



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

BONARDA FRIZZANTE *Orma di Irma*



- NOME COMPLETO:** "Orma di Irma" Bonarda Frizzante
DENOMINAZIONE: Colli Piacentini Bonarda Frizzante D.O.C.
TIPOLOGIA: Rosso Abboccato Frizzante
UVE: 100% Bonarda (Croatina)
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, limitando al minimo le concimazioni al terreno e senza l'utilizzo di diserbanti.
- RESA PER ETTARO:** 85 q.
VINIFICAZIONE: I grappoli raccolti manualmente in piccole casse vengono diraspati, pigiati e lasciati a fermentare per 10 giorni a temperatura controllata con leggeri rimontaggi.
La svinatura avviene quando il vino ha ancora il 3% di residuo zuccherino. Dopo il riposo in vasca inox inizia la fase di presa di spuma con metodo Charmat-Martinotti condotta lentamente. Segue microfiltrazione e imbottigliamento.
- AFFINAMENTO:** Acciaio inox
GRADAZIONE: 12% vol
RESIDUO ZUCCHERINO: 20 g/l
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Accompagna salumi, focacce, merende tradizionali, ma anche formaggi a media stagionatura e finger food.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°C
PRODUZIONE ANNUALE: 3200 bt.
NOTE FINALI: Rosso rubino dalla fine spuma, in bocca morbido e piacevolmente frizzante. Una fruttuosità polposa e nitida è il suo punto di forza. Equilibrato, di adeguata struttura, non è pesante ed ha una buona bevibilità.



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