



Benanti

Issu de vignes centenaires non greffées sur le versant nord de l'Etna, ce Riserva unit fruit rouge en dentelle, minéralité volcanique et tannins fins. Éléance aérienne, profondeur silencieuse, finale saline persistante.



Particella No. 341 Etna Rosso Riserva 2018

Sicile, Italie

Région et Vignobles

Particella No. 341 se situe à Rovittello, **Castiglione di Sicilia**, sur le versant nord de l'Etna autour de **750 m** d'altitude. Ce coteau ventilé au climat montagnard présente de fortes amplitudes thermiques et des hivers neigeux, garants d'une maturité lente et d'arômes ciselés. Les vignes, conduites en **alberello** traditionnel, occupent des terrasses soutenues par des murets, ancrées dans des sables volcaniques profonds et drainants, riches en éléments minéraux et d'une réaction sub-acide. Cette matrice confère couleur claire, parfums floraux et une salinité pierreuse caractéristique.

La parcelle est **pré-phyllloxérique**, co-plantée en **Nerello Mascalese** majoritaire avec un appoint de **Nerello Cappuccio**. Les densités très élevées (environ 9 000-10 000 pieds/ha) et les rendements naturellement modestes ($\approx$ 5 500 kg/ha) concentrent la matière sans lourdeur. La viticulture de précision, l'observation parcellaire et la date de récolte généralement tardive recherchent des tannins mûrs, une acidité vive et l'expression la plus **volcanique** du site.

Vinification

L'assemblage réunit **Nerello Mascalese (90-95 %)** et **Nerello Cappuccio (5-10 %)**. Les raisins, **vendangés fin octobre**, sont égrappés puis délicatement foulés. La fermentation en inox, à température maîtrisée, s'accompagne d'une macération de **20-21 jours**. Benanti emploie une **levure indigène sélectionnée dans la vigne**, fruit de longues années d'essais, pour préserver la signature du lieu.

L'élevage se déroule **majoritairement en grands foudres français de 15 hl** durant **au moins 24 mois**, suivi d'un affinage en bouteille de **12 mois** avant mise en marché. Le bois joue un rôle de polissage : il assouplit le grain sans marquer le profil aromatique, laissant s'exprimer la cerise, les herbes, l'agrumes et la pierre chaude. Teneur alcoolique typique : **13-14,5 % vol.**, équilibrée par l'altitude.

Alcool : 14,00 %

Composition: 90% Nerello

Mascalese, 10% Nerello Cappuccio



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Particella No. 341 Etna Rosso Riserva 2018

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rubis pâle, légers reflets grenat ; robe limpide et translucide.
- **Nez** : Cerise rouge, fraise des bois et **rose séchée** ; écorce d'orange, épices douces, bois noble discret ; souffle fumé et note ferreuse d'origine volcanique.
- **Bouche** : Corps moyen et trame fluide ; tannins **soyeux** et acidité vive portent le fruit rouge, le zeste sanguin et une minéralité ferrugineuse jusqu'à une finale longue, sapide et **caillouteuse**.

Le Saviez-vous ?

Créé pour magnifier une **parcelle unique pré-phyllloxérique**, Particella No. 341 isole ce cœur de Rovittello du reste de la cuvée Rovittello et prolonge l'élevage afin d'offrir une lecture plus **longiligne et apte à la garde** du terroir.

Accords Mets & Vins

- **Porchetta au pollen de fenouil** : Les notes d'herbes et d'agrumes du vin répondent à l'assaisonnement ; l'acidité allège la richesse carnée.
- **Risotto aux cèpes** : L'umami et la terre humide soulignent la dimension minérale et fumée ; les tannins fins respectent la texture crémeuse.
- **Côtelettes d'agneau, romarin & citron** : Le romarin fait écho à la garrigue ; l'acidité et la minéralité domptent le gras et le grillé.
- **Ragusano affiné** : Salinité et noisette du fromage prolongent la finale noble et savoureuse.



Robert Parker (RP) : **93 Points** (2018)

As its name confirms, this special wine is made with grapes from ancient vines that are more than 100 years old. With 90% Nerello Mascalese and 10% Nerello Cappuccio, the Benanti 2018 Etna Rosso Riserva Alberello Centenario Rovittello Particella No. 341 opens to a sultry garnet color with blackcurrant, dried cranberry and spicy notes from oak aging. This elegant, medium-bodied red finishes with hints of cinnamon and licorice root. Those savory tones, and the oak spice, outpace the primary fruit in this vintage. The Particella No. 341 is a one-hectare site on the north side of Etna. This is a limited release of 2,964 bottles.

