

# CASTELLARI BERGAGLIO



## 2006 GAVI DOCG PILIN

DATA VERSIONE  
Marzo 2010

VIGNETI  
Vecchi vigneti di collina

INFORMAZIONI DI  
VENDEMMIA  
18 Settembre – 25 Settembre  
2 kg per pianta e 66 quintali per  
ettaro

DATA TECNICI  
Alcool 13,1 % vol  
Acidità Totale 5,4 g/l



CASTELLARI BERGAGLIO

FRAZ.ROVERETO – 15066 GAVI (AL)  
Tel +39.0143644000–Fax +39.0143644900  
email:gavi@castellaribergaglio.it  
web:www.castellaribergaglio.it

## L'ANNATA 2006

L'andamento dei processi di maturazione, sono stati monitorati costantemente. Le campionature delle uve sono iniziate il 30 agosto, e i dati raccolti, hanno confermano un anticipo delle fasi fenologiche rispetto all'annata 2005, e con parametri analitici simili a quelli del 2003 e del 2004. Al 18 di settembre è iniziata la vendemmia, successivamente ad un breve periodo quasi autunnale caratterizzato da piogge (dal 14 al 16 del mese). Ma con le operazione di raccolta, il tempo si è stabilizzato, per poi rompere ancora la stabilità il 25 ed il 26, con nuove e copiose piogge, anche se la nostra vendemmia era ormai terminata. In conclusione, possiamo considerare la vendemmia 2006 ottima qualitativamente e bilanciata nelle quantità. Questo grazie alle eccezionali condizioni climatiche del periodo 20 agosto-20 settembre: temperature massime di 28-30°C durante il giorno con abbassamenti fino a 6-8°C di notte in assenza di umidità. Le uve hanno così raggiunto una regolare maturazione nella componente zuccherina con un'eccellente conservazione degli aromi primari.

## IL VIGNETO

Abbiamo chiamato questo vino "Pilin" in onore di mio nonno; infatti Pilin era il soprannome con il quale era conosciuto a Gavi. E' lui che ha tramandato a mio padre e quindi a me, il desiderio di lavorare alla valorizzazione della nostra terra attraverso la produzione di vino. E' per questo che, con orgoglio, abbiamo dato il suo nome al nostro vino più impegnativo. Selezioniamo le uve per la produzione del Pilin nell'ambito di tutti i vigneti dell'azienda. Con cura e attenzione quasi maniacale, operiamo la selezione dei migliori grappoli, quelli più sani e maturi, per porli in piccole cassette di legno dove subiscono un leggero appassimento di 30-40 giorni. E' questa operazione che conferisce al vino le caratteristiche idonee alla vinificazione ed all'affinamento in barriques. Fin da quando ne abbiamo iniziato la produzione nel 1984 è stato un vino che ha fatto parlar di sé.

## LA VINIFICAZIONE

Dopo un appassimento di circa 30-40 giorni in cassette le uve subiscono una pressatura soffice per estrarre dagli acini solo la parte migliore, segue la separazione dalla prima sedimentazione e quindi la fermentazione. A questo punto il mosto in fermentazione viene trasferito in barriques dove completerà sia la fermentazione alcolica che quella malolattica e dove rimarrà senza ulteriori travasi fino al settembre successivo. Al termine di questo periodo un travaso ed una leggera chiarifica precedono la stabilizzazione a freddo e l'imbottigliamento. L'immissione al consumo seguirà solo dopo due anni di affinamento in bottiglia, momento in cui il vino raggiunge un buon grado di maturità ed equilibrio.

## LA DEGUSTAZIONE

A partire dal terzo anno dalla vendemmia, inizia il suo percorso di maggior godibilità che durerà per molti anni. Il Cortese di Gavi è vitigno molto versatile che può dar vita sia a vini di pronta beva sia a vini complessi che acquistano con il tempo maggiore piacevolezza.