



**PASSUM**  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
CASCINACASTLET



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

### ETICHETTA

Un simbolo, forse un "mandala", forse un'antica "P", forse un sole, direttamente serigrafato e cotto sul vetro per rimanere indelebile come il ricordo di questo vino nel tempo.

### NOME

Richiama alcuni celebri vini dell'antichità ottenuti dalla surmaturazione o dal leggero appassimento delle uve.

### VITIGNO

E' il Barbera, antica varietà autoctona dell'Astigiano che sulle ripide colline di questa splendida zona, nelle posizioni più soleggiate dà i suoi frutti migliori. Le uve destinate alla produzione del Passum, provengono da vecchi vigneti ad elevata densità di impianto la cui produzione media è di circa 60- 65 quintali per ettaro; a seguito della scrupolosa e selezionata raccolta solamente 40-45 quintali sono destinati a questo vino, con una resa di 25-27 ettolitri.

### VENDEMMIA

Si conclude entro la metà di Ottobre. I grappoli, raccolti a mano e scelti scrupolosamente, sono adagiati in piccole cassette traforate che vengono poi collocate in appositi locali condizionati e molto ventilati.

La durata dell'appassimento varia di anno in anno ed è legata alle condizioni meteorologiche. Durante questa fase, l'enologo effettua frequenti controlli per verificare la conservazione dei grappoli e la concentrazione zuccherina.

### VINIFICAZIONE

Le uve, pigiate e diraspate, vengono avviate alla fermentazione in vasche di acciaio inox termocondizionate. L'aggiunta di lieviti selezionati, una temperatura costante di circa 25°C. e i frequenti rimontaggi favoriscono una regolare fermentazione alcolica che si protrae a contatto delle bucce per 15-18 giorni. Dopo la svinatura si mantiene il vino nelle condizioni ideali per il completo svolgimento della fermentazione malolattica

### AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

La maturazione avviene parte in barriques di rovere francese e parte in botti tradizionali di media capacità. Dopo circa un anno, il vino passa in bottiglia dove continuerà il suo affinamento per almeno sei mesi prima della messa in vendita. Per le sue straordinarie caratteristiche, se collocato in locali a temperatura costante di 13-15°, questo vino si conserverà per una decina d'anni.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato intenso; la sua limpidezza, i suoi riflessi densi e caldi che volgono al rubino, sono sicure promesse di grande ricchezza e di struttura possente.

Bouquet ampio, elegante e molto persistente, con sensazioni di confetture di prugne e ribes.

Sapore austero e caldo che mette in evidenza la sua generosità e robustezza: equilibrio e grande armonia sono esaltati da tannini che volgono al dolce e da una piacevole sapidità. La persistenza aromatica è molto lunga e intensa, propria dei grandi vini da invecchiamento.

### GRADAZIONE ALCOLICA

14 -14,5% Vol.

### SERVIZIO E ABBINAMENTO

E' consigliabile servirlo alla temperatura di 18°C, in grandi bicchieri di cristallo o previa decantazione in caraffa.

E' considerato un vino da meditazione, ma soprattutto si accosta bene ai grandi piatti di carne della cucina classica e di territorio: ottimo con brasati e selvaggina, ideale con piatti a base di tartufi e con formaggi stagionati.