

CASCINA GILLI



Sernú

BONARDA PIEMONTE

Alla Cascina Gilli viene riconosciuto un ruolo importante per il recupero e la diffusione di due vitigni, la Freisa e la Malvasia, che erano stati spesso ingiustamente dimenticati.

Oggi stiamo dedicando la nostra attenzione ad un altro vitigno quasi scomparso di cui siamo un po' innamorati: la Bonarda, un vino delicato con un ampio bouquet di profumi che appaga il palato avvolgendolo delicatamente.

Un grado alcolico non troppo elevato ed una moderata acidità permettono di cogliere tutta l'armonia del frutto. Anche se è ormai abitudine commercializzare la Bonarda nella versione vivace, abbiamo voluto produrre un piccolo quantitativo di vino fermo per noi ed i nostri clienti più affezionati, affinandolo con un breve passaggio in botti di legno.

ZONA DI PRODUZIONE:	vigneti in Castelnuevo Don Bosco e Schierano
VITIGNO:	Bonarda piemontese
ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE:	380 mt sl.m.; sud, sud/ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	marne argillose grigio azzurra

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE:

Le uve diraspate vengono fatte fermentare per sei-otto giorni ad una temperatura di 26° per ottenere una buona estrazione del colore, che presenta sfumature violacee.

Dopo la fermentazione malolattica e la decantazione, il vino viene affinato parte in botticelle di rovere e parte in contenitori inox per oltre un anno.

Solo nella primavera successiva il prodotto riassembleto viene imbottigliato e messo in commercio, dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO:	13,5% vol.
ACIDITÀ TOTALE:	5 gr/lit
BOTTIGLIA:	bordolese, 750 ml
TAPPO:	sughero naturale monopezzo

REFERENZE E GIUDIZI:

Vini d'Italia - Gambero Rosso, 2010 - Un Bicchiere

Vini Buoni d'Italia - Touring Club Italiano, 2010 - Tre stelle

Berebene Low cost - Gambero Rosso, 2010

Guida dei Vini Italiani - Luca Maroni, 2008

Vini d'Italia - Gambero Rosso, 2008 - Due Bicchieri

Duemilavini - Associazione Italiana Sommeliers, 2006 - Quattro grappoli