



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:

### **GUTTURNIO FRIZZANTE "il garrito"**

#### **CLASSIFICAZIONE:**

D.O.C. GUTTURNIO FRIZZANTE 2019

**TIPOLOGIA:** Rosso frizzante

**UVE:** 60 % Barbera, 40 % Bonarda

**ZONA DI PRODUZIONE:** La prima collina di Castell'Arquato con vigneti di Barbera e Bonarda ubicati in località Casa Benna di età media di 13 anni allevati con metodo Guyot classico, limitando al minimo le concimazioni al terreno.

**DATA DI VENDEMMIA:** 21 settembre 2019

**VINIFICAZIONE:** I grappoli perfettamente maturi di questo 2019 vengono diraspati, pigiati e lasciati a fermentare per 6 giorni con periodici rimontaggi. Particolare attenzione è stata data alla temperatura di fermentazione della bonarda, riuscendo così a preservare un aroma fruttato nitido e giovane.

La svinatura avviene quando il mosto-vino è ancora leggermente dolce e dopo il primo travaso viene filtrato quando ha un residuo zuccherino pari al 2%. Dopo il riposo in vasca inox per 4 mesi inizia la fase di presa di spuma con metodo Charmat, lentamente, cui segue microfiltrazione e imbottigliamento.

**GRADAZIONE:** 12,5 % vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 1 %

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Vino adatto alla ricca cucina emiliana, ai salumi e ai piatti di carni bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C

**PRODUZIONE ANNATA 2019:** 15000 bottiglie.

**NOTE FINALI:** Centrato equilibrio tra intensità del frutto e piacevolezza di beva.

