



CASCINA GILLI

Gilli

MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO DOC

CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Gilli è un vino dolce e aromatico, dotato di una delicata spuma che corona il suo colore rosso brillante. Caratterizzato da un particolarissimo connubio tra freschezza e densità di profumi, è al tempo stesso piacevole e rinfrescante. Spiccano netti i frutti di bosco, insieme a sentori di fiori, tra i quali il glicine e l'iris. Da stappare e servire subito freddo (4-6 °C). È perfetto negli abbinamenti con diversi tipi di dessert, soprattutto con dolci di frutta e pasticceria secca.

Gilli is a mildly effervescent sweet red wine with low alcohol content (5.5%) made from one of the most appealing aromatic red grapes, the Malvasia di Schierano. It is characterized by an unusual marriage of freshness and aromatic complexity. Wild red berry fruit is evident on the nose, along with fascinating hints of blossoms, particularly wisteria and iris. Served well chilled (6-8°C), it is ideal with different types of desserts as well as with fresh fruit and petits fours.

Varietà: Malvasia di Schierano e Malvasia Nera Lunga

Grape variety: Malvasia di Schierano e Malvasia Nera Lunga

Vinificazione e affinamento: Acciaio Inox, rifermentazione naturale in autoclave

Vinification and aging: Stainless Steel, natural refermentation in autoclave

Tipologia di terreno: Marna argillosa grigio-azzurra

Soil type: gray-blue clayey marl

Altitudine ed esposizione: 380 m s.l.m. - S

Altitude and exposure: 380 m a.s.l. - S

Sistema di allevamento: Guyot

System of cultivation: Guyot

Vendemmia manuale

Manual harvest

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Le uve, raccolte a mano, vengono diraspate e pigiate in modo soffice per non rompere i vinaccioli che conferirebbero gusti erbacei. Le bucce ed il mosto rimangono uniti durante una breve fermentazione volta più all'estrazione del colore che a sviluppare gradi di alcolici. Il mosto così ottenuto, viene filtrato e conservato a bassa temperatura per mantenere intatte le caratteristiche di freschezza e di profumi. Per poter effettuare l'imbottigliamento è necessario completare la fermentazione alcolica in autoclave, con l'utilizzo di lieviti selezionati, sino a raggiungere la tipica vivacità e 5,5 gradi alcolici. All'imbottigliamento è necessario procedere ad una microfiltrazione, per evitare ogni ulteriore fermentazione degli zuccheri residui e permettere così una conservazione ottimale in bottiglia. Come ogni vino dolce non passito, consigliamo di berlo giovane.

The grapes are softly pressed, the skins and the must are left together for a brief fermentation period to extract the colour and to obtain some degrees of alcohol. The must is preserved at low temperature so to keep its natural freshness and perfumes. Before bottling it, it is afterwards re-fermented in an autoclave, with the help of selected yeasts until the alcohol content reaches 5,5° and the must assumes its typical vivacity. Before bottling it, the wine is micro-filtered to obtain optimal conservation and stop any further fermentation.

Guide Des Vins International 2018 - Medaglia d'Oro
Gilbert & Gallard

Autochthona Award 2016 - Miglior Vino Dolce
Fierabolzano

CWSA 2016 - Piedmont Wine of the Year
China Wine and Spirits Awards

Slow Wine 2014 - "Sempre impeccabile"
Slow Food



"PIEDMONT WINE
OF THE YEAR"
-CWSA 2016



Via Nevissano 36, Castelnuovo Don Bosco 14022 (AT)

+39 011 9876 984 @ www.cascinagilli.it info@cascinagilli.it f cascinagilli