



Contrada Cavaliere Bianco 2023

Benanti

Vulkansk hvidvin på 100 % Carricante.

Contrada Cavaliere Bianco har sit ophav på den sydvestlige skråning af Etna, i Santa Maria di Licodia. Med en beliggenhed på næsten 950 meter over havets overflade hører vinmarkerne til blandt Etnas højest beliggende. Området er kendetegnet ved lav nedbør, intens sol og store temperaturforskelle mellem dag og nat – forhold, der giver vine med markant friskhed og udtalt mineralitet.

Vinen er lavet på Carricante-druen, en sort med middelstore druer med en dugget skal og en grønligt-gul farve. De cirka 50 år gamle vinstokke vokser i sandet, vulkansk jord rig på mineraler og med et let syrligt præg. Beplantningen er tæt (6.500 planter pr. hektar) og beskåret efter Guyot-metoden, hvilket sikrer lave udbytter og høj koncentration. Det kølige bjergklima med god ventilation og markante temperaturudsving bidrager til vinens spændstighed og aromatiske præcision.

Druerne håndhøstes efter anden uge i oktober og afstilkles og presses nænsomt. Gæringen foregår over cirka 12 dage i temperaturkontrollerede ståltanke med en nøje udvalgt, lokal gærstamme, udviklet af Benanti gennem mange års forskning. Vinen lagres herefter i tank på de fine gærrester i 12 måneder med jævnlige omrøringer, hvilket giver ekstra fylde og kompleksitet. Efterfølgende flaskelagring på 6 måneder før frigivelse.

I glasset fremstår vinen lys gul med friske, grønne reflekser. Duften er intens og elegant med noter af appelsinblomst og moden æblefrugt. Smagen er tør og mineralsk med livlig syre og en lang, aromatisk eftersmag præget af anis og mandel.

Land	Italien
Område	Sicilien
Alkoholprocent	12.5%

Indhold	75 cl.	James Suckling
Vintype	Hvidvin	93 point
Druer	Carricante	Vinous
		92+ point
		Robert Parker
		92 point