



CASA BENNA



nel vino il frutto dell'esperienza



CASA BENNA Società Agricola  
di Molinari Andrea & Stabile A. s.s.  
Loc. Casa Benna - Castell'Arquato (PC)  
TEL/FAX 0523 803356  
[www.casabenna.it](http://www.casabenna.it) [info@casabenna.it](mailto:info@casabenna.it)  
C.F.& P.IVA 01516050331

*Scheda Tecnica:*

## **CABERNET SAUVIGNON 2016**

### **CLASSIFICAZIONE:**

COLLI PIACENTINI D.O.C. CABERNET SAUVIGNON

**UVE:** 100 % Cabernet Sauvignon

**ZONA DI PRODUZIONE:** La prima collina di Castell'Arquato da un vigneto ubicato in località Casa Benna di 14 anni di età, allevato con metodo Guyot classico, terreno "magro" e ben drenato.

**VINIFICAZIONE:** Le uve a giusta maturazione sono state raccolte il 16 settembre 2016, separate dal raspo, pigiate e lasciate a macerare per 14 giorni. Dopo i primi travasi il vino è stato lasciato per 4 mesi in vasche di cemento vetrificato per poi passare ad un invecchiamento di più di 1 anno in piccole botti di rovere, segue un riposo di 3 mesi in inox per poi essere imbottigliato.

**GRADO ALCOOLICO EFFETTIVO:** 14 % vol

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** arrostiti di carni rosse e grigliate

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 20° C dopo almeno 2 ore di ossigenazione

**PRODUZIONE ANNATA 2016:** 1300 bottiglie numerate.

**NOTE FINALI:** Ci siamo cimentati con questa tipologia internazionale per pura passione e soddisfazione personale per vedere come questo vitigno si adattasse alle nostre terre.

Rosso rubino visivamente concentrato con glicerinoso consistenza; intenso nel suo carattere balsamico, con note di menta e spezie dolci. In bocca si ha conferma delle intuizioni visive: intenso, avvolgente, ricco, equilibrato e con tannini non aggressivi.

