



**CASA BENNA**<sup>®</sup>  
nel vino il frutto dell'esperienza

## BONARDA FERMA

- NOME COMPLETO:** Bonarda Ferma  
**DENOMINAZIONE:** Colli Piacentini Bonarda D.O.C.  
**TIPOLOGIA:** Rosso Abboccato Fermo  
**UVE:** 100% Bonarda (Croatina)  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Castell'Arquato – Colli Piacentini  
**VIGNETI:** Dai vigneti a più ridotta vigoria, sulle colline in località Casa Benna, con età media di 16 anni, allevati con metodo Guyot classico, limitando al minimo le concimazioni al terreno e senza l'utilizzo di diserbanti.
- RESA PER ETTARO:** 60 q.  
**VINIFICAZIONE:** I grappoli raccolti manualmente in piccole cassette vengono diraspati, pigiati e lasciati a fermentare per 10 giorni a temperatura controllata con leggeri rimontaggi.  
La svinatura avviene quando il vino ha ancora l'1,5% di residuo zuccherino. Dopo il riposo in vasca inox segue filtrazione e imbottigliamento.
- AFFINAMENTO:** Acciaio inox  
**GRADAZIONE:** 13% vol  
**RESIDUO ZUCCHERINO:** 18 g/l  
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Bolliti in generale, formaggi stagionati ma anche piatti più ricercati come il fagiano alla melagrana.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C  
**PRODUZIONE ANNUALE:** 2200 bt.  
**NOTE FINALI:** Il colore rubino impenetrabile preannuncia la fitta concentrazione. Vino strutturato, polposo, suadente che richiama la confettura di mora con leggere note speziate. Una vena di morbidezza completa la personalità di questo vino la cui adeguata struttura tannica garantisce una buona longevità.



CASA BENNA Società Agricola di Molinari Andrea & Stabile A. s.s.

Loc. Casa Benna, 3 - Castell'Arquato (PC) - Italy  
TEL +390523803356

[www.casabenna.it](http://www.casabenna.it) [info@casabenna.it](mailto:info@casabenna.it)  
C.F. & P.IVA 01516050331



@casabennavini