



CASCINA GILLI

## Le More

BARBERA D'ASTI DOCG



### CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Le More è una Barbera giovane e fresca, dal colore rosso intenso che, con il primo anno di maturazione, delinea i caratteristici riflessi granata. Il denso profumo vinoso introduce piacevoli sentori fruttati, tra i quali emerge la mora. Al palato si percepisce un sapore pieno, persistente e una sorprendente morbidezza.

*Barbera, after long years of oblivion, represents nowadays one of the most remarkable products of Piedmont wine making. A drastic lowering of yields has allowed to keep down the excessive acidity and to obtain a young wine, with an intense ruby-red colour. Its intense perfumes introduce pleasant fruity scents, among which blackberry prevails. It's a well structured wine with a bright acidity balanced by fruity flavours, dry, persistent. The tannic note is well perceptible but not intrusive. This wine stay in the bottle for few years. We recommend that the wine is served at about 18°. It complements hearty dishes of red meats, and aged cheeses.*

**Varietà:** 100% Barbera  
**Grape variety:** 100% Barbera

**Vinificazione e affinamento:** Acciaio Inox  
**Vinification and aging:** Stainless Steel

**Tipologia di terreno:** Marna argillosa grigio-azzurra  
**Soil type:** gray-blue clayey marl

**Altitudine ed esposizione:** 300 m s.l.m. - SO  
**Altitude and exposure:** 300 m a.s.l. - SW

**Sistema di allevamento:** Guyot  
**System of cultivation:** Guyot

**Vendemmia manuale**  
**Manual harvest**


### VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Vinifichiamo le uve di Barbera con grande attenzione ad una pigiatura soffice ed a spostamenti delicati, utilizzando speciali vinificatori di nostra concezione. La fermentazione del mosto, con frequenti rimontaggi, si prolunga per una settimana ed avviene alla temperatura controllata di 28°. L'affinamento viene fatto in botti di acciaio per mantenere inalterati i profumi del frutto ed avere così un prodotto facile da bere, anche se dotato di una struttura importante.

*We make this wine from our Barbera grapes, with careful attention to carry out extreme soft pressing. The wine passes through a special machinery developed by us for the mixing without pumps. The fermentation process takes one week to reach a temperature of 28°. The maturation is carried out in steel barrels to exalt only the fruity perfumes.*

Guide Des Vins International 2018 - Medaglia d'Oro 


Gilbert & Gallard

Vini d'Italia 2017 - Due Bicchieri Rossi 

Gambero Rosso

Decanter Review 2016 - 91 pt.

Decanter

Vini Buoni d'Italia 2017 - Quattro Stelle 

Touring Club Italiano

 Decanter  
the world's best wine magazine

91 pt.



 GAMBERO ROSSO



Via Nevissano 36, Castelnuovo Don Bosco 14022 (AT)

 +39 011 9876 984  [www.cascinagilli.it](http://www.cascinagilli.it)  [info@cascinagilli.it](mailto:info@cascinagilli.it)   [cascinagilli](https://www.facebook.com/cascinagilli)