



UCELINE
MONFERRATO ROSSO
DOC

CASCINACASTLE'T



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

ETIKETT

Das Etikett ergänzt sich mit der Flasche und umhüllt sie gänzlich, es geht in ihr auf, bildet ein Ganzes mit dem Wein. Es sind Gesichter zu erkennen, man kann Fragmente von Erinnerungen lesen. Es werden die Identität und die Besonderheit dieser aussergewöhnlichen „Frucht der Traube“, die Gegenstand einer leidenschaftlichen und äusserst interessanten Forschungsarbeit war, zum Ausdruck gebracht. Es sind die Männer und Frauen, die dazu beigetragen haben, die Uvalino-Rebe wiederzuentdecken und sie nicht wieder in Vergessenheit geraten zu lassen. Ihre Aussagen berichten von der Vergangenheit dieser Rebsorte. Der Name Uceline verblasst und zersetzt sich, Protagonist sind wieder der Wein und die Männer die ihn keltern.

NAME

Der Name ist alten Ursprungs. Schon seit dem siebzehnten Jahrhundert wurden in der Astesana die roten Trauben einer spätreifenden Rebsorte so genannt. Es könnte sich also um die Uvalino-Traube handeln oder einen Vorfahren derselben. Der Name beruht vermutlich auf der Tatsache, da die volle Reife erst im Spätherbst erreicht wird und diese Trauben als letzte gelesen wurden, dass ein Grossteil der Beeren von den Vögeln als köstliche Nahrung geschätzt wird.

REBSORTE

„uvalino“, eine beinahe in Vergessenheit geratene und verschollene Rebsorte alter Tradition und Kultivierung.

Anfangs wurde diese Rebsorte in unserem Versuchsweinberg angepflanzt, wo sie strengen wissenschaftlichen und landwirtschaftlichen Forschungsarbeiten unterzogen worden ist.

WEINLESE

Die Weinlese findet in den letzten Oktobertagen statt, wenn die Trauben ihre volle Reife erreicht haben. Die von Hand geernteten und sorgfältig ausgewählten Trauben werden in kleine durchbrochene Kistchen gelegt und in einem gut belüfteten, temperaturkontrollierten „fruttai“ mehr als ein Monat gelagert. Während dieser Zeit findet noch eine zusätzliche Überreifung sowie ein leichtes Antrocknen der Beeren statt.

VINIFIKATION

Der durch Abpressen und teilweises Entrappen erhaltene Most wird zum Gären gebracht. Gewöhnlich geht die Gärung sehr langsam vor sich und kann sich über drei Wochen hinziehen. Die Gärung findet bei einer nicht zu hohen Temperatur statt, d.h. zwischen 22 und 25°C. Ein häufiges Wiederaufgiessen des Mostes bewirkt die vollständige Zersetzung der Anthozyane sowie der verschiedenen phenolischen Komponenten, die bei dieser Rebsorte eine besonders wichtige Rolle spielen. Die malolaktische Gärung sowie die darauffolgenden Reifephasen des Weins finden in Tonneaux aus edlem Eichenholz von 5 Hektoliter Fassungsvermögen statt.

AUSBAU UND LAGERUNG

Nach Abfüllung ruhen die Flaschen noch mindestens für ein Jahr im Keller bevor sie zum Verkauf freigegeben werden. Dank der Besonderheiten dieser Rebsorte kann der Wein, wenn bei richtiger Temperatur gelagert, dann noch über viele Jahre in der Flasche reifen und somit seinen Liebhabern Sensationen von besonderer Finesse schenken.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Wunderbares, intensives Purpurrot mit schönen granatroten Reflexen, die jeweils nach Jahrgang und Reifedauer verschiedenartig sein können. Intensiver, reichhaltiger Duft mit Noten reifer Früchte, würzig süss, angenehme, lang anhaltende Sensationen. Trocken, warm und gut ausbalanciert, milde Säure mit betontem Tanningehalt, der mit der Reife einen süssen Ton annimmt. Ein ganz besonderer Wein, ausgezeichnet durch langes, intensives Anhalten des Aromas.

ALKOHOLGEHALT 14,5%

SERVIEREN DES WEINS UND KOMBINATION VON SPEISEN UND WEIN

Ausgezeichnet als Meditationswein. Begleitet schön Fleisch- und Wildgerichte und ist perfekt zu gut ausgereiften Käsesorten.

Es wird empfohlen, diesen Wein bei einer Temperatur von 18°C in grossen, tulpenförmigen Weingläsern, die sich nach obenhin etwas erweitern, zu servieren.