



CASCINA GILLI



Dlicà

VINO ROSSO DA UVE STRAMATURE

CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Il Dlicà è un vino dolce, da meditazione, ottenuto dall'appassimento naturale della migliore Malvasia. Dalle caratteristiche note aromatiche e dal colore rosso intenso, presenta un bouquet delicato e fine, con eleganti sentori di glicine e di frutti rossi, lampone e more e delicate sfumature di rosa appassita. È un vino ricco, morbido e persistente. Bevuto fresco, l'impatto al palato risulta particolarmente avvolgente.

It's a sweet meditation wine, made by the natural drying of the best grapes of Malvasia. It is characterized by intense aromatic notes and ruby red color, with a delicate and fine bouquet. Above subtle notes of wisteria, they stand out notes of red fruit jam, raspberry and blackberry, wrapped in delicate shades of dried rose. In the mouth the impact is warm, particularly deep, delineating a wine that is rich in taste, soft and persistent. Ideal combination for different types of desserts and herbaceous cheeses. Serve at a temperature of 8-10 °C.

Varietà: Malvasia di Schierano e Malvasia Nera Lunga
Grape variety: Malvasia di Schierano and Malvasia Nera Lunga

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: 380 m s.l.m. - S
Altitude and exposure: 380 m a.s.l. - S


Sistema di allevamento: Guyot
System of cultivation: Guyot

Vendemmia manuale
Manual harvest

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Nelle annate asciutte e più favorevoli una parte delle uve di Malvasia vengono lasciate nel vigneto sino a Novembre, su tralcio reciso. Le uve vengono poi raccolte e poste in cassette per un ulteriore appassimento, ed infine lavorate con pigiatura soffice negli ultimi giorni dell'anno. Dopo una lunga fermentazione, che si interrompe spontaneamente al raggiungimento di 13°, il vino matura per dodici mesi, per ottenere un giusto equilibrio. L'evoluzione prosegue naturalmente almeno per altri sei mesi in bottiglia.

During the most dry and favourable years, a little amount of grapes is left on the vines until November; then they are harvested and gently pressed. After a long fermentation, which gets interrupted spontaneously at 13 alcohol degrees, the wine matures for one year in steel in order to reach the perfect balance. The evolution continues for other six months in the bottle.

Vini d'Italia 2017 - Due Bicchieri 
Gambero Rosso

Vini Buoni d'Italia 2016 - Golden Star 
Gilbert & Gaillard

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


GOLDEN STAR
VINIBUONI
ITALIA 2016

Via Nevissano 36, Castelnuovo Don Bosco 14022 (AT)

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