



CASA BENNA[®]
nel vino il frutto dell'esperienza



FOLLOW US:



Cabernet Sauvignon

Colli Piacentini DOC Cabernet Sauvignon



Formato

Bordolese 75cl



Tipo di Vino

Vino rosso fermo



Zona

Loc. Casa Benna - Castell'Arquato (PC)



Vitigni

100% Cabernet Sauvignon



All'occhio

colore rubino impenetrabile con glicerinosità
consistenza



Al naso

Profumo intenso nel suo carattere balsamico, con note
di menta e spezie dolci



In bocca

Gusto intenso, avvolgente, ricco, equilibrato e con tan-
nini non aggressivi

Nome Completo:	Cabernet Sauvignon
Denominazione:	Colli Piacentini DOC Cabernet Sauvignon
Annata:	2020
Vitigno:	100% Cabernet Sauvignon
Forma di Allevamento:	Guyot
Resa per ettaro:	55 quintali
Produzione Annua:	1000 bottiglie numerate
Gradazione Alcolica:	14,5% VOL
Acidità Totale:	5,30 g/l
Estratto secco netto:	27,90 g/l
Temperatura di servizio:	Ottimale a 18° dopo almeno 2 ore di ossigenazione

*Contiene Solfiti



Descrizione

Ci siamo avventurati in questa tipologia internazionale per pura passione e per la soddisfazione di osservare come questo vitigno si adatti alle nostre terre. Il Cabernet Sauvignon si presenta come un vino corposo, con un rosso rubino quasi impenetrabile. Il suo carattere balsamico è intenso, con note di menta e spezie dolci. Al palato, conferma le aspettative visive: è intenso, avvolgente, ricco, equilibrato e presenta tannini non aggressivi.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Impiantato per valutare l'adattamento di questo vitigno nei nostri terreni, il vigneto di Cabernet Sauvignon si trova in Località Casa Benna a Castell'Arquato, in provincia di Piacenza, Emilia Romagna. I filari, impiantati a ritocchino e allevati a Guyot, affondano le radici in terreni magri e vocati, composti principalmente da argille ferrettizzate.



Metodo di Vinificazione

Solitamente è l'ultima varietà a essere raccolta, in quanto più tardiva rispetto a Barbera e Bonarda. I grappoli, ben maturi e spargoli, vengono raccolti manualmente e riposti in piccole casse. In cantina, le uve vengono separate dal raspo, pigiate e lasciate macerare, con periodici rimontaggi, in una vasca di acciaio inossidabile per 14 giorni fino a completo svolgimento. Dopo i primi travasi, il vino viene affinato per 4 mesi in vasche di acciaio, per poi invecchiare oltre un anno in piccole botti di rovere. Dopo il legno, riposa in acciaio per 3 mesi prima dell'imbottigliamento.



Abbinamenti Gastronomici

Il Cabernet Sauvignon è un vino intenso e corposo, che esprime al meglio il suo potenziale quando abbinato a piatti importanti e dai sapori decisi. Si sposa perfettamente con arrostiti di carni rosse e grigliate.