ACQUISTATO IL .....

# "Benuara" Sicilia DOC 2023 2023




## Intenso e fruttato

Sicilia DOC Benuara di Cusumano è l'incontro tra Nero d'Avola e Syrah. Un vino che racconta la Sicilia attraverso un blend sapiente di due vitigni. Un connubio che dà vita a un vino rosso intenso e fruttato, espressione autentica del territorio. I vigneti da cui nasce il Benuara si trovano a circa 300 metri sul livello del mare, in una zona collinare caratterizzata da terreni argillosi. Il Nero d'Avola, autoctono siciliano, conferisce al vino struttura, tannini e sentori di frutta rossa matura. Il Syrah, dal canto suo, apporta note speziate e aromatiche. La vinificazione inizia con la diraspatura e la macerazione a freddo delle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e follature, per estrarre colore e aromi dalle bucce. L'affinamento, infine, avviene per l'80% in acciaio e per il 20% in botti di rovere da 20 ettolitri. Benuara si presenta di un colore rosso rubino compatto. Al naso amarena e frutti di bosco si fondono con note speziate di pepe nero. In bocca è fresco, morbido e armonico, con tannini ben integrati. Questo blend è pensato per essere apprezzato nella sua giovinezza, perfetto per accompagnare carni rosse e grigliate. Da provare con primi al ragù e formaggi stagionati.

Cusumano in poco tempo ha saputo affermarsi come una delle realtà più dinamiche e innovative del panorama enologico italiano. Fondata nel 2001 dai fratelli Alberto e Diego Cusumano, a Partinico, in provincia di Palermo, l'azienda ha rapidamente conquistato un ruolo di primo piano grazie alla combinazione di tradizione e modernità nella produzione dei suoi vini. La filosofia di Cusumano si basa su un profondo legame con il territorio, valorizzando le peculiarità di ogni area viticola per esprimere al meglio le caratteristiche delle uve autoctone e internazionali coltivate. L'azienda possiede oggi circa 520 ettari di vigneti distribuiti in diverse zone dell'isola, ognuna con specifiche peculiarità che influenzano la qualità e il carattere dei vini prodotti. La capacità di Cusumano di coniugare tradizione e innovazione si riflette anche nel design delle etichette e nella comunicazione del brand, caratterizzati da uno stile moderno e accattivante. Questo approccio ha contribuito a rendere i vini dell'azienda riconoscibili e apprezzati sia in Italia che all'estero. Ultimo aspetto riguarda l'attenzione dell'azienda alla sostenibilità ambientale. Cusumano, infatti, è certificata SOStain e VIVA, programmi che promuovono pratiche agricole sostenibili e il rispetto per l'ambiente.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | terreni di origine argillosa |
| **Esposizione** | Sud, Sud-est |
| **Allevamento** | spalliera |
| **Densità imp.** | 5000 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Sicilia |
| **Uve** | nero avola 70%, syrah 30% |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 16 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3-5 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Diraspatura e macerazione a freddo delle bucce per 2 giorni a 7°C, fermentazione a 26°-28° con frequenti rimontaggi e follature, malolattica in acciaio e successivo affinamento 80% in acciaio e 20% in botti da 20 ettolitri. |
| **Sensazioni** | Di colore rosso rubino compatto. Il suo bouquet è intenso e fruttato, connotato da sentori di amarena e frutti di bosco, che lasciano spazio a interventi speziati di pepe nero. Il gusto è fresco, morbido e armonico, con tannini cuciti su misura. |



© 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