

CASCINA GILLI



Malvasia

DI CASTELNUOVO DON BOSCO



E' un vino dolce e dissetante. Ottenuto da uno dei più interessanti vitigni aromatici, la Malvasia di Schierano, è caratterizzato da un particolarissimo connubio tra freschezza e densità di profumi.

All'occhio presenta un attraente colore rosso cerasuolo, con riflessi purpurei. Alla mescolta si scopre dotato di una delicatissima spuma e di una persistente vivacità. E' al tempo stesso affascinante e "facile" da bere, di poca alcolicità (appena 5,5°) e di grande piacevolezza, dal profumo insieme vinoso e fruttato. Nel bouquet, i frutti di bosco spiccano nettissimi, unitamente a sorprendenti sentori di fiori, che si rivelano glicine ed iris agli olfatti più attenti. Da stappare e servire subito, meglio se ben fresca (7°-8°) è perfetta negli abbinamenti con ogni tipo di dessert, ma soprattutto con frutta e pasticceria secca.

ZONA DI PRODUZIONE:	Vigneti in Castelnuovo Don Bosco
VITIGNO:	100% Malvasia di Schierano
ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE:	380 mt sl.m.; sud
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	marna argillosa grigio azzurra

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE:

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.

GRADO ALCOLICO:	5,5% vol.
ZUCCHERI RESIDUI:	120-130 gr/lit
BOTTIGLIA:	champagnotta, 750 ml
TAPPO:	sughero agglomerato birondellato

REFERENZE E GIUDIZI:

I Vini d'Italia - Guida dell'Espresso, 2011 - Tre bottiglie
Vini Buoni d'Italia - Touring Club Italiano, 2011 - Quattro stelle
Duemilavini - AIS, 2011 - Quattro grappoli
Vini Buoni d'Italia - Touring Club Italiano, 2010 - Tre stelle
Duemilavini - AIS, 2010 - Tre grappoli
Italy's price-pleasure wines - D'Agata&Comparini, 2010
Vini d'Italia - Gambero Rosso, 2009 - Due bicchieri
Decanter - 2008 - commended
Decanter - 2006/07 Medaglia d'Argento, Best Wines in the World
Vini Buoni d'Italia - Touring Club, 2008 - Corona per i migliori vini d'Italia