

CASCINA GILLI



Malvasia

DI CASTELNUOVO DON BOSCO

Ein süßer und erfrischender Wein aus Malvasia di Schierano, einer der interessantesten aromatischen Traubensorten gewonnen, der sich durch den besonders fesselnden Verbund von Frische mit Duftintensität profiliert und das Auge mit seiner von purpurnen Reflexen belebten, attraktiven kirschroten Farbe erfreut. Im Glas verlockt das persistente Perlage mit feinsten Schaumbläschen. Faszinierend und gleichzeitig "problemlos zugänglich", mit seinem niedrigen Alkoholgehalt von nur 5,5 Volumenprozent, ein überaus angenehmer Tropfen mit wenig-fruchtigen Aromen. Im Bouquet vordergründige Waldfrüchte in Liaison mit überraschenden florealen Anklängen, die sich aufmerksamen Nasen als Glyzinien und Iris offenbaren. Unmittelbar vor dem Genuss entkorkt und am besten gut gekühlt, bei 7-8 C° serviert, perfekt zu allen Desserts, vor allem aber zu Trockenfrüchten und -gebäck.

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:

Die von Hand gelesenen Trauben werden schonend entrappt und gepresst, ohne die Kerne zu zerquetschen, die unerwünschte grasige Noten auf den Wein übertragen würden. Der Kontakt des Mosts mit den Schalen während der kurzfristigen ersten Fermentationsphase bezweckt mehr die Extraktion der Pigmente als die Entwicklung von Alkohol.

Der Most wird filtriert und zur Intaktbewahrung der Frische und Duftfülle bei Niedrigtemperatur konserviert. Um eine lagerfähige Abfüllung zu ermöglichen, erfolgt die alkoholische Gärung mit dem Zusatz von Reinzuchthefen im Drucktank, bis der nun typisch lebhaft Wein 5,5 Volumenprozent Alkohol erreicht hat. Zur Verhinderung einer Nachgärung der Restzucker und als Garantie für optimale Stabilität in der Flasche muss im Zuge der Abfüllung eine Mikrofiltration vorgenommen werden. Wie alle Süßweine aus nicht angetrockneten Beeren, sollte man auch diesen Malvasia jugenfrisch trinken.

ALKOHOLGEHALT:	5,5 Vol.-%
GESAMTSÄURE:	120-130 g/l
FLASCHENFORMAT:	Champagnertypus, 75 cl
VERSCHLUSS:	Zwei-Scheiben-Korken

REFERENZEN UND BEWERTUNGEN:

I Vini d'Italia - Guida dell'Espresso, 2011 - 3 Flaschen
Vini Buoni d'Italia - Touring Club Italiano, 2011 - 4 Sterne
Duemilavini - AIS, 2011 - 4 Trauben
Vini Buoni d'Italia - Touring Club Italiano, 2010 - 3 Sterne
Duemilavini - AIS, 2010 - 3 Trauben
Italy's price-pleasure wines - D'Agata&Comparini, 2010
Vini d'Italia - Gambero Rosso, 2009 - 2 Glas
Decanter - 2008 - Lobte
Decanter - 2006/07- Silbermedaille "Best Wines in the World"
Vini Buoni d'Italia - Touring Club, 2008 - Krone für die besten Weine Italiens

