



Contrada Cavailere Rosso 2023

Benanti

Vulkansk rødvin med flotte anmeldelser.

Druerne til Contrada Cavaliere Rosso vokser på den sydvestlige skråning af Etna, i Santa Maria di Licodia. Vinmarkerne ligger hele 900 meter over havets overflade – et område kendt for den høje beliggenhed, lav nedbør og intens sol. Kombinationen af kølige nætter og varme dage giver druer med stor aromatisk kompleksitet og elegance, hvilket man tydeligt smager i denne enormt elegante rødvin.

Vinen er lavet udelukkende på Nerello Mascalese. De cirka 50 år gamle vinstokke vokser i sandet, vulkansk jordbund rig på mineraler og lavt syreindhold. Beplantningen er tæt (6.500 planter pr. hektar) og beskåret efter Guyot-metoden, hvilket sikrer lavt udbytte og høj kvalitet. Det bjergprægede klima byder på god ventilation og markante temperaturforskelle mellem dag og nat – de helt ideelle betingelser for vine med stor struktur og kompleksitet.

Druerne håndhøstes omkring midten af oktober og afstilles fuldstændigt inden gæring. Gæringen foregår i temperaturkontrollerede ståltanke med cirka 21 dages maceration og udelukkende med naturlige, lokale Etna-gærstammer udvalgt af Benanti. Efterfølgende lagres vinen 12 måneder på franske egetræsfade, derefter kort på ståltank, inden vinen lagres færdigt i flasken i cirka 10 måneder før frigivelse.

I glasset fremstår vinen med en elegant, rubinrød farve. Duften byder på røde bær, som smelter sammen med varme urter og fine krydderier. Smagen er tør, medium til fyldig og velstruktureret med modne tanniner og en lang, harmonisk eftersmag.

Land	Italien
Område	Sicilien
Alkoholprocent	12.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

Druer	Nerello Mascalese	James Suckling
		95 point
		Vinous
		93 point