



CASCINA GILLI

Il Forno

FREISA D'ASTI DOC

CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Il Forno è un vino che sin dal primo assaggio delizierà gli estimatori della Freisa, sorpresi nel trovare un grande equilibrio tra struttura e acidità. Il colore è rosso intenso tendente al granata, il profumo presenta sentori pronunciati di lampone, accompagnati da più esili tracce di mora e di rosa. In bocca, risulta fresco e al tempo stesso avvolgente, inaspettatamente vellutato.

This wine will delight Freisa lovers since the very first taste, offering them a perfect balance of body, flavours and acidity. The colour is an intense ruby red; the nose has delicate hints of wild berries, an intensified raspberry with a lighter trace of blackberry and rose, a combination which surprises. Fresh and at the same time velvety, it is embracing on the palate. It's a Freisa much softer and more structured than usual, the tannic note, typical of this vine, are here reduced. Excellent if served with meat, mild mature cheese and also with more demanding dishes like braised beef.

Varietà: 100% Freisa

Grape variety: 100% Freisa

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 sono lasciate a macerare con le bucce per cinque-sei giorni con frequenti rimontaggi per ottenere una buona estrazione del colore, limitando la cessione di tannino di cui l'uva freisa è molto ricca. Il vino così ottenuto viene conservato in botti d'acciaio per preservare la tipicità e la freschezza del frutto. Imbottigliato a maggio dell'anno successivo alla raccolta, matura in bottiglia per alcuni mesi e può essere conservato per diversi anni.

The skin is left on the grapes for 5-6 days, soaked in the must with frequent mixing to obtain a good extraction of the colour. This operation restricts also the transfer of the tannin present in big quantities in Freisa grapes. The wine is stored in the steel barrels for one year to preserve its characteristics and the freshness of its fruit. Bottled after 12 months, it matures in the bottle for some months and can be preserved for several years.

Guide Des Vins International 2018 - Medaglia d'Oro 

Gilbert & Gallard

Vini Buoni d'Italia 2018 - Quattro stelle 

Touring Club Italiano

I Vini d'Italia 2018 - Miglior Freisa d'Asti

L'Espresso

Vini d'Italia 2017 - Due Bicchieri 

Gambero Rosso



Via Nevissano 36, Castelnuovo Don Bosco 14022 (AT)

+39 011 9876 984 @ www.cascinagilli.it  info@cascinagilli.it   cascina.gilli