



ETICHETTA

L'etichetta è una vecchia foto di famiglia, ragazzine giovani nel momento del grande miracolo economico italiano, posano su una Vespa con i loro vestitini pastello per meglio evidenziare il clima primaverile. E' un'immagine che diffonde serenità e quotidianità, gioia di vivere esaltata anche dal colore del vino, e diffonde il messaggio più profondo di un'azienda che, pur amando la tradizione nella quale si riconosce pienamente, vuole essere dinamica, aperta al futuro e all'evoluzione del gusto.

NOME

L'azienda normalmente dà ai propri vini un nome identificativo per marcare la propria identità, ma quando il vino vuole esprimere soprattutto l'immediatezza della semplicità, anche il nome deve adeguarsi e la semplice descrizione cromatica è sufficiente. E' un vino moderno, frutto di una ricerca puntuale e fortemente mirata, adatto al gusto dei giovani per la bellezza del suo colore e per la sua fragrante freschezza, è il Castlet Rosé.

VITIGNO

Il vitigno da cui proviene è, ancora una volta, la generosa versatile Barbera con una piccola parte di Nebbiolo e Grignolino. I vigneti sono coltivati a contropalliera, su terreni mediamente sciolti, con una densità d'impianto di circa 4500 ceppi per ettaro. La resa in uva è volutamente limitata al fine di ottenere un prodotto finale qualitativamente sano e perfetto nella sua maturazione.

VENDEMMIA

La vendemmia si svolge verso la fine di Settembre quando l'uva raggiunge una perfetta maturazione. I grappoli sono raccolti in cassette e avviati alla vinificazione nel più breve tempo possibile.

VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione a contatto con le bucce il mosto viene separato, raffreddato e avviato alla fermentazione alcolica, a una temperatura media di 18°C. Segue un periodo di conservazione in vasche di acciaio per alcuni mesi fino all'imbottigliamento che avviene in primavera.

AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

Per le sue caratteristiche di freschezza, è immesso al consumo poco tempo dopo l'imbottigliamento. Data la natura del vitigno e la sua particolare preparazione, questo vino, se conservato a giusta temperatura, può durare nel tempo ma il nostro consiglio è di consumarlo giovane al fine di trarre il massimo piacere dalla sua fragranza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa cerasuolo tenue con delicati riflessi violacei.
Profumo fresco e gradevole caratterizzato da note floreali e fruttate, dove emergono sentori di lampone, fragola e ribes.
Sapore secco di buona struttura, delicato ed elegante e nobilitato da una lunga persistenza aromatica.
In bocca si presenta equilibrato e dotato di una spiccata freschezza, accompagnata da un sottile tannino, che contribuisce alla buona persistenza gustativa.

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% VOL.

SERVIZIO E ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, questo vino consente di creare eccellenti abbinamenti con antipasti e primi piatti oltre che con la pizza nelle sue svariate versioni. Grazie alla sua morbidezza e alla contenuta ma comunque apprezzabile acidità, è ottimo con il pesce, in particolare zuppe e pesce arrosto, si abbina inoltre con formaggi freschi e con preparazioni a base di verdure.
Va servito alla temperatura di 10-12°C. in bicchieri tulipano dalla bocca leggermente svasata e stelo lungo.

CASTLETROSE' VINO ROSATO CASCINACASTLET



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