



CASCINA GILLI



## Sernù

PIEMONTE DOC BONARDA

### CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Anche se è ormai abitudine proporre la Bonarda nella versione frizzante, abbiamo voluto produrre un piccolo quantitativo di vino fermo per noi ed i nostri clienti più affezionati. L'armonia del frutto ed un ampio bouquet di profumi incontrano una grande struttura, che dopo alcuni mesi di affinamento raggiunge l'equilibrio con la moderata freschezza.

*Cascina Gilli has played an important role in rescuing two grape varieties, Freisa and Malvasia, which during the years had been unfairly neglected. Today we are focusing our commitment towards another grape variety, almost forgotten, but which finds a soft spot in our hearts: Bonarda Piemonte. Usually Bonarda is produced slightly sparkling, but we have made a limited production of this Bonarda Piemonte in a still version, dedicated to our most loyal customers. The result is our Bonarda Sernù, a wine with a delicate bouquet, yet full and generous that seduces the taster. Its measured alcohol and acidity allow full scope to the admirable balance of its fruit.*

Varietà: 100% Bonarda

Grape variety: 100% Bonarda

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: 350 m s.l.m. - SSO

Altitude and exposure: 350 m a.s.l. - SSW

Sistema di allevamento: Guyot

System of cultivation: Guyot

Vendemmia manuale

Manual harvest

### VINIFICAZIONE / VINIFICATION

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 sottoposto a un processo di affinamento per alcuni mesi. Solo nella primavera successiva il prodotto viene imbottigliato e messo in commercio, dopo un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

*The grapes are left to ferment six-eight days at a temperature of 26°, so to obtain a good extraction of colour, which has purple hues. After the malolactic fermentation and the settling the wine stays partly in oak barrels and partly in stainless steel for over a year. Only the following spring the wine is assembled in the bottle, where it settles for some months.*

Vini Buoni d'Italia 2015 - Golden Star ★

Gilbert & Gaillard

Vini d'Italia 2015 - Due Bicchieri



Gambero Rosso

Bibenda 2014 - Quattro Grappoli



Associazione Italiana Sommelier

GOLDEN STAR  
VINIBUONI  
D'ITALIA 2015

Via Nevissano 36, Castelnuovo Don Bosco 14022 (AT)

+39 011 9876 984   www.cascinagilli.it   info@cascinagilli.it   cascincagilli