

CASCINA GILLI



Rafè

PIEMONTE CHARDONNAY

Das Verhältnis der piemontesischen Winzer zum Chardonnay ist ein zwiespältiges, denn die allzuleichte Möglichkeit, dieser internationalen Varietät ein fabelhaftes Bouquet abzugewinnen, scheint mitunter die Bemühungen um die weitaus anspruchsvolleren roten Sorten zu schmälern, deren feine, oft fast nur erahnbaren Duftfacetten weitaus schwieriger zur Geltung gebracht werden können. Ein geübtes Auge wird in der hellstrohgelben Robe attraktive grünliche Funken wahrnehmen. Variantenreicher Duft mit ausgeprägter florealer Note; am Gaumen eine vom feinfruchtigen Nachhall temperierte, angenehme Säureader. Gut gekühlt ausgezeichnet zu Fisch und mild gewürzten Risotti. Idealer Begleiter von würzigem Rohschinken, auch in der typisch toskanischen Fasson.

PRODUKTIONSZONE:	Weinberge in Castelnuovo Don Bosco und in Schierano
REBSORTEN:	Chardonnay
HÖHENLAGE UND AUSRICHTUNG:	380 M.ü.d.M.
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Kordon-Zapfen
BODENTYPOLOGIE:	Grau-bläulicher Tonmergel

PRODUKTIONSMETHODEN:

Wie für jeden Weißen beginnt die Vinifikation mit einer schonenden, die Verletzung der Kämme verhütenden Pressung. Anschließend wird der geklärte Pressmost langfristig auf den Hefen vergoren, die das sortentypische Duftbouquet bereichern.

Da keine Notwendigkeit für die Reifung im Holz besteht, kann der Wein bereits in den ersten Monaten des auf die Ernte folgenden Jahres abgefüllt werden.

ALKOHOLGEHALT:	12,5 Vol.-%
GESAMTSÄURE:	6,2 g/l
FLASCHENFORMAT:	Bordeauxtypus, 75 cl
VERSCHLUSS:	Naturkorken am Stück

REFERENZEN UND BEWERTUNGEN:

Annuario dei Migliori Vini Italiani - Luca Maroni, 2011 - 85/100

Duemilavini - AIS, 2011 - 3 Trauben

Berebene Low Cost - Gambero Rosso, 2010

Duemilavini - AIS, 2010 - 3 Trauben

Guida dei Vini Italiani - Luca Maroni, 2010 - 81/100

Vini d'Italia - Gambero Rosso, 2007

Duemilavini - Associazione Italiana Sommeliers, 2007