



CASCINA GILLI

## Moyé

PIEMONTE DOC BONARDA

*Frizzante*



### CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Il nome Bonarda crea spesso confusione nel consumatore, infatti viene usato sia per indicare il vino dell'Oltrepò Pavese, ottenuto da uve di Croatina, sia per l'antico e nobile vitigno piemontese, di cui purtroppo rimangono assai pochi vigneti. La Bonarda Moyé si presenta morbida al palato, con ampi profumi tra i quali si distinguono la mora e una delicata nota speziata. La moderata vivacità la rende ancora più piacevole al palato, accentuandone la freschezza e mantenendone l'equilibrio. Servito a temperatura di cantina accompagna alla perfezione piatti di carni brasate, stufate o un tradizionale fritto misto alla piemontese.

*Bonarda is one of Piedmont's venerable and prized grape varieties, as well as a wine typical of the Oltrepò Pavese area. We produce limited amounts of our bonarda, with its refined nose of red berry fruit enriched by nuances of spice, subtle but recognisable. The slight effervescence of Moyé increases the appeal of its palate, bringing out its freshness without compromising its complexity. Served chilled, it is wonderful with marinates and stews, or with Piedmont's traditional fritto misto.*

**Varietà:** 100% Bonarda

**Grape variety:** 100% Bonarda

**Vinificazione e affinamento:** Acciaio Inox, rifermentazione naturale in autoclave

**Vinification and aging:** Stainless Steel, natural refermentation in autoclave

**Tipologia di terreno:** Marna argillosa grigio-azzurra

**Soil type:** gray-blue clayey marl

**Altitudine ed esposizione:** 350 m s.l.m. - SSE

**Altitude and exposure:** 350 m a.s.l. - SSE

**Sistema di allevamento:** Guyot

**System of cultivation:** Guyot

**Vendemmia manuale**

**Manual harvest**

### VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Ultimata la fermentazione alcolica ad opera di lieviti selezionati, il nuovo vino viene mantenuto alcune settimane alla temperatura di 18° per favorire il completamento della fermentazione malolattica. Segue la decantazione spontanea con separazione dei depositi e un affinamento in acciaio. A primavera, poco prima dell'imbottigliamento, viene aggiunto un po' di vino che è stato conservato dolce; si determina così una nuova fermentazione alcolica che arricchisce il vino delle tipiche bollicine rendendolo un prodotto molto piacevole e di facile beva.

*Once the alcoholic fermentation with selected yeasts is over, the new wine is stored for some months at 18°, so to help the fulfilment of the malolactic fermentation. It follows natural settling with the separation of the deposits and a refinement in steel barrels. In spring, shortly before bottling, we add a small amount of sweet wine; it starts a new fermentation which enriches the Bonarda of its typical bubbles, making it a very pleasant and easy to drink wine.*

Vini Buoni d'Italia 2017 - Quattro Stelle ★★★★★

Touring Club Italiano

I Vini d'Italia 2016 - Quattro Bottiglie

L'Espresso

I Vini d'Italia 2014 - Quattro Bottiglie

L'Espresso



Via Nevissano 36, Castelnuovo Don Bosco 14022 (AT)

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