



# BENANTI



**LAMORÈMIO**  
**Brut Metodo Classico**  
**2017**

### Denominazione

Etna D.O.C. Spumante Rosato

### Uvaggio

Nerello Mascalese 100%, nobile varietà autoctona dell'Etna.

### Area di produzione

Selezione di uve da vigneti localizzati nel versante sud dell'Etna, particolarmente vocato per l'elevata altitudine ed abbondante luminosità.

### Altitudine

Da 700 a 750 m s.l.m.

### Clima

Clima di montagna ed alta collina, 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 10 a 20 anni. Spalliera, cordone speronato.

### 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 lieviti selezionati per 24 mesi, prima di essere degorgiato, dosato e fatto riposare per circa 3 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

- **Visive:** rosa tenue, tendente al ramato.  
*Perlage:* bollicine numerose, fini e persistenti.
- **Olfattive:** intenso, delicato, con sentori di frutta rossa.
- **Gusto-olfattive:** secco, minerale con una piacevole acidità, tannini moderati, persistente.

### Gradazione alcolica

12% VOL

### Temperatura di servizio

6- 8°C

### Abbinamenti gastronomici

Un ottimo Classico da bere a tutto pasto.