



ACQUISTATO IL

Edèlmio Sicilia Bianco IGT

2009



Svinando

Il gusto antico dell'Etna

Alla fine dell'800 Giuseppe Benanti, nonno dell'attuale Giuseppe, avviò la produzione di vini in un antico podere del padre alle pendici dell'Etna, a Viagrande (Catania). Nel 1988 Giuseppe Benanti riprende l'antica passione di famiglia.

Benanti, istituzione del vino siciliano, interprete di quel territorio spettacolare che è l'Etna. Dalle sue vigne nasce un bianco che coniuga la volontà di cimentarsi con i grandi vitigni del mondo, con lo Chardonnay, e l'anima mediterranea della Sicilia, con il Carricante, antichissimo vitigno autoctono dell'Etna. Dalle pendici nord ed est dell'Etna nasce l'Edèlmio, bianco di grande profondità, dove le note minerali, di erbe aromatiche, si fondono con sentori che ricordano la buccia fresca dell'uva. Un bianco da scoprire e riscoprire nel tempo, perché l'affinamento in bottiglia esalta le note più tipiche, più legate alla terra vulcanica.

Giuseppe Benanti ha avviato un'approfondita selezione dei terreni etnei altamente vocati alla vitivinicoltura e alla ricerca di particolari cloni di vitigni autoctoni e di nuove tecniche enologiche attraverso cui riprodurre le antiche fragranze con l'ausilio delle più moderne tecniche di vinificazione, come in un perfetto connubio tra storia e realtà. Uno studio che, durato cinque anni, ha portato alla produzione di vini dal gusto unico, capaci di ricreare antichi sapori e di mantenerli intatti nel tempo. Oggi l'azienda è guidata da Giuseppe insieme ai figli Antonio e Salvino, e si distingue per una produzione di altissima qualità.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Est e Nord, 750 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Sicilia
Uve	Carricante e Chardonnay
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12-14°
Quando Berlo	Al top oggi, sempre più interessante nei prossimi due anni

Abbinamento Antipasti freddi e caldi, carni bianche, piatti a base di pesce

Vinificazione Le uve vengono raccolte con accurata cernita e riposte in cassette basse per giungere integre in cantina, dove sono pressate intere con spremitura soffice del grappolo. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 20-23°C in barriques. Dopo la fermentazione il vino è lasciato maturare per circa un anno sopra i suoi lieviti nelle stesse barriques.

Sensazioni Colore giallo paglierino; note minerali, aromatiche e fruttate, di buccia d'uva fresca; in bocca è giustamente acido, armonico, di grande profondità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821