



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

GUTTURNIO FRIZZANTE



- NOME COMPLETO:** "il garrito" Gutturnio Frizzante
DENOMINAZIONE: Gutturnio Frizzante D.O.C.
TIPOLOGIA: Rosso Frizzante
UVE: 60% Barbera – 40% 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 cassette vengono diraspati, pigiati e lasciati a fermentare per 6 giorni a temperatura controllata con periodici rimontaggi. La svinatura avviene quando il vino ha ancora il 2% di residuo zuccherino. Dopo il riposo in vasca inox per 4 mesi inizia la fase di presa di spuma con metodo Charmat-Martinotti condotta lentamente. Segue microfiltrazione e imbottigliamento.
- AFFINAMENTO:** Acciaio inox
GRADAZIONE: 12,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO: 10 g/l
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Vino adatto alla ricca cucina emiliana, ai salumi ed ai piatti di carni bianche.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°C
PRODUZIONE ANNUALE: 15000 bt.
NOTE FINALI: Rubino intenso, dalla fine spuma, in bocca morbido, piacevolmente frizzante e con una struttura equilibrata. Al naso aromi di frutti rossi con note di amarena e fragolina di bosco. Rivela un centrato equilibrio tra intensità del frutto e piacevolezza di beva.



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