

CASCINA GILLI



## Dlicà

È un vino dolce, da meditazione, d'elevato grado alcolico, ottenuto mediante appassimento naturale d'uve provenienti da uno dei più interessanti tra i vitigni aromatici a bacca rossa, la Malvasia di Schierano. Il Dlicà, dal colore rosso rubino con riflessi granata, è caratterizzato da un'importante densità di profumi. Su note appena accennate di glicine, si impongono sentori di frutti rossi in confettura, lampone e mora, avvolti da delicate note aromatiche di rosa appassita.

In bocca l'impatto è caldo, particolarmente profondo, delineando un vino ricco di gusto, morbido e persistente.

Ideale abbinamento per ogni dessert e formaggi erborinati.

Servire fresco 10-12 °C.

<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	vigneti in Castelnuovo Don Bosco
<b>VITIGNO:</b>	100% Malvasia di Schierano
<b>ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE:</b>	340 mt s.l.m.; esp. sud
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Guyot
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO:</b>	marna argillosa grigio azzurra

### CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE:

Nelle annate asciutte e più favorevoli una parte delle uve di Malvasia vengono lasciate nel vigneto sino a Novembre, su tralcio reciso. Le uve vengono poi raccolte e poste in cassette per un ulteriore appassimento, ed infine lavorate con pigiatura soffice negli ultimi giorni dell'anno.

Dopo una lunga fermentazione, che si interrompe spontaneamente al raggiungimento di 14°, il vino matura per dodici mesi, in parte in barriques ed in parte in acciaio per ottenere un giusto equilibrio. L'evoluzione prosegue naturalmente per altri sei mesi almeno in bottiglia.

<b>GRADO ALCOLICO:</b>	14% svolto
<b>ZUCCHERO RESIDUO:</b>	85 gr/lit
<b>BOTTIGLIA:</b>	bordolese, 500 ml
<b>TAPPO:</b>	sughero naturale monopezzo

### REFERENZE E GIUDIZI:

**Guida Vini d'Italia** - Gambero Rosso, 2008 - Un bicchiere

**Guida dei Vini Italiani** - Luca Maroni, 2008

**Vini d'Italia** - Guide dell'Espresso, 2007 - Due bottiglie

**Duemilavini** - Associazione Italiana Sommeliers, 2007 - Tre grappoli