

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Casa Benna – Punctatum Gutturio Classico Riserva DOC



Casa Benna is in handen van de familie Molinari sinds 1916. Het is een **ambachtelijk** wijnhuis met een jaarlijkse productie van **50.000 flessen** op **11 ha** wijngaarden, gekenmerkt als **ijzerhoudende kleigronden**. De Colli Piacentini in het uiterste westen van Emilia vormen samen met de Oltrepó Pavese ten westen (de aanliggende regio in het zuiden van Lombardije) eigenlijk één aaneengesloten wijng gebied op de **noordflanken van de Apennijnen**. Specialiteit van de streek zijn Barbera en Bonarda (ook Croatina genoemd), die in beide regio's vaak worden geblend. Overigens is het middeleeuwse stadje Castell'Arquato ruim een bezoekje waard.

Enkele elementen uit de **filosofie** van huidige eigenaar en wijnmaker Andrea Molinari: gezonde verzorging van de wijngaarden; oogstbeperking door tussentijdse eliminatie van een deel onrijpe trossen; niet één enkele maar in de tijd gespreide oogsten in dezelfde wijngaarden van steeds enkel optimaal rijpe druiven en afzonderlijke vinificatie; manuele oogst in kleine kratten; eigen energieopwekking.

De naam **Punctatum** verwijst naar de talrijke **houtkevers** die rondwaren in de drogende bundels Vidaró (zie aldaar). Deze Gutturio Riserva kent dezelfde blend van ca **70% Barbera ten opzichte van 30% Bonarda** maar wel van oudere wijngaarden en na een strengere opbrengstbeperking (**driekwart fles per m²**). De Barbera brengt fruit en zuren, de Bonarda draagt bij tot body, intensiteit en ronding.

Oogt bij volle rijping van de druiven in de periode rond eind september, maceratie/fermentatie in inox gedurende 11 dagen. Zes maanden rust in geglazuurde cementen kuipen waarna **15 maanden rijping in Slavonische eik van 1.000 liter**. Opnieuw 6 maanden rust vóór de botteling en verkoop.

Intens rood robijn, complex parfum met **puimen-op-alcohol** en kruidige geuren zoals **kruidnagel en kaneel**. Wijn met veel **karakter**, droog, mooi ingepakt en veel **structuur**, aangename balans met een lichtjes bittere afdronk.

Mag voor het drinken een uurtje of twee **ademen**. Opdienen op ongeveer **18°C** bij gegrild en gebraden rood vlees en bij wild. Alcohol **14,5 vol%** en ook hier de een zéér hoog drogemassagewicht van 33 g/l, wat wijst op **hoge concentratie**.