

INFORMAZIONI DI VENDEMMIA

15 Settembre – 30 Settembre

2kg per pianta e 66 ql/Ha

DATI TECNICI

Uva Cortese 100%

Alcool 13% vol

Alcool 13% vol

IL VIGNETO

Vecchi Vigneti di collina. Abbiamo chiamato questo vino "Pilin" in onore di mio nonno; infatti 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 un vitigno molto versatile che può dar vita sia a vini di pronta beva sia a vini complessi che acquistano con il tempo maggiore piacevolezza.

