



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:

Malvasia Spumante Dolce

CLASSIFICAZIONE:

COLLI PIACENTINI MALVASIA DOLCE SPUMANTE 2019

TIPOLOGIA: Spumante bianco dolce

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: 17 settembre 2016

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 7 giorni. La fermentazione viene arrestata quando il residuo zuccherino è al 12%. Successivamente avviene la presa di spuma con metodo Charmat cui segue l'imbottigliamento in Dicembre.

GRADAZIONE: 8,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 70 g/litro

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si consiglia a fine pasto con dessert

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C

PRODUZIONE ANNATA 2019: 2000 bottiglie.

NOTE FINALI: Questa bottiglia nasce per celebrare i 100 anni di proprietà della famiglia Molinari a Casa Benna. Dal colore giallo paglierino scarico, brillante, denota una fine spuma. L'aroma varietale tipico della malvasia qui si esprime con note di mela golden e sentori agrumati. In bocca, l'immediata piacevolezza deriva da un bilanciato equilibrio, armonica espressione del frutto.

