



**BARBERA D'ASTI
DOCG
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 Familienfoto auf der alten Vespa, ein Symbol der fünfziger Jahre, die Jahre des Wiederaufbaus. Ein heiteres Bild, das die Werte sowie die Einfachheit des Familienbetriebes hervorhebt. Kinderaugen, die hoffnungsvoll in die heute erreichte Zukunft blicken.

NAME

Für den einfachsten und alltäglichen der Weine des Hauses hat man dem Wein den Namen des Rebstockes gelassen.

REBSORTE

Es ist die klassische Barbera-Rebe, die in verschiedenen hügeligen Rebbergen angebaut wird. Auf jedem Hektar stehen etwa 5000 Rebstöcke die 8500-9000 kg Trauben tragen, was einen Ertrag von 60-62 Hektoliter Wein bedeutet.

WEINLESE

Die Weinlese beginnt Ende September. Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und sofort vinifiziert.

VINIFIKATION

Die temperaturkontrollierte Maischegärung des Mostes in Berührung mit den Schalen zieht sich etwa 6-7 Tage hin. Mehrmaliges Umwälzen begünstigt eine optimale Extraktion von Farbpigmenten und Duft. Nach dem Abstich des Mostes wird mit grösster Sorgfalt die malolaktische Gärung eingeleitet.

AUSBAU UND LAGERUNG

Nach kurzer Ausreifung und Verfeinerung wird der Wein in Flaschen abgefüllt.

Frisch und duftend, so typisch für seine Jugend, kann er schon wenige Monate nach dem Abfüllen getrunken werden, kann jedoch auch gut einige Jahre gelagert werden.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Die intensive, rubinrot leuchtende Farbe bezeugt die Frische des Weines. Intensiv anhaltender Duft, angenehm fruchtig, die an Blumen und frische Früchte erinnern.

Trocken, harmonisch, würzig und ausgeglichen im Geschmack. Eine freudvolle Einladung zum Prosten und zum Tafeln.

ALKOHOLGEHALT

13 - 13,5% Vol.

SERVIEREN DES WEINES UND KOMBINATION VON SPEISEN UND WEIN

Der Wein sollte bei 16°C in mittelgrossen Gläsern serviert werden.

Er passt gut zur Alltagsküche, zum modernen Lebensrythmus. Ganz besonders eignet er sich zu Vorspeisen, Nudelgerichten, Gegrilltem, *bolliti misti*, Wurstwaren und nicht allzu reifen Käsesorten.