



CASCINA GILLI



## Luna di Maggio

FREISA D'ASTI DOC

*Frizzante*

### CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

La Luna di Maggio è dedicata agli appassionati della Freisa frizzante. È un vino dal colore intenso e di moderata vivacità, denso nei suoi profumi di frutti di bosco, fra i quali prevale la caratteristica nota di lampone. In bocca si presenta secco, di buona freschezza e con una lieve venatura tannica, risultando un prodotto dal carattere spiccato ma al tempo stesso di facile beva.

*Best quality Freisa grapes obtained through careful selection yield a lightly effervescent, deeply coloured wine that releases rich wild berry notes together with the typical raspberry taste of Freisa. Luna di Maggio is a wine easy to enjoy, dry and at the same time with a hint of acidity.*

**Varietà:** 100% Freisa

**Grape variety:** 100% Freisa

**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:** 300 m s.l.m. - SSO

**Altitude and exposure:** 300 m a.s.l. - SSW

**Sistema di allevamento:** Guyot

**System of cultivation:** Guyot


**Vendemmia manuale**

**Manual harvest**


### VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Ogni anno la migliore partita di Freisa della collina del Cornareto, viene vinificata separatamente ed imbottigliata quando il vino ha completato il suo naturale ciclo di affinamento. La vivacità di questo prodotto è legata alla tradizionale lavorazione che prevede, prima dell'imbottigliamento, l'aggiunta nella autoclave di una parte di vino dolce, determinando così una piccola rifermentazione alcolica che arricchisce il vino delle sue tipiche bollicine. Il nome "Luna di Maggio" deriva dall'antica tradizione di imbottigliare questo vino seguendo il calendario lunare.

*Every year we select the best grapes of Freisa from Cornareto Hill and then we bottle it in may, when the wine has fully completed its natural cycle. Luna di Maggio is midly lively, because before bottling it we add in the autoclave a small quantity of sweet wine, thus re-starting the fermentation process, which enriches this wine of its typical perlage.*

Vini d'Italia 2016 - Due Bicchieri   
Gambero Rosso

Berebene 2014 - Oscar rapporto qualità/prezzo  
Gambero Rosso

Vini Buoni d'Italia 2013 - Golden Star   
Touring Club Italiano

  
GOLDEN STAR  
VINIBUONI  
D'ITALIA 2013

Via Nevissano 36, Castelnuovo Don Bosco 14022 (AT)

 +39 011 9876 984  [www.cascinagilli.it](http://www.cascinagilli.it)  [info@cascinagilli.it](mailto:info@cascinagilli.it)   [cascinagilli](https://www.facebook.com/cascinagilli)