

CASCINA GILLI



Dlicà

Der süße, alkoholstarke Meditationswein Dlicà wird aus natürlich angetrockneten Malvasia di Schierano- Trauben gekeltert, eine der interessantesten aromatischen roten Varietäten. Er präsentiert sich in rubinroter Robe mit granatroten Reflexen; im Ansatz des intensiven Duftbouquets subtile Andeutungen an Glyzinien, im Crescendo vordergründige Anklänge an rote Beerenkonfitüre, Himbeeren und Brombeeren, umhüllt von zart aromatischen Noten welker Rosenblüten. Im Mund unmittelbar warme, tiefgründige Aussage eines weichen Weines mit vielschichtiger Geschmacksfülle und langer Persistenz. Ideale Mariage mit allen Desserts und Blauschimmelkäse. Kühl, bei 10-12 °C zu servieren.

PRODUKTIONSZONE:	Weinberge in Castelnuovo Don Bosco
REBSORTEN:	100% Malvasia di Schierano
HÖHENLAGE UND AUSRICHTUNG:	340 M.ü.d.M.; Süden
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Guyot
BODENTYPOLOGIE:	Grau-bläulicher Tonmergel

PRODUKTIONSMETHODEN:

Nur in den günstigsten, trocken Jahrgängen wird ein Teil der Malvasia-Trauben bis November an der angeschnittenen Fruchtrute belassen, anschließend in Kassetten verlesen und unter Dach angetrocknet bis zur Pressung gegen Ende des Jahres.

Nach der langfristigen Gärung, die spontan bei 14 Volumenprozent unterbrochen wird, wird der Wein zwölf Monate für eine ausgewogene Balance teils in Barriques, teils im Edelstahl gereift und zusätzlich mindestens weitere 6 Monate in der Flasche verfeinert.

ALKOHOLGEHALT:	Effektive 14 Vol.-%
GESAMTSÄURE:	85 g/l
FLASCHENFORMAT:	500 ml ; Bordeauxtypus
VERSCHLUSS:	Naturkorken am Stück

REFERENZEN UND BEWERTUNGEN:

Guida Vini d'Italia - Gambero Rosso, 2008 - 1 Glas

Guida dei Vini Italiani - Luca Maroni, 2008

Vini d'Italia - Guide dell'Espresso, 2007 - 2 Flaschen

Duemilavini - Associazione Italiana Sommeliers, 2007 - 3 Trauben