

CASCINA GILLI



Sernú

BONARDA PIEMONTE

Cascina Gilli wird allgemein anerkannt als wichtiger Rollenträger im Rahmen der Wiedergewinnung und Verbreitung von zwei zu Unrecht oft vernachlässigten autochthonen Rebsorten: Freisa und Malvasia.

Heute richtet sich unser Interesse auf eine weitere, fast verschwundene Traubensorte, in die wir uns nahezu verliebt haben: die Bonarda, aus der ein delikater Wein mit breitgefächertem Duftbouquet und einem faszinierend finessenreichen Geschmacksbild entsteht.

Ein maßvoller Alkoholgehalt und die moderate Säurekomponente erlauben die volle Entfaltung der harmonischen Fruchtigkeit.

Obwohl wir die Bonarda mittlerweile in der Vivace-Version vermarkten, haben wir für uns und unsere anhänglichsten Kunden auch einen Stillwein kreiert, der mit einer kurzen Passage im Holzfass verfeinert wird.

PRODUKTIONSZONE:	Weinberge in Castelnuovo Don Bosco und in Schierano
REBSORTEN:	Bonarda Piemontese
HÖHENLAGE UND AUSRICHTUNG:	380 M.ü.d.M.; Süd-Süd/Osten
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Guyot
BODENTYPOLOGIE:	Grau-bläulicher Tonmergel

PRODUKTIONSMETHODEN:

Die entrappten Trauben werden bei sechs- bis achttägiger Maischung bei 26 °C zur optimalen Extraktion der Farbstoffe vinifiziert, die im Wein violette Reflexe annehmen.

Nach abgeschlossenem biologischen Säureabbau und Selbstklärung, wird der Wein über ein Jahr lang teils in kleinen Eichenfässchen, teils im Edelstahl ausgebaut. Nach der Assemblage beider Partien wird der Wein erst im darauf folgenden Frühjahr abgefüllt und nach einer kurzen Verfeinerungsphase in der Flasche für den Handel freigegeben.

ALKOHOLGEHALT:	13,5 Vol.-%
GESAMTSÄURE:	5 g/l
FLASCHENFORMAT:	Bordeauxtypus, 75 cl
VERSCHLUSS:	Naturkorken am Stück

REFERENZEN UND BEWERTUNGEN:

Vini d'Italia - Gambero Rosso, 2010 - 1 Glas

Vini Buoni d'Italia - Touring Club Italiano, 2010 - 3 Sterne

Berebene Low cost - Gambero Rosso, 2010

Guida dei Vini Italiani - Luca Maroni, 2008

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

Duemilavini - Associazione Italiana Sommeliers, 2006 - 4 Trauben