



Goj
BARBERA MONFERRATO
D.O.C
CASCINACASTLET



STR. CASTELLETTO, 6 - 14055
COSTIGLIOLE D'ASTI - ITALIA
TEL. +39 0141 966651
FAX +39 0141 961492
info@cascinacastlet.com
www.cascinacastlet.com

ETIKETT

Es sind drei vergrösserte Beeren der Barbera-Traube dargestellt, um die Bedeutung des Rebstockes hervorzuheben, die Frische und die Lebhaftigkeit des Weines.

NAME

Goj bedeutet in der piemontesischen Mundart Freude, der Wunsch nach irgendwas, ein wenig Jubel, ein wenig Freude.

REBSORTE

Es ist die klassische Barbera-Rebe, die auf den Hügeln um Asti wächst. Pro Hektar sind etwa 4800 Rebstöcke angebaut mit einer Durchschnittsproduktion von 9000 kg Trauben, was einem Ertrag von 63 Hektoliter entspricht.

WEINLESE

Die Trauben werden in der ersten Oktoberhälfte gänzlich von Hand geerntet.

VINIFIKATION

Die Trauben werden sofort zum Pressen gebracht. Die alkoholische Gärung in Berührung mit den Schalen findet bei konstanter Temperatur von etwa 28 °C statt und endet nach 6-7 Tagen. Nach dem Abstich des Mostes werden die idealen Konditionen für die malolaktische Gärung geschaffen. Um die Frische zu erhalten bzw. hervorzuheben wird der Wein in Edelstahl tanks aufbewahrt.

Die zarte Lebhaftigkeit wird durch natürliche Nachgärung vor dem Abfüllen in die Flasche erreicht.

AUSBAU UND LAGERUNG

Die Flaschen bleiben noch ein bis zwei Monate im Keller liegen, bevor sie zum Verkauf freigegeben werden.

Der Wein könnte auch einige Jahre gelagert werden, er schmeckt jedoch am besten jung, da seine Frische und seinen Duft voll präsent sind.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Intensiv purpurrot in der Farbe mit leicht veilchenblauem Schimmer, spritzig, mit gutem Körper und guter Flüssigkeit.

Intensiver, voller, anhaltender Duft, hervorragende Feinheit und Aufrichtigkeit, die erfreulich blumige und fruchtige Empfindungen hervorheben.

Der trockene, angenehm säuerliche Geschmack sowie der schwere Körper verschmelzen mit grosser Harmonie und angemessener Weiche. Einladend und fröhlich seine Lebendigkeit.

ALKOHOLGEHALT

13% Vol.

SERVIEREN DES WEINES UND KOMBINATION VON SPEISEN UND WEIN

Er wird bei 14-15° in mittelgrossen Gläsern serviert.

Er passt gut zur italienischen aber auch zur internationalen Küche.

Er ist ein vergnüglicher Begleiter zu roher und gekochter Salami, zu Risotto und Nudelgerichten mit Fleischragout, zu weissem Fleisch, *fritto misto alla piemontese* und *bolliti misti*, wie auch zu frischem Käse und zum typischen, mit Pfeffer und Olivenöl zubereiteten Robiolakäse.