



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

Malvasia Spumante Dolce

- NOME COMPLETO:** Malvasia Spumante Dolce
DENOMINAZIONE: Colli Piacentini D.O.C. Malvasia Dolce
TIPOLOGIA: Spumante Bianco Dolce
UVE: 100% Malvasia di Candia Aromatica
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:** 80 q.
VINIFICAZIONE: I grappoli raccolti manualmente in piccole casse vengono diraspati, pigiati e con pressatura soffice si separa subito il mosto fiore che viene poi fatto fermentare lentamente, a temperatura controllata per 7 giorni. La fermentazione viene interrotta quando il residuo zuccherino è al 12%. Successivamente avviene la presa di spuma con metodo Charmat-Martinotti, cui segue filtrazione ed imbottigliamento in Dicembre.
- AFFINAMENTO:** Acciaio inox
GRADAZIONE: 9% vol
RESIDUO ZUCCHERINO: 52 g/l
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Consigliato a fine pasto con dessert
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C
PRODUZIONE ANNUALE: 2600 bt
NOTE FINALI: Nasce per celebrare i 100 anni di proprietà della famiglia Molinari a Casa Benna. Dal colore giallo paglierino scarico, brillante, denota una fine spuma. L'aroma varietale tipico della malvasia qui si esprime con note di mela golden e sentori agrumati. In bocca, l'immediata piacevolezza deriva da un bilanciato equilibrio, armonica espressione del frutto.



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