



# BENANTI



## ETNA BIANCO 2019

### Denominazione

Etna D.O.C. Bianco

### Uvaggio

**Carricante**, 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 di uve da vigneti sui versanti est e sud dell'Etna, particolarmente vocati per l'elevata altitudine e l'abbondante luminosità.

### Altitudine

Da 700 a 950 m s.l.m.

### Clima

Clima di montagna ed alta collina, umido e piovoso nella stagione più fredda, con una 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 delle viti e sistema di allevamento

Da 20 a 60 anni. Alberello e spalliera.

### Vinificazione e Maturazione

Uve raccolte a mano verso metà ottobre, diraspate e pressate intere con spremitura soffice. Fermentazione di circa 12 giorni a temperatura controllata di circa 18°C in acciaio, con uno specifico lievito autoctono selezionato in vigna e cantina dopo una lunga sperimentazione. Maturazione in vasca sulle fecce fini per un certo periodo.

### Affinamento

In bottiglia per 2-3 mesi

### Caratteristiche organolettiche

- Visive: giallo paglierino con sfumature verdi
- Olfattive: intenso, delicato, con sentori di mela
- Gusto-olfattive: secco, minerale con una piacevole acidità, sapidità e persistenza aromatica.

### Gradazione alcolica

12 % VOL

### Temperatura di servizio

10 - 12°C

### Abbinamenti gastronomici

Pesce, frutti di mare; ottimo alla mescita.

### Quando bere

2020 - 2029