



カーザ・ベンナ

Casa Benna

オーナー アンドレア・モリナーリ 趣味:アート鑑賞

1916年に創設された歴史あるワイナリー

小規模ワイナリーのため、ワイン造りは全て手作業で丁寧に造られている

写真からも伝わるように優しさ溢れるお茶目な文化系オーナーが丹精込めてワイン造りをしている



モンテロッツォ ビアッコ・セミセッコ フリッツァンテ 2016

生産本数 3450本
 品種 マルバジア、モスカート、トレビアーノ、オルトルーゴ
 樹齢 26年
 収穫期 9月初旬
 醸造 ステンレスタンク発酵(シャルマ方式)
 味わい 華やかフレッシュでカラダに優しい味わい



ボナルダ フリッツァンテ 2016

生産本数 3900本
 品種 ボナルダ 100%
 樹齢 16年
 収穫期 9月中旬
 醸造 ステンレスタンク発酵(シャルマ方式)
 味わい しっかりとした旨みがあり、塩気のある生ハムに合わせたいワイン



ボナルダ 2015

生産本数 3,000本
 品種 ボナルダ 100%
 樹齢 20年
 収穫期 9月中旬
 醸造 ステンレスタンク発酵、ステンレスタンク熟成
 味わい 色濃く、ジューシーながら程よいタンニンがあり、口当たりのやわらかい味わい



グットウルニオ・クラシコ・スペリオーレ 2015

生産本数 12,000本
 品種 バルベーラ68%、ボナルダ32%
 樹齢 20年
 収穫期 9月12日
 醸造 ステンレスタンク発酵、ステンレスタンク熟成18ヶ月
 味わい 程よい骨格と旨みが調和し、生き生きとした軽やかな味わい



グットウルニオ・クラシコ・リゼルバ 2012

生産本数 4,200本
 品種 バルベーラ68%、ボナルダ32%
 樹齢 20年
 収穫期 9月7日
 醸造 ステンレスタンク発酵、古樽熟成12ヶ月、ステンレスタンク熟成4ヶ月
 味わい ふくよかな果実感、柔らかく控えめな酸、優しいながらしっかりとした味わい



マルバジア・スプマンテ・ドルチェ

生産本数 2,600本
 品種 マルバジア 100%
 樹齢 15年
 収穫期 9月初旬
 醸造 ステンレスタンク発酵、シャルマ方式
 味わい 泡質は優しく、香りはトロピカルフルーツ
 甘みも強すぎず、低アルコールなため、ワインを呑み慣れてない方にもお勧めな味わい