



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: Colli Piacentini MALVASIA 2018 "Luce di Selce"

CLASSIFICAZIONE:

COLLI PIACENTINI MALVASIA SECCA FERMA 2018

TIPOLOGIA: Bianco secco fermo

UVE: Malvasia di Candia aromatica 100%

RESA PER ETTARO: 80 q.

ZONA DI PRODUZIONE: La prima collina di Castell'Arquato, vigneto in contropalliera allevato con metodo Guyot classico.

DATA DI VENDEMMIA: 6 settembre 2018

VINIFICAZIONE: I grappoli vengono diraspati, pigiati e pressati, separando il succo dalle bucce. Il succo limpido, mosto fiore, viene lasciato a fermentare lentamente a temperatura controllata per 20 giorni fino al suo completo svolgimento. Successivamente affina in acciaio inox ed in Novembre viene filtrata ed imbottigliata.

GRADAZIONE: 13% vol

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Adatto a crostacei e pesce in bianco, ma anche a piatti speziati e cucina orientale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

PRODUZIONE ANNATA 2018: 3500 bottiglie.

NOTE FINALI: Questa bottiglia nasce per celebrare la centesima vendemmia di Casa Benna. Prende il nome da una scheggia di selce risalente al neolitico rinvenuta durante le operazioni di scasso e impianto del nuovo vigneto di Malvasia. Dal colore giallo paglierino scarico, al naso un ampio ventaglio floreale è unito a sentori di mela golden e pesca a polpa bianca. In bocca la percezione fresca dona piacevole sapidità con una buona persistenza.

