



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

## CABERNET SAUVIGNON

---

- NOME COMPLETO:** Cabernet Sauvignon  
**DENOMINAZIONE:** Colli Piacentini Cabernet Sauvignon D.O.C.  
**TIPOLOGIA:** Rosso Fermo  
**UVE:** 100% Cabernet Sauvignon  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Castell'Arquato – Colli Piacentini  
**VIGNETI:** Sulle colline in località Casa Benna, un piccolo vigneto di 17 anni terreno "magro" e ben drenato, allevato con metodo Guyot classico, limitando al minimo le concimazioni e senza l'utilizzo di diserbanti.
- RESA PER ETTARO:** 55q.  
**VINIFICAZIONE:** I grappoli raccolti manualmente in piccole cassette vengono diraspati, pigiati e lasciati a macerare per 14 giorni a temperatura controllata con periodici rimontaggi. Dopo i primi travasi viene lasciato per 4 mesi in vasche di acciaio, per affinare poi 12 mesi in piccole botti di rovere. Dopo un riposo di 3 mesi in vasche di acciaio, segue l'imbottigliamento e un affinamento di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.
- AFFINAMENTO:** 12 mesi in botti piccole di rovere  
**GRADAZIONE:** 14% vol  
**RESIDUO ZUCCHERINO:** <2 g/l  
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Predilige arrostiti di carni rosse, grigliate e tutta la selvaggina di pelo.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° dopo una discreta ossigenazione  
**PRODUZIONE ANNUALE:** 1100 bt  
**NOTE FINALI:** Rosso rubino visivamente concentrato con glicerinoso consistenza. Intenso nel suo carattere balsamico, con note di menta e spezie dolci. In bocca si ha conferma delle intuizioni visive: intenso, avvolgente, ricco, equilibrato e con tannini non aggressivi.



---

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