



Benanti

Référence de l'Etna Rosso DOC, ce vin exprime toute l'élégance du Nerello Mascalese avec des fruits rouges délicats, une profondeur minérale et un caractère volcanique raffiné.



Etna Rosso 2022

Sicile, Italie

Région et vignobles

Les vignes se situent sur les **pentcs nord, sud-est et sud-ouest de l'Etna**, dans des sols de sable volcanique riches en minéraux, qui confèrent au vin tension, énergie et complexité.

Âgées de **10 à 60 ans**, elles sont plantées à une densité de 6 000 à 8 000 pieds par hectare. Les modes de conduite combinent le **gobelet traditionnel (alberello)** et le cordon de Royat. L'année 2022 fut la plus chaude depuis 180 ans, mais les pluies hivernales abondantes et une végétation régulière ont permis une **nouaison optimale** et des grappes bien formées, assurant concentration et fraîcheur, essentielles pour le Nerello Mascalese.

Vinification

L'assemblage repose majoritairement sur le **Nerello Mascalese**, complété par du **Nerello Cappuccio**. La fermentation s'est déroulée en cuves inox à **25 °C**, avec une longue macération de **20 à 21 jours**, permettant une extraction optimale. Les fermentations ont été conduites par des **levures indigènes sélectionnées dans les vignes du domaine**.

L'élevage suit une approche mixte : **80 % du vin mûrit en cuves inox** pour préserver fraîcheur et fruité, tandis que **20 % passe 8 à 10 mois en barriques françaises usagées**, apportant texture et subtilité. Ce choix reflète la philosophie de Benanti : élégance et authenticité.

Notes de dégustation

- **Couleur** : Rubis pâle à l'éclat lumineux.
- **Arômes** : Intenses et éthérés, sur la cerise rouge, la framboise et la canneberge, avec des notes florales, d'épices fines et de minéralité volcanique.
- **Bouche** : Moyennement corsée, sèche et équilibrée, avec une acidité vive et des tanins fins. Les fruits rouges se prolongent en bouche avec une touche saline et une belle persistance.

Alcool : 13,50 %

Composition: 80% Nerello
Mascalese, 20% Nerello Cappuccio



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Etna Rosso 2022

Le saviez-vous ?

Le Nerello Mascalese, cépage dominant de l'Etna Rosso, est souvent comparé au Pinot Noir ou au Nebbiolo pour sa **finesse aromatique et sa structure tannique** . Sur les sols volcaniques de l'Etna, il développe un profil unique, marqué par une fraîcheur saline et une minéralité fumée. Benanti a largement contribué à la **renaissance internationale des vins rouges de l'Etna** à la fin du XXe siècle.

Idées d'accords mets-vins

- **Pasta alla Norma** - les fruits rouges équilibrent la tomate et l'aubergine, la minéralité accompagne la richesse du plat.
- **Côtelettes d'agneau grillées au romarin** - les notes herbacées du vin dialoguent avec les herbes et la viande grillée.
- **Risotto aux cèpes** - la terre des champignons trouve un écho dans la minéralité volcanique.
- **Pecorino affiné** - l'acidité et la structure du vin équilibrent le gras et l'intensité aromatique du fromage.



Wine Enthusiast (WE) : 92 Points (2021)

An earthy, savory nose recalls the volcanic soil of Etna's slopes, while the astringency of cranberries, hibiscus, cherries and fennel provide the sparkle of the Italian sun glinting off the snow. The cherries dance on the palate, but a bitter citrus undertone highlights enduring notes of earth and herbs. Acid buzzes around dusty, chewy tannins.



Wine Spectator (WS) : 91 Points (2021)

This fresh, harmonious red layers flavors of black cherry, Earl Grey tea, milled pepper and fine tannins with a base note of tar-tinged minerality, which emerges to linger on the finish.

