



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 info@casabenna.it
C.F.& P.IVA 01516050331

Scheda Tecnica:

GUTTURNIO CL. RISERVA 2016 **“PUNCTATUM”**

CLASSIFICAZIONE:

D.O.C. GUTTURNIO CLASSICO RISERVA

UVE: 68 % Barbera, 32 % Bonarda

RESA PER ETTARO: 70 q.

ZONA DI PRODUZIONE: La prima collina di Castell'Arquato rientrante nella zona originaria del Gutturnio Classico con vigneti ubicati in località Casa Benna, di età media di 17 anni allevati con metodo Guyot classico, selezionando le posizioni migliori per questo Riserva.

VINIFICAZIONE: Le uve sono raccolte e rigorosamente selezionate manualmente, vengono poi separate dal raspo, pigiate e lasciate a macerare per 11 giorni. Dopo i primi travasi il vino viene lasciato per 6 mesi in vasche di cemento vetrificato per poi passare ad un invecchiamento di 15 mesi in botti di rovere di Slavonia da 10 hl. Dopo l'imbottigliamento segue un affinamento di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

GRADO ALCOOLICO EFFETTIVO: 14 % vol

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Predilige arrostiti di carni rosse e tutta la selvaggina di pelo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C dopo almeno 2 ore di ossigenazione

PRODUZIONE ANNATA 2016: 4800 bottiglie numerate

NOTE FINALI: Rosso rubino intenso, profumo complesso che ricorda le prugne sotto spirito con sentori speziati quali chiodi di garofano e cannella. Vino di carattere, asciutto, dotato di buona avvolgenza e struttura, con gradevole persistenza. Piena consistenza senza essere pesante nel gusto.

