



# CASTELLARI BERGAGLIO

---

---

## Pilin Gavi DOCG

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Castellari Bergaglio</b>
<b>Herkunft:</b>	Piemont DOCG-Anbaugebiet Gavi
<b>Rebsorten:</b>	100% Cortese



**Ausbau/Reife:** Die erlesenen Trauben werden nach der Ernte 30 – 40 Tage in kleinen Holzkisten leicht angetrocknet und dann sanft gepresst. Es folgt die erste Trennung der Sedimente und die Fermentation. Die alkoholische und malolaktische Fermentierung der Maische wird im Barrique-Fass vervollständigt. Dort bleibt der Wein unangetastet bis im September. Anschließend wird er leicht geklärt und kalt-stabilisiert in die Flaschen gefüllt. Der Wein kommt erst zwei Jahre später auf dem Markt.

**Eigenschaften:** Kristallklares Goldgelb.  
In der Nase reich, eleganten und fruchtig mit Noten von Vanille, getoasteten Nüssen und Mandeln. Reich an Fruchtaromen von Aprikosen, welche sich mit frischen, aromatischen Kräuterdüften mischen. Im Geschmack vollmundig und aufgrund der schönen Mineralität ausgeglichen. Im Abgang sehr langanhaltend.

**ideal zu:** Austern, Meeresfrüchten, weißem Fleisch (Kalb, Huhn, Kaninchen), schmackhaften Vorspeisen

**Pressenotizen:** Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2011

**Besonderheit:** Der Name Pilin gibt den Spitznamen des Großvaters wieder. Diesem Wein wird eine ganz besondere Ehre zuteil. Er wird aus den allerbesten, sehr kleinlich selektionierten Cortese Trauben aller verschiedenen Lagen produziert. Die einzelnen, qualitativ hochwertigen Beeren werden in kleinen Holzkisten zum leichten Antrocknen 30-40 Tage lang zur Seite gelegt. Dieses Verfahren verleiht dem Wein die Charakteristika für eine anschließend perfekte Verfeinerung im Barrique.