



PASSUM
BARBERA D'ASTI SUPERIORE
CASCINACASTLET



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

ETIKETT

Ein Symbol, vielleicht ein "Mandala", vielleicht ein kunstvoll verschlungenes "P", oder eine Sonne. Direkt im Siebdruckverfahren auf die Flasche gebracht und eingebraunt, unvergänglich, wie die Erinnerung an diesen Wein selbst.

NAME

Der Name erinnert an einige berühmte Weine aus der Antike, die durch Überreife oder durch leichtes Antrocknen der Trauben erzeugt wurden.

REBSORTE

Es ist die Barbera-Rebe, antike, bodenständige Rebsorte aus dem *Astigiano*, die auf den steilen Hügeln, in den sonnigsten Lagen dieser unvergleichlichen Gegend die besten Trauben trägt.

Die für die Produktion des Passum bestimmten Trauben stammen aus alten Rebbergen mit sehr dicht aneinander stehenden Rebstöcken, die eine Durchschnittsproduktion von etwa 6000-6500 kg Trauben pro Hektar ergeben. Nach äusserst sorgfältiger Ernte und Auswahl der Trauben sind lediglich 4000-4500 kg Trauben für diesen Wein bestimmt und ergeben einen Ertrag von 25-27 Hektoliter.

WEINLESE

Die Weinlese ist in der ersten Oktoberhälfte beendet. Die von Hand geernteten und äusserst sorgfältig ausgewählten Trauben werden in kleinen, durchbrochenen Kistchen in gut belüfteten, klimatisierten Räumen zum Trocknen ausgelegt. Die Dauer des Trocknens hängt von den jeweiligen Witterungsverhältnissen ab. Während dieser Phase kontrolliert der Önologe mehrmals den Zustand der Trauben sowie die Konzentration an Zucker.

VINIFIKATION

Die vom Stiel gerupften, abgepressten Trauben werden in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks zur Gärung gebracht. Das Hinzufügen von ausgewählten Hefen, eine konstante Temperatur von etwa 25° und das mehrmalige Umwälzen tragen zu einer gleichmässigen alkoholischen Gärung bei, die sich in Berührung mit den Schalen für etwa 15 - 18 Tage hinzieht. Nach dem Abstich des Mostes verbleibt der Wein in dem für den vollständigen Ablauf der malolaktischen Gärung idealen Zustand.

AUSBAU UND LAGERUNG

Der Ausbau erfolgt teils in Barriques aus französischer Eiche und teils in traditionellen mittelgrossen Holzfässern. Nach etwa einem Jahr wird der Wein in Flaschen abgefüllt. Er bleibt dann noch zur letzten Verfeinerung mindestens 6 Monate im Keller liegen, bevor er zum Verkauf freigegeben wird.

Dank seiner aussergewöhnlichen Eigenschaften kann dieser Wein bei konstantgehaltener Temperatur von 13-15° für etwa 10 Jahre lagern.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Von intensiver granatroter Farbe, seine Klarheit, sein voller, warmer, rubinroter Schimmer sind sichere Versprechen grossen Reichtums und herausragender Stärke.

Ein reiches elegantes und langanhaltendes Bouquet ruft Pflaumen- und Johannesbeer-Konfitüre in den Sinn.

Herb, nobel, warm, samtig im Geschmack, womit Wucht und Stärke des Weines hervorgehoben werden. Ausgeglichenheit und grosse Harmonie werden einerseits durch Tannine unterstrichen, die zur Süsse neigen und andererseits durch einen angenehmen Säuregehalt. Das Anhalten des Aromas ist lang und intensiv, ein besonderes Merkmal für grosse Weine die sich zur langen Lagerung eignen.

ALKOHOLGEHALT

14 - 15% Vol.

SERVIEREN DES WEINES UND KOMBINATION VON SPEISEN UND WEIN

Es wird empfohlen, den Wein bei einer Temperatur von 18°C in grossen Gläsern zu servieren oder in Karaffe zu dekantieren.

Er wird als grosser Meditationswein betrachtet, ist idealer Begleiter zu üppigen Fleischspeisen; hervorragend zu *brasati* und Wild, zu mit Trüffel zubereiteten Speisen und zu reifem Käse.