



CASCINA GILLI
CASTELNUOVO DON BOSCO







CASCINA GILLI

·CASTELNUOVO DON BOSCO·

Cascina Gilli nasce su una dorsale di terra bianca, in una zona storicamente vocata alla produzione di grandi vini rossi. Le prime bottiglie prodotte furono di una Freisa ferma Vendemmia 1985, con l'obiettivo di portare questa tipologia di prodotto ad una connotazione qualitativa di eccellenza. Pochi anni dopo l'azienda incominciò a produrre la Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, riscontrando entusiaste recensioni da parte della critica. Oggi l'azienda si estende per circa 12 ettari e, oltre alla continua sperimentazione e ricerca sulla Freisa e sulla Malvasia, ha esteso la sua produzione ad altre varietà storicamente connesse a questo territorio, quali Nebbiolo e Barbera.

Cascina Gilli is located on a ridge of white soil, within a territory given classically to the production of great red wines. First bottles released were of the Freisa ferma variety, vintage 1985, with the future aim of bringing this variety to a superior level of quality. A few years later Gilli started producing Malvasia, earning immediate enthusiastic approval by the critics. Today the winery grows on 12 hectares of vineyard, and besides continuous experimentation and research on Freisa and Malvasia, it produces further DOC varieties such as Nebbiolo and Barbera.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODOTTO IN ITALIA



NATIVE GRAPES

Diffusa in tutto il Piemonte, trova nella provincia di Asti una delle sue massime espressioni. Nella zona di Castelnuovo era coltivata in modo marginale poiché la piovosità sino agli anni '90 era eccessiva per questo vitigno dalla buccia sottile. La riduzione delle precipitazioni di questi ultimi decenni, ha consentito alle colline di Castelnuovo di trasformarsi in un territorio eccezionale per questo tipo di vite. Entrambe le referenze prodotte si distinguono per l'intenso bouquet fruttato e la texture avvolgente, buona struttura, calore e delicati tannini, abbinati ad una piacevole freschezza legata alle caratteristiche del terreno.



Barbera is a grape widely cultivated throughout Piemonte region and which finds one of its greatest expressions in the province of Asti. In the area of Castelnuovo, it was cultivated marginally as the rainfall until the 90s was excessive for this thin-skinned grape. The reduction in rainfall over the past few decades has allowed the hills of Castelnuovo to become an exceptional territory for this type of vine. Both Cascina Gilli's Barbera d'Asti show a very distinctive character appreciated for its fruity, velvety texture, great freshness connected to the soil features, medium body and delicate tannins.

Cascina Gilli è da sempre convinta della forte identità del Freisa quale vitigno nobile e complesso da cui poter ottenere, un vino importante. Queste convinzioni trovano conferma negli studi universitari pubblicati nel 2002, annata in cui le uve di alcuni diversi cru della zona castelnovese sono state analizzate sotto il profilo polifenolico e valutare il potenziale enologico. I risultati hanno sottolineato da un lato l'eccezionale ricchezza di queste uve, e la necessità di supportare la produzione con un'adeguata maturazione e accurata vinificazione, per ottenere vini di grande equilibrio ed eleganza.



Cascina Gilli has always believed in the strong identity of Freisa as a noble grape from which obtaining great wines. This was confirmed with the University researches published in 2002, when grapes of some different "cru" of the Castelnuovo Don Bosco area were analyzed under the polyphenolic profile to accurately evaluate their oenological potential. Results obtained underlined the amazing richness of these grapes, the need for an accurate vinification and maturation process to obtain wine of great structure and age-worthy characteristics.



Tra le molte espressioni della versatilità enologica del nostro territorio, si ritrova anche la connessione storica alla produzione delle uve Nebbiolo, coltivate da secoli in questa piccola area limitrofa alla provincia di Torino. Siamo davanti ad un'espressione del Nebbiolo differente. L'altitudine che possono raggiungere questi vigneti è particolarissima, oltre 500 m sul livello del mare, siamo nel lato più alto del Monferrato. Un Nebbiolo che si distingue da quello più strutturato della Langa e dall'austerità tipica del nord, trovando un interessante equilibrio espressivo.



Among the many expressions of the oenological versatility of our land, there is also the historical connection to the production of Nebbiolo, grown in this small area adjacent to the province of Turin. We are in front of a different expression of Nebbiolo. The altitude that these vineyards can reach is very particular, about 500 m above sea level, set on the highest side of Monferrato. A Nebbiolo that stands out from the more structured one of the Langa and from the typical austerity of the north, is perhaps a balance.

La Malvasia di Schierano, per Cascina Gili racchiude in sé i segni distintivi di questo territorio oltre ad essere sinonimo di scoperta. La selezione varietale di questa tipologia, ne valorizza il peculiare carattere aromatico, più delicato rispetto alla Malvasia Nera Lunga, che negli uvaggi per la produzione della Malvasia di Castelnuovo Don Bosco tendeva a prevalere, data la sua maggiore intensità aromatica. Negli anni, è stato portato avanti un importante progetto di collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università di Torino per l'identificazione dei cloni autentici della storica e rara varietà Malvasia di Schierano.



Malvasia di Schierano, carries the distinctive signs of this wine district as well as being synonymous with the most authentic discovery of a local grape. The varietal selection of this type, with its unique and delicate aromatic character, distinguish from the more common one called Malvasia Nera Lunga, more intense and for this reason used for the production of the Malvasia di Castelnuovo Don Bosco. Over the years, an important collaboration project has been carried out with the Faculty of Agriculture of the University of Turin for the identification of the rare and authentic clones of the historic Malvasia di Schierano variety.

TERROIR

Cascina Gilli da sempre mette in primo piano il connubio tra vitigno e territorio, che significa rispettare tutte le specifiche vocazioni viticole. Castelnuovo Don Bosco e il suo terroir presentano infatti un'eterogeneità importante, che rende ogni versante o zona particolarmente adatti a un vitigno o ad una specifica produzione. Nel tempo sono state selezionate tre diverse microaree di produzione, con caratteristiche distinte.

Cascina Gilli name represents a deep respect for the territory wine vocation. In fact Castelnuovo Don Bosco and its terroir present an important heterogeneity, which makes each slope or area particularly suitable for a specific grape variety and production. Over time, three different "wine growing areas" have been selected, representing vineyards with distinct characteristics.



BRICCO GILLI

Nel comune di Castelnuovo Don Bosco, troviamo la tenuta sede dell'azienda. La dorsale che circonda ad anfiteatro la Cantina semi-interrata, la cascina e la storica casa padronale, sono prevalentemente coltivati con vitigni a bacca rossa, allevati a controspalliera con potatura ad archetto. I terreni sono di matrice marnosa, ad impasto franco: le componenti limose, argillose e sabbiose sono equilibrate nelle loro parti. Il vitigno autoctono Malvasia di Schierano è stato recuperato proprio in questi vigneti, attraverso una scrupolosa selezione massale attuata negli impianti più vecchi.

In Castelnuovo Don Bosco we find the headquarters of the winery. Slopes surrounding the estate with the Cellar, the Cascina and the historical manor house, are primarily cultivated with native red varieties, organized in the traditional archetto system. The matrix of the landscape belongs to a marly characteristic with a balanced presence of sand, silt and clay. The native Malvasia di Schierano grape was recovered in these vineyards, through a scrupulous mass selection carried out in the older plants.

Esposizione / *Exposure:*

Sud e Sud-Ovest / *South and South-West*

Altitudine e posizione / *Altitude and location:*

300 - 350 m s.l.m.

Lat. 45.06467 N Long. 7.96244 E

Varietà coltivate / *cultivated varieties:*

Malvasia di Schierano, Malvasia Nera Lunga, Freisa, Bonarda

Suolo / *Soil:*

Franco, di medio impasto, sub-alcilino

Medium grain, sub alkaline soil





CORNARETO

Il vigneto d'elezione di Cascina Gilli. Il fascino è dovuto all'incanto del colle, coperto da vigneti, che si affaccia sulla valle "del Romanico Astigiano" attraversata dalla strada che da Castelnuovo porta ad Albugnano. Sul crinale si trova la chiesa romanica di Santa Maria di Cornareto. Le vigne, si sviluppano su altitudini tra i 330m e i 360m su un terreno di matrice sabbiosa.

Cascina Gilli vineyard of choice. The charm is due to the enchantment of the hill, covered by vineyards, overlooking the valley "of the Romanesque route of Asti" crossed by the road that leads from Castelnuovo to Albugnano. On the top of the hill is located the Romanesque church of Santa Maria di Cornareto. The vines grow at altitudes between 330m and 360m on a sandy soil.

Esposizione / *Exposure:*
Sud e Sud-Est / *South and South-East*

Altitudine e posizione / *Altitude and location:*
330-360 m s.l.m.
Lat. 45.05447 N Long. 7.95932 E

Varietà coltivate / *cultivated varieties:*
Malvasia di Schierano, Freisa

Suolo / *Soil:*
Sciolto, a prevalenza sabbiosa
Loose soil, sandy matrix

SCHIERANO

A Schierano, frazione del Comune di Passerano Marmorito, troviamo i versanti con maggiore altitudine caratterizzati dalla presenza di calcare. Da oltre 40 anni vengono coltivate esclusivamente varietà a bacca rossa, gran parte delle quali allevate a contropalliera con potatura ad archetto tradizionale.

In Schierano, part of the Municipality of Passerano Marmorito, we find the slopes with the highest altitude where the limestone matrix tends to prevail. For over 40 years, exclusively red grape varieties have been grown, most of which are cultivated with traditional "archetto" pruning.

Esposizione / *Exposure:*
Sud e Sud-Ovest / *South and South-West*

Altitudine e posizione / *Altitude and location:*
400 - 420 m s.l.m.
Lat. 45.06489 N Long. 7.99762 E

Varietà coltivate / *cultivated varieties:*
Barbera, Nebbiolo

Suolo / *Soil:*
A matrice marnosa, con forte presenza calcarea
Limestone clasts in a marly matrix





WINES

Recuperare i vitigni storici come la Freisa e la Malvasia di Schierano e valorizzare la tipicità del territorio con le sue espressioni della Barbera e del Nebbiolo. Questo l'obiettivo che da sempre caratterizza l'avventura produttiva di Cascina Gilli, iniziata nel 1983 da Gianni Vergnano. Oggi all'azienda è riconosciuto il merito di aver messo progressivamente in luce cultivar autoctone e un territorio fuori dalle consuete rotte regionali. La fedeltà varietale e la naturalezza espressiva hanno portato le etichette di Cascina Gilli ad essere considerate un riferimento per le rispettive tipologie.

Rediscovering historical vine varieties, such as Freisa and Malvasia di Schierano, and enhancing them together with the territory's typicity, was and continues to be the aim of the company. Plus, further developing typical grape varieties of the Piedmont such as Barbera and Nebbiolo. Gianni Vergnano started the company in 1983, and continues to strive towards these goals. Today the company bears the merit of having gradually brought back to light a number of indigenous varieties of grapes. Loyalty to the various varieties of grape have rendered Cascina Gilli's labels to be a recognized landmark.



RAFÉ
Piemonte DOC Chardonnay

BIBENDA
2014



LIRICO
Monferrato DOC Chiaretto

VINIBUONI
D'ITALIA 2022



GILLI EXTRA DRY
Vino Rosato Spumante

VINIBUONI
D'ITALIA 2022



BIBENDA
2022

Il colore giallo paglierino rivela all'occhio più attento intriganti sfumature verdoline. Ricco di profumo, con una spiccata nota fruttata, si presenta al palato con una gradevole vena acidula, stemperata da grande rotondità e retrogusto lievemente fruttato. Servito ben fresco, è ottimo come aperitivo o in abbinamento a primi piatti leggeri.

Rafé's straw yellow color reveals intriguing greenish hues to the eye. Intense fruity notes predominate among its rich bouquet, followed by a delicious mouthwatering acidity, balanced by a great roundness and fruity finish. Served chilled it is perfect for aperitif or a light first course.

Lirico è un rosato di grande piacevolezza e freschezza, un piccolo concerto di aromi fruttati e floreali. Tra le delicate note di ciliegia e lampone, spiccano la rosa canina, la violetta e l'iris. Servito ad una temperatura di 8-10 °C, si abbina con antipasti, pesci e crostacei, formaggi e piatti vegetariani.

Lirico is a fresh and greatly pleasant rosé. A little concert of floral and fruit-forward aromas. Among the delicate notes of cherry and raspberry, the rosehip stands out, with violet and iris notes. Served at 8-10°, it pairs with appetizers, fish and shellfish recipes, cheeses and vegetarian dishes.

Una vendemmia precoce della Malvasia di Schierano ha permesso di coglierne tutti i profumi e un buon livello di acidità. La base è stata spumantizzata secondo il metodo Martinotti. Il basso tenore zuccherino, la freschezza e la sapidità lo rendono ottimo come aperitivo o in abbinamento a piatti di cucina fusion e preparazioni speziate.

An early harvest of Malvasia di Schierano allowed to capture all the aromas and a good level of acidity. The Spumante is made following the Martinotti Method technique. Its low sugar residual, freshness and sapidity make it a lovely match as aperitif or paired with food fusion dishes and spicy food.

GILLI

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC



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, tra cui spiccano netti i frutti di bosco, insieme a sentori di glicine e l'iris. Da stappare e servire subito freddo (6-8 °C), è perfetto negli abbinamenti con diversi tipi di dessert.

Gilli is a mildly effervescent sweet red wine bright red color. It is characterized by an unusual combination of freshness and aromatic complexity. Wild red berry fruit is evident on the nose, along with fascinating hints of wisteria and iris. Served well chilled (6-8°C), it is a lovely match with different types of desserts.

DLICÀ

Vino Rosso da Uve Stramature



Il Dlicà è un vino dolce, da meditazione, ottenuto dall'appassimento naturale della migliore Malvasia. Dalle caratteristiche note aromatiche e dal colore rosso intenso, presenta un bouquet delicato e fine, con eleganti sentori di glicine, frutti rossi e delicate sfumature di rosa appassita. Bevuto fresco, l'impatto al palato risulta particolarmente avvolgente.

Dlicà is a sweet "meditation" wine, made by natural drying of the best grapes of Malvasia. It is characterized by intense aromatic notes and ruby red colour, with a delicate and fine bouquet. The nose is elegant, with wisteria scents, red fruits and dried rose petals. Served chilled, the palate will result particularly soft and enveloping.

LUNA DI MAGGIO
Freisa d'Asti DOC Frizzante



La Luna di Maggio è dedicata agli appassionati della Freisa frizzante. È un vino dal colore intenso e di moderata vivacità, denso nei suoi profumi di frutti di bosco, fra i quali prevale la caratteristica nota di lampone. In bocca si presenta secco, di buona freschezza e con una lieve venatura tannica, risultando un prodotto dal carattere spiccato ma al tempo stesso di facile beva.

Luna di Maggio is dedicated to Freisa frizzante lovers. It is a wine of an intense color and lightly effervescent, deep in its wood berries notes, showing the typical rasperry taste. It is a dry and fresh wine with smooth tannins, easy-drinking but at the same time with a distinctive character.

MOYÉ
Piemonte DOC Bonarda Frizzante

★★★★
VINIBUONI
D'ITALIA 2020



Il Moyé è la nostra Bonarda piemontese vinificata secca con una leggera vivacità. Si caratterizza per i profumi delicatamente fruttati e ricchi di note speziate, accompagnati da una buona struttura ed un'avvolgente morbidezza. Servita a temperatura di cantina accompagna alla perfezione piatti di carni brasate, stufate o un tradizionale fritto misto alla piemontese.

Moyé is our Bonarda vinified dry with a light effervescence. Characterized by delicate fruity notes and spicy tones with good structure and inviting smoothness. Served at cellar temperature it is a perfect match with roasted meat, stuffed dishes and the traditional "fritto misto alla piemontese".

LE MORE
Barbera d'Asti DOCG

INTERNATIONAL COMPETITION OF
GOLD
GILBERT & GILLARD



CORONA
VINIBUONI
D'ITALIA 2021

Decanter
the world's best wine magazine
91 pt.



Le More è una Barbera giovane e fresca, dal colore rosso intenso che, con il primo anno di maturazione, delinea i caratteristici riflessi granata. Il denso profumo vinoso introduce piacevoli sentori fruttati, tra i quali emerge la mora. Al palato si percepisce la succosità, unita ad un sapore pieno, persistente ed una sorprendente morbidezza.

Le More is a young and fresh wine, with intense ruby red color showing its garnet shades with the first year of ageing. The intense vinous nose introduce pleasant fruity scents, among which blackberry prevails. The taste is juicy, full, with a long finish and surprising smoothness.

IL FORNO
Freisa d'Asti DOC

GAMBERO ROSSO



INTERNATIONAL COMPETITION OF
90+
GILBERT & GILLARD



Il Forno è un vino che sin dal primo assaggio delizierà gli estimatori della Freisa, sorpresi nel trovare un grande equilibrio tra struttura e acidità. Il colore è rosso intenso tendente al granata, il profumo presenta sentori pronunciati di lampone, accompagnati da mora, rosa e toni speziati. In bocca, risulta fresco e al tempo stesso avvolgente, inaspettatamente vellutato.

Forno will please all Freisa lovers from the very first sip, offering a perfect balance of body, flavours and acidity. Its colour is an intense ruby red with garnet shades and the nose shows intense raspberry notes, together with hints of wild berries, raspberry and spicy tones. The taste is fresh, but at the same time velvety smooth.

DEDICA

Barbera d'Asti DOCG Superiore



Dedica è la nostra interpretazione della Barbera d'Asti nella sua versione superiore, risultato di un'attenta selezione delle uve, seguita da un affinamento in botti di rovere. Al palato si percepisce morbido e persistente ed è destinato con il tempo a regalare nuove sorprese in eleganza e complessità.

Dedica is our interpretation of a superior version of Barbera d'Asti, the result of an accurate selection of grapes, followed by an aging process in oak barrels. This maturation brings a more intense perfume to the wine and a great structure. Soft but persistent to the palate, it anticipates a great age-worthy character, a complex profile and elegance.

ARVELÉ

Freisa d'Asti DOC Superiore



Nel nostro dialetto Arvelé significa Rivelazione. Attraverso la cura e la dedizione impiegate in vigna e in cantina, otteniamo, in seguito ad un lento affinamento in botti di rovere, questa Freisa sorprendentemente complessa e longeva. Morbida al palato, con un frutto denso, dove i sentori di prugna predominano e si legano armoniosamente al sottofondo speziato ed i sentori balsamici.

In the piedmontese dialect the word Arvelé means "revelation". A careful grape selection, an accurate pruning in the vineyard and the subsequent aging in small barrels, allow to reveal the complex character of Freisa. The smoothness to the palate, with a dense fruity taste and a dominant plum flavor match perfectly with the spicy background and balsamic aromas.

NOTTURNO

Albugnano DOC Superiore



Questo vino è il risultato di una produzione di nicchia, ricavato dai più alti versanti collinari del Monferrato. L'affinamento in carati di rovere conferisce una struttura importante, dal punto di vista espressivo aromatico tende ad andare verso il frutto maturo, con sfumature boisé. Al palato si presenta pieno e avvolgente, come la melodia sognante e morbida a cui si ispira il nome.

This wine is the result of a niche production, obtained from the highest hillside of Monferrato, nestled in our territory. The aging in oak wood gives an important structure, this is a wine which conveys towards the fruity notes, a ripen fruit with smoky flavours coming through. The palate is full and enveloping, as the dreamlike and smooth melody to which it is inspired.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



CASCINA GILLI

Fraz. Neivassano 36, Castelnuovo Don Bosco 14022 (AT)



+39 011 9876 984



www.cascinagilli.it



info@cascinagilli.it



[cascinagilli](https://www.facebook.com/cascinagilli)