

GILLI EXTRA DRY Spumante Rosato

UVAGGIO

Malvasia di Schierano 100%

Vitigno raro e antico per il quale da sempre sentiamo il ruolo di custodi. La particolarità di questa tipologia risiede proprio nel carattere aromatico delicato delle uve associato alla colorazione della bacca, una caratteristica tutta piemontese. La peculiarità aromatica offre la possibilità di ottenere vini più secchi, con tenori zuccherini limitati, senza incorrere in sensazioni amare al retrogusto.

AREA DI PRODUZIONE

Dal cru "Bricco Gilli" che circonda ad anfiteatro la nostra Cascina, versante sud/sud-est

ALTITUDINE

300 metri s.l.m.

TERRENO

Terreni di matrice marnosa ma ad impasto franco, vigne in cui le componenti limose, argillose e sabbiose sono equilibrate nelle sue parti.

DENSITA' D'IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

ETA' DELLE VITI E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Viti sia giovani che di oltre 40 anni, tradizionalmente coltivate a contropalliera con potatura ad archetto su versanti esposti a sud/sud-est.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Una vendemmia precoce della Malvasia di Schierano ha permesso di coglierne tutti i profumi e un buon livello di acidità. Uve raccolte a mano, diraspate e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata in modo da mantenere intatti i profumi primari fruttati e floreali.

Dopo questa fase avviene la seconda fermentazione in autoclave secondo il Metodo Martinotti. La Spumantizzazione è lenta, a temperatura bassa e controllata con lieviti selezionati e portata a raggiungere i 12.5 gradi alcolici mantenendo un leggero residuo zuccherino.

AFFINAMENTO

Affinamento in autoclave per circa 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore oro rosa con riflessi rame. Brillante, dal perlage fine e persistente

Olfattive: il bouquet evoca il lampone, le fragoline e l'arancia candita, con leggere sfumature di erba appena tagliata.

Gusto-olfattive: al palato è coerente, la fragolina di bosco, che rappresenta un po' il segno distintivo della Malvasia di Schierano, torna nelle sensazioni gustative, abbinata ad una chiusura fresca e sapida che ricorda il pompelmo rosa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 gradi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina felicemente agli aperitivi finger food come i gamberi in tempura. Ideale in accompagnamento a piatti della cucina fusion, preparazioni speziati, ricette in salsa teriyaki.

QUANDO BERE: godibile sin da ora e per 1 per 2 anni



CASCINA GILLI
•CASTELNUOVO DON BOSCO•