



CASA BENNA®

CASA BENNA Società Agricola
di Molinari Andrea & Stabile A. s.s.
Loc. Casa Benna - Castell'Arquato (PC)
TEL/FAX 0523 803356
www.casabenna.it info@casabenna.it
C.F.& P.IVA 01516050331

Scheda Tecnica:

Malvasia Dolce Spumante

CLASSIFICAZIONE:

COLLI PIACENTINI MALVASIA DOLCE
SPUMANTE 2016

TIPOLOGIA: *Spumante bianco dolce*

UVE: Malvasia di Candia aromatica 100%

RESA PER ETTARO: 80 q.

ZONA DI PRODUZIONE: La prima collina di Castell'Arquato, vigneto in contropalliera allevato con metodo Guyot classico.

DATA DI VENDEMMIA: 5 settembre 2016

VINIFICAZIONE: I grappoli vengono diraspati, pigiati e pressati, separando il succo dalle bucce. Il succo limpido, mosto fiore, viene lasciato a fermentare lentamente a temperatura controllata per 7 giorni. La fermentazione viene arrestata quando il residuo zuccherino è al 12%. Successivamente avviene la presa di spuma con metodo Charmat cui segue l'imbottigliamento in dicembre.

GRADAZIONE: 6,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 80g/litro

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si consiglia a fine pasto con dessert

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C

PRODUZIONE ANNATA 2016: 2700 bottiglie.

NOTE FINALI: Questa bottiglia 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.

