



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



FOLLOW US:



Luce di Selce

Colli Piacentini DOC Malvasia Secca



Formato

Borgognotta 75cl



Tipo di Vino

Vino bianco secco fermo



Zona

Loc. Casa Benna - Castell'Arquato (PC)



Vitigni

100 % Malvasia di Candia Aromatica



All'occhio

Colore giallo paglierino scarico



Al naso

Luce di Selce al naso richiama i frutti tropicali con note di salvia e ricordi leggermente mentosi



In bocca

Piacevole sapidità con una buona persistenza



Nome Completo:	Luce di Selce - Malvasia Secca Ferma
Denominazione:	Colli Piacentini DOC Malvasia Secca Ferma
Annata:	2023
Vitigno:	100 % Malvasia di Candia Aromatica
Forma di Allevamento:	Guyot
Resa per ettaro:	80 quintali
Produzione Annua:	1640 bottiglie
Gradazione Alcolica:	13,5% VOL
Acidità Totale:	5,45 g/l
Estratto secco netto:	20,30 g/l
Temperatura di servizio:	Ottimale a 8°

*Contiene Solfiti



Descrizione

Luce di Selce è una Malvasia di Candia Aromatica secca e ferma, caratterizzata da un colore giallo paglierino scarico. Al naso si apre con un ampio ventaglio floreale, accompagnato da sentori di mela golden e pesca a polpa bianca. In bocca, la freschezza si traduce in una piacevole sapidità e una buona persistenza, rendendo questo vino un'esperienza gustativa raffinata e appagante.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il vigneto di Malvasia si trova in località Casa Benna, a Castell'Arquato, nella provincia di Piacenza, nel cuore dell'Emilia. È stato impiantato utilizzando la tecnica del ritocchino sulla collina retrostante l'azienda e allevato con il metodo Guyot, al fine di ottenere rese basse ma di elevata concentrazione. Durante le operazioni di scavo e preparazione dei terreni, è stata rinvenuta una scheggia di selce risalente al Neolitico, che ha ispirato il nome del vino prodotto da questo vigneto.



Metodo di Vinificazione

I grappoli di Malvasia sono raccolti manualmente, selezionati e riposti in piccole casse, per poi essere portati in cantina. Qui vengono diraspatis, pigiati e subito pressati per separare il succo da vinacce e vinaccioli. Successivamente, il vino affina in acciaio inox prima di essere filtrato e imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento, segue un breve riposo in bottiglia prima della commercializzazione.



Abbinamenti Gastronomici

Luce di Selce si abbina perfettamente a crostacei e piatti di pesce in bianco. Risulta altresì un ottimo accompagnamento per primi in bianco e piatti speziati della cucina orientale, grazie alla sua freschezza e aromaticità che esaltano i sapori complessi di queste preparazioni.