

CASTELLARI BERGAGLIO



2000 GAVI DOCG PILIN

DATA VERSIONE
Febbraio 2006

VIGNETI
Vecchi vigneti di collina nel
comune di Gavi

INFORMAZIONI DI
VENDEMMIA
20 Settembre – 27 Settembre
2kg per pignata e 66 quintali per
ettaro

DATI TECNICI
Alcool 13,1% vol

VINIFICAZIONE
Fermentazione e affinamento sui
lieviti per circa 12 mesi in
barriques di rovere francese.



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

L'ANNATA 2000

Il millennio non poteva chiudersi meglio. Il vino del 2000 conferma la crescita del livello qualitativo iniziata nel '97 e proseguita con le ottime annate '98 e '99. Tracciamo una rapida panoramica dell'andamento climatico della vendemmia 2000: l'inverno e l'inizio primavera sono stati caratterizzati da poche precipitazioni, seguiti da periodi di abbondanti piogge in aprile e temperature sopra la media stagionale fino a giugno. Ciò ha determinato un rapido e rigoglioso sviluppo vegetativo, fondamentale per l'ottimo risultato dell'annata. Molto altalenanti sono state le temperature durante l'estate, con un caldo record nella seconda metà di agosto che ricalcava i valori dell'estate 1998.

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