



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



FOLLOW US:



Punctatum

Gutturnio Classico Riserva DOC



Formato

Bordolese 75cl



Tipo di Vino

Vino Rosso Fermo



Zona

Loc. Casa Benna - Castell'Arquato (PC)



Vitigni

68% Barbera, 32% Bonarda (Croatina)



All'occhio

Colore rosso rubino intenso



Al naso

Profumo complesso che ricorda le prugne sotto spirito con sentori speziati quali chiodi di garofano e cannella



In bocca

Vino di carattere, asciutto, dotato di buona avvolgenza e rotondità, con leggero retrogusto amarognolo e gradevole equilibrio



Nome Completo:	Punctatum Gutturnio Classico Riserva
Denominazione:	Gutturnio Classico Riserva DOC
Annata:	2020
Vitigno:	68% Barbera, 32% Bonarda (Croatina)
Forma di Allevamento:	Guyot
Resa per ettaro:	75 quintali
Produzione Annua:	5500 bottiglie numerate
Gradazione Alcolica:	14% VOL
Acidità Totale:	6,2 g/l
Estratto secco netto:	31,5 g/l
Temperatura di servizio:	18° dopo almeno 2 ore di ossigenazione

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il profumo è complesso e ricorda le prugne sotto spirito, con un raffinato intreccio di sentori speziati, tra cui spiccano i chiodi di garofano e la cannella. Questa combinazione conferisce al vino una profondità aromatica unica e avvolgente.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti di Barbera e Bonarda, appartenenti alla zona originaria del Gutturnio Classico, si trovano sulla prima collina di Castell'Arquato, in località Casa Benna, in provincia di Piacenza, nel cuore dell'Emilia. Allevati a Guyot, con un'età media di 20 anni, crescono su terreni magri e vocati, composti principalmente da argille ferrettizzate.



Metodo di Vinificazione

A fine settembre, le uve perfettamente mature, vengono raccolte manualmente, selezionate e riposte in piccole casse. In cantina vengono separate dal raspo, pigiate e lasciate a macerare per 11 giorni. Dopo i primi travasi, il vino matura per 6 mesi in vasche di cemento vetrificato, poi per 12 mesi riposa in botti di rovere di Slavonia da 10 hl. Segue un affinamento di almeno 6 mesi dopo l'imbottigliamento.



Abbinamenti Gastronomici

Punctatum è un vino rosso corposo e di grande struttura, si abbina perfettamente con arrostiti di carni rosse e piatti di selvaggina, pur rivelandosi eccellente anche con grigliate.