



**POLICALPO
MONFERRATO ROSSO DOC
CASCINACASTLET**



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

ETICHETTA

Raffigura una freccia quasi illeggibile, misteriosa, per evidenziare la fatica dell'ascesa e l'asaperata, orgogliosa ricerca del miglioramento.

NOME

E' arcaico, elitario, colto come il gusto che incontra ed è il nome del vigneto dal quale si raccolgono le uve Barbera e Cabernet destinate a produrre questo vino.

VITIGNO

Sono due i vitigni che entrano nella composizione di questo vino:
Barbera 70 % - Cabernet Sauvignon 30%

Il vigneto ha una densità di impianto di circa 5.400 ceppi, con una produzione media di 80 quintali di uva, pari a 55 ettolitri di vino.

VENDEMMIA

La vendemmia si effettua durante la prima quindicina d'ottobre, totalmente a mano e le uve vengono raccolte in cassetta e subito avviate alla vinificazione.

VINIFICAZIONE

La fermentazione del mosto avviene a contatto con le bucce a temperatura controllata di circa 29°C. Barbera e Cabernet fermentano assieme e macerano per almeno quindici giorni onde consentire la massima dissoluzione delle sostanze estrattive, degli antociani e dei precursori d'aroma in particolare. Attente cure, dopo la svinatura, contribuiscono al buon andamento della fermentazione malolattica che avviene in barriques di rovere francese.

AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

La maturazione prosegue ancora in barriques per 12 mesi.

Affina poi in bottiglia per almeno sei mesi e viene messo in commercio nel secondo anno dopo la vendemmia.

Per la sua costituzione e grande struttura continuerà a perfezionare eleganza e armonia per almeno 7-8 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso brillante con leggeri riflessi granata proprio dei grandi vini da lungo invecchiamento. Bouquet intenso, ampio, persistente ed elegante. Sentori eterei e speziati si fondono con ricordi di liquirizia, vaniglia e tabacco legati ad una sfumata e gradevole nota vegetale caratteristica del Cabernet.

Sapore caldo, elegante, suadente e austero. Notevoli l'armonia e l'equilibrio che mettono in evidenza grande struttura e complessità. Lunga e intensa la persistenza aromatica.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5- 14 % vol.

SERVIZIO E ABBINAMENTI

E' consigliabile servirlo a 18°C in grandi bicchieri di cristallo, previa decantazione se si tratta di bottiglie molto vecchie.

Si accosta ai grandi piatti di carne della cucina classica e territoriale. Nobilita le preparazioni con il tartufo bianco, ottimo con funghi; accompagna bene i formaggi stagionati.