

CASCINA GILLI



## Sebrí

BARBERA D'ASTI

In unseren Hugelweinbergen gedeiht ein besonderer Barbera-Klon, der sich durch kleine, gut durchlüftete Trauben mit großen Beeren auszeichnet, die stets alkoholstarke Weine erbringen. Seit einigen Jahren arbeiten wir an der Selektion dieses spezifischen Klons zur Bestimmung von gesundem und vermehrungstauglichem Pflanzgut.

Die aus diesen Weinbergen stammende kleine Traubenpartie, wird bei langer Mazeration vinifiziert und anschließend mehr als 18 Monate in Barriques und Tonneaux ausgebaut, wobei vor allem die Pigmente extrahiert werden, die dem Wein intensiv violettfarbene Ränder verleihen.

Die olfaktorischen Wahrnehmungen werden durch die Vanille- und Röstaromen der Gebinde und die langsame Oxidation prägnant modifiziert: der Hauptakzent liegt nicht auf der Frucht, sondern auf einer begeisternden samtigen Stoffigkeit mit hintergründigen Noten von Rosen, Waldfrüchten und Gewürzen.

Im Mund dichte, fast fleischige Fülle und ausgeprägte Struktur, in perfekter Übereinstimmung mit den olfaktorischen Wahrnehmungen.

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| PRODUKTIONSZONE:            | Weinberge in Castelnuovo Don Bosco und in Schierano |
| REBSORTEN:                  | 100% Barbera d'Asti                                 |
| HOHNELAGE UND AUSRICHTUNG: | 380 M.ü.d.M.; Süd/Osten                           |
| ERZIEHUNGSSYSTEM:           | Guyot   |
| BODENTYOLOGIE:              | Grau-bläulicher Tonmergel                          |

### PRODUKTIONSMETHODEN:

Unser Barbera "Sebrí" wird ausschließlich aus den selektierten kleinwuchsigem Trauben alter Rebstöcke gewonnen. Nach der über eine Woche dauernden Mazeration mit häufigen Remontagen und einmaligem Delestage wird eine Teilpartie des Weines für die malolaktische Gärung in Gebinde aus französischer Eiche travasiert und über ein Jahr lang gereift.

|                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| ALKOHOLGEHALT:  | 14-14,5 Vol.-%        |
| GESAMTSAURE:   | 5,9 g/l               |
| FLASCHENFORMAT: | Bordeauxtypus, 75 cl  |
| VERSCHLUSS:     | Naturkorken am Stuck |

### REFERENZEN UND BEWERTUNGEN:

**Duemilavini** - Associazione Italiana Sommeliers 2011 - 4 Trauben

**Vini d'Italia** - Gambero Rosso, 2011 - 1 Glas

**I Vini d'Italia** - Guida dell'Espresso 2011 - 3 Flaschen

**Annuario dei Migliori Vini Italiani** - Luca Maroni 2011 - 86/100

**Duemilavini** - Associazione Italiana Sommeliers 2010 - 4 Trauben

**Vini d'Italia** - Gambero Rosso, 2009 - 2 Glas

**Vini d'Italia** - Gambero Rosso, 2008 - 2 Glas

**Decanter** - 2008 - Lobte