



Casa Benna – Vidarò Gutturnio Classico Superiore 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.

In dat laatste speelt de **Vidarò** een rol, het lokale dialectwoord voor de **takken** die elke winter weer van de wijnstokken worden **gesnoeid**, en die niet zoals elders gewoon in de wijngaard worden opgestookt maar worden gerecycleerd voor verwarming en warmwaterproductie.

Gutturnio DOC is de lokale naam voor de **blend van Barbera en Bonarda**, in het geval van deze Classico Superiore in een **verhouding** van ongeveer **70/30**. De Barbera brengt **fruit en zuren**, de Bonarda draagt bij tot **body, intensiteit en ronding**.

Gematigde opbrengst (minder dan een fles/m²), fermentatieduur ca 9 dagen met regelmatige omroering (rimontaggio). **Rijping in inoxen fusten**, dus geen houtlagering.

Robijnrode kleur, goede licht etherische neus met aroma's van **klein zwart fruit** verrijkt met kruidige tonen. Droog, **goede intensiteit en bijt**, met een correcte balans en een ronde **harmonie**. Makkelijk te combineren (18 °C) met niet te complexe gerechten op basis van **rood vlees**, en bij dip- en gerijpte kazen type **Parmezaan**.

Alcohol 13,0 vol%, voor deze typologie een zéér hoog drogemassagewicht van 33 g/l wat wijst op **hoge concentratie**.