



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

## ORTRUGO FRIZZANTE "Genuis"

- NOME COMPLETO:** "Genuis" Ortrugo Frizzante  
**DENOMINAZIONE:** Ortrugo dei Colli Piacentini Frizzante D.O.C.  
**TIPOLOGIA:** Bianco Frizzante  
**UVE:** 92% Ortrugo – 8% Trebbiano Romagnolo  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Castell'Arquato – Colli Piacentini  
**VIGNETI:** Sulle colline in località Casa Benna, con età media di 14 anni, allevati con metodo Guyot classico, senza l'utilizzo di diserbanti.  
**RESA PER ETTARO:** 90 q.  
**VINIFICAZIONE:** I grappoli raccolti manualmente in piccole cassette vengono diraspati, pigiati e con pressatura soffice si separa subito il mosto fiore che viene poi fatto fermentare lentamente, a temperatura controllata. Dopo i primi travasi il vino viene filtrato quando ha un residuo zuccherino del 1,7% necessario per la presa di spuma col metodo Charmat-Martinotti, condotta lentamente. Segue microfiltrazione e imbottigliamento.  
**AFFINAMENTO:** Acciaio inox  
**GRADAZIONE:** 11,5% vol  
**RESIDUO ZUCCHERINO:** 9 g/l  
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Antipasti, aperitivi, torte salate, risotti, ma anche piatti di pesce in bianco,  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C  
**PRODUZIONE ANNUALE:** 4000 bt  
**NOTE FINALI:** Vino dal colore paglierino scarico, al naso ricorda il biancospino, il fiore di pesco e alcune note minerali come la pietra focaia. Il controllo della temperatura in fermentazione esalta la franchezza delle percezioni floreali per una lineare corrispondenza naso-bocca.



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