

Gilli Extra Dry

VINO SPUMANTE ROSATO

La Malvasia di Schierano rappresenta per Cascina Gilli una straordinaria scoperta e da sempre sentiamo il ruolo di custodi di questa varietà. Negli anni abbiamo fatto enormi passi avanti nella comprensione di questo vitigno prezioso e sembra che non abbia ancora finito di stupirci. In seguito ad alcune sperimentazioni condotte in affiancamento alla Cantina Sperimentale del Bonafous, nel 2019 nasce Gilli Extra Dry. Si tratta di uno spumante rosato, dove ritroviamo l'irresistibile bouquet floreale e il retrogusto di piccoli frutti rossi della classica Malvasia Gilli. La spiccata acidità e il basso tenore zuccherino lo rendono ottimo come aperitivo o in abbinamento a primi piatti delicati e di pesce.

VITIGNO: 100% Malvasia di Schierano

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Acciaio Inox, rifermentazione naturale in autoclave

TIPOLOGIA DI TERRENO: Marna argillosa grigio-azzurra

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 300 m s.l.m. -S

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Una vendemmia precoce della Malvasia di Schierano ha permesso di coglierne tutti i profumi e un buon livello di acidità. Le uve hanno quindi subito una soffice pressatura, senza effettuare la macerazione pre-fermentativa. La base è stata quindi spumantizzata secondo la tecnica del Metodo Martinotti, raggiungendo 12,5° gradi alcolici e mantenendo un leggero residuo zuccherino.



Note di Degustazione

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

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

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

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