



CASCINA GILLI

Arvelé

FREISA D'ASTI DOC
Superiore

CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Nel nostro dialetto Arvelé significa Rivelazione. Attraverso un appassionato lavoro in vigneto, la cura e la dedizione impiegate nelle lavorazioni di cantina, otteniamo, in seguito ad un lento affinamento in botti di rovere, questa Freisa sorprendentemente complessa e longeva. Morbida al palato, con un frutto denso, dove i sentori di prugna predominano e si legano armoniosamente alla vaniglia del legno regalando, nel tempo, sorprendenti sviluppi armonici.

Arvelé, in Piemonte dialect, means "revelation". The first sip of Arvelé will delight aficionados of Freisa. Only the best lots of freisa go into this selection, and it then spends 12 months in small barrels of second pass. The consequent slow oxidation and absorption of compounds from the oak have softened the tannins, deepened its rich ruby tonality, and brought out of those aromas traditional to Freisa. Wild berry fruit, raspberry, and subtle hints of blackberry and rose petals meld appealingly into subtly pungent note of vanilla and tobacco leaf. The palate is crisp and fresh, yet at the same time mouthfilling and velvet-textured.

Varietà: 100% Freisa

Grape variety: 100% Freisa

Vinificazione e affinamento: Acciaio Inox, 12 mesi in barrique

Vinification and aging: Stainless Steel, 12 months in barrique

Tipologia di terreno: Marna argillosa grigio-azzurra

Soil type: gray-blue clayey marl

Altitudine ed esposizione: 380 m s.l.m. - SSE

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

Sistema di allevamento: Guyot

System of cultivation: Guyot

Vendemmia manuale

Manual harvest

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Da un vigneto storico della collina del Cornareto in cui la produzione è stata contenuta in meno di 40 ql. per ettaro, con una maturazione molto importante, al limite dell'appassimento, abbiamo selezionato le uve per questo vino. Una vinificazione tradizionale con frequenti rimontaggi e delestages, ha permesso di estrarre colore e tannino, dando al vino una struttura molto importante che garantisce una lunga evoluzione e longevità. Il passaggio di tutto il vino in barriques per circa 12 mesi ha permesso un lento ed ottimale dosaggio dell'ossigeno durante l'affinamento di questa splendida Freisa, rendendola morbida cremosa e persistente.

We have selected the grapes for this very special wine from an old, almost historical, vineyard in Cornareto hill. The direct management of our vineyards allows us to drastically lower yields per hectare, thus obtaining perfect ripening of the grapes, which result almost withered. Through a traditional working, with frequent remix and delestages, we extract a significant amount of tannins and colour, thus obtaining a wine with an important structure, which ensures it a long evolution and longevity. The passage in oak barrels allows a slow and optimal transfer of the oxygen, making Arvelé a creamy, rich, persistent and surprising wine, with a very long lasting.

Guide Des Vins International 2018 - Medaglia d'Oro
Gilbert & Gaillard

I Vini d'Italia 2017 -
L'Espresso

I Migliori Vini Italiani 2017 - 90 pt.
Luca Maroni

CWSA 2016 - Medaglia d'Oro
China Wine and Spirits Award



Via Nevissano 36, Castelnuovo Don Bosco 14022 (AT)

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