



CASCINA GILLI



Rafé

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Il colore giallo paglierino chiaro rivela all'occhio più attento intriganti sfumature verdoline. Ricco di profumo, con una spiccata nota floreale, si presenta al palato con una gradevole vena acidula, stemperata da un retrogusto lievemente fruttato. Servito ben fresco, è ottimo come aperitivo o in abbinamento a primi piatti leggeri.

Rafé's pale straw-yellow hue reveals to the attentive eye intriguing greenish highlights. Pronounced floral notes predominate among its complex aromas, followed by delicious, fresh acidity that is nicely complemented by a subtle fruity finish. Served well chilled, it is delicious with fish dishes and light risottos, as well as with full-flavoured cured prosciutto.

Varietà: 100% Chardonnay

Grape variety: 100% Chardonnay

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. - S

Altitude and exposure: 300 m a.s.l. - S

Sistema di allevamento: Guyot

System of cultivation: Guyot


Vendemmia manuale

Manual harvest

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

La lavorazione di un vino bianco inizia con una pressatura soffice per estrarre il succo senza danneggiare i raspi. Una successiva chiarifica permette di porre in fermentazione un mosto limpido, che rimane a lungo a contatto con i lieviti che hanno determinato la fermentazione alcolica, arricchendolo così dei suoi tipici profumi. L'imbottigliamento può avvenire nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia poiché non sono necessari passaggi in botti di legno.

The working of this wine starts with a soft pressing, so extract the juice without damaging the rasps. A following clarification allows to ferment a clear must. This must stays for a long time in contact with our selected yeasts, thus enriching it of its typical scents. The wine is bottled at the beginning of the following year.

Vini d'Italia 2017 - Due Bicchieri 
Gambero Rosso

Premio Nazionale Etichetta d'Oro 2016
Museo Internazionale dell'Etichetta del Vino

Bibenda 2014 - Quattro Grappoli 
Associazione Italiana Sommelier

Via Nevissano 36, Castelnuovo Don Bosco 14022 (AT)

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