



CASA BENNA[®]
nel vino il frutto dell'esperienza

Malvasia Secca *Luce di Selce*



- NOME COMPLETO:** "Luce di Selce" Malvasia Secca Ferma
DENOMINAZIONE: Colli Piacentini D.O.C. Malvasia
TIPOLOGIA: Bianco Secco Fermo Aromatico
UVE: 100% Malvasia di Candia Aromatica
ZONA DI PRODUZIONE: Castell'Arquato – Colli Piacentini
VIGNETI: Sulle colline in località Casa Benna, con età media di 13 anni, allevati con metodo Guyot classico, senza l'utilizzo di diserbanti.
RESA PER ETTARO: 80 q.
VINIFICAZIONE: I grappoli raccolti manualmente in piccole casse vengono diraspatis, pigiati e con pressatura soffice si separa subito il mosto fiore che viene poi fatto fermentare lentamente, a temperatura controllata per 20. Affina poi in acciaio inox fino all'imbottigliamento.
AFFINAMENTO: Acciaio inox
GRADAZIONE: 13% vol
RESIDUO ZUCCHERINO: <2 g/l
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Crostacei, pesce in bianco, ma anche piatti speziati e cucina orientale.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C
PRODUZIONE ANNUALE: 3200 bt
NOTE FINALI: Nato per celebrare la centesima vendemmia, prende il nome da una scheggia di selce risalente al neolitico rinvenuta durante le operazioni di impianto del nuovo vigneto di Malvasia. 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. Moderna interpretazione di un vitigno ben radicato nel territorio.



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

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

www.casabenna.it info@casabenna.it

C.F. & P.IVA 01516050331



@casabennavini