Olfattive: speziato, con delicate note erbacee, affumicate e di frutta rossa
- Gusto-olfattive: secco, minerale, di piacevole acidità, poco tannico, buona persistenza con aroma di frutta rossa, armonico

### Gradazione alcolica

13% VOL.

### Temperatura di servizio

16 - 18°C

### Abbinamenti gastronomici

Vino molto versatile, da abbinare a carni rosse, formaggi e anche a pietanze elaborate a base di pesce o carni bianche. Ottimo per il servizio a mescita.

### Quando bere

2019 - 2032