

CASCINA GILLI



Moyé

BONARDA PIEMONTE

Für den Verbraucher ist der Name Bonarda oft irreführend, weil damit nicht nur der aus der antiken piemontesischen Edelrebe (die leider nur mehr in wenigen Rebbergen vertreten ist) gewonnene, sondern auch ein im Oltrepo Pavese aus Croatina-Trauben produzierter Wein bezeichnet wird.

Unsere trocken ausgebaute, doch durch die während der Zweitgärung gebildete Kohlensäure leicht spritzige Bonarda Piemonte zeichnet sich durch ihren delikaten Duft mit flüchtigen, doch gut wahrnehmbaren gewürztönigen Noten aus. Das feine Perlage steigert die angenehme Frische am Gaumen, ohne die sortentypische Komplexität der Bonarda zu mindern.

Frisch aus dem Keller serviert, ein süperber Partner für Schmorbraten oder den traditionellen piemontesischen "Fritto Misto" (gemischtes Ausgebackenes).

PRODUKTIONSZONE:	Weinberge in Castelnovo Don Bosco und in Schierano
REBSORTEN:	100% Piemonte Bonarda
HÖHENLAGE UND AUSRICHTUNG:	380 M.ü.d.M.; Süd-Süd/Osten
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Guyot
BODENTYOLOGIE:	Grau-bläulicher Tonmergel

PRODUKTIONSMETHODEN:

Nach Abschluss der alkoholischen Gärung mit Reinzuchthefen lagert der Jungwein zur Begünstigung des biologischen Säureabbaus einige Wochen bei einer Temperatur von 18 °C.

Anschließend erfolgt die Spontanklärung mit der Ausscheidung des Depots und sodann der Ausbau im Edelstahl. Im Frühjahr wird dem Jungwein kurz vor der Abfüllung etwas Wein mit Süßreserve beigefügt, wodurch eine Zweitgärung mit der Bildung der typischen Bläschenbildung einsetzt, die den Trinkgenuss besonders angenehm und süffig gestaltet.

ALKOHOLGEHALT:	12,5 Vol.-%
GESAMTSÄURE:	5,2 gr/ltr
FLASCHENFORMAT:	Bordeauxtypus, 75 cl
VERSCHLUSS:	Zwei-Scheiben-Korken

REFERENZEN UND BEWERTUNGEN:

I Vini d'Italia - Guida dell'Espresso, 2011 - 4 Flaschen - Bonarda des Jahres
Duemilavini - AIS, 2011 - 3 Trauben
I Vini d'Italia - Guida dell'Espresso, 2010 - 3 Flaschen
Berebene Low Cost - Gambero Rosso, 2010
Vini d'Italia - Gambero Rosso, 2009 - 1 Glas
Guida dei Vini Italiani - Luca Maroni, 2008