



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

GUTTURNIO CLASSICO SUPERIORE VIDARÒ

- NOME COMPLETO:** "Vidarò" Gutturnio Classico Superiore
DENOMINAZIONE: Gutturnio Classico Superiore D.O.C.
TIPOLOGIA: Rosso Fermo
UVE: 68% Barbera – 32% Bonarda (Croatina)
ZONA DI PRODUZIONE: Castell'Arquato – Colli Piacentini
VIGNETI: Sulle colline in località Casa Benna, nella zona originaria del Gutturnio Classico, vigneti ottimamente drenati con età media di 19 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 cassette vengono diraspatis, pigiati e lasciati a fermentare per 9 giorni a temperatura controllata con periodici rimontaggi. Dopo i primi travasi viene lasciato per più di un anno in vasche di acciaio inox termocondizionate. Segue la filtrazione e l'imbottigliamento a cui si aggiunge un affinamento di almeno 3 mesi prima della messa in commercio.
- AFFINAMENTO:** Acciaio inox
GRADAZIONE: 13,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO: <2 g/l
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Adatto ai piatti a base di carni rosse in generale, a tutti gli intingoli e a formaggi tipo grana.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
PRODUZIONE ANNUALE: 10000 bt
NOTE FINALI: Rosso rubino di buona fittezza, un naso etereo esprime aromi di piccoli frutti neri, arricchiti da note speziate. Vino asciutto, di buona intensità e polpa, con un adeguato equilibrio ed una corretta struttura tannica che ne garantisce la longevità.



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