



UCELINE
MONFERRATO ROSSO
DOC
CASCINACASTLET



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

ETICHETTA

L'etichetta si integra con la bottiglia e la ricopre tutt'intorno, si annulla in essa, si fa tutt'uno col vino; si affacciano volti e si leggono frammenti di frasi. I personaggi che appaiono esprimono con le loro opinioni l'identità e le peculiarità di questo straordinario "frutto della vite" oggetto di una ricerca appassionata e coinvolgente. Sono gli uomini e le donne che hanno contribuito a riscoprire e salvare l'ucelino e i loro messaggi sono ritagli di storia. Il nome Uceline si perde e si sgretola; protagonista ritorna il vino e gli uomini che lo fanno.

NOME

Il nome ha origini antiche. Nell'Astesana venivano così chiamate già dal Seicento le uve rosse di un vitigno a maturazione molto tardiva che potrebbe essere l'ucelino o un suo antenato, deriva presumibilmente dal fatto che, essendo così ritardata la maturazione erano le ultime uve ad essere vendemmiate e venivano largamente mangiate dagli uccelli.

VITIGNO

"ucelino", un vitigno di antica tradizione e coltivazione ormai dimenticato e quasi del tutto scomparso.

Introdotta inizialmente nel nostro vigneto sperimentale, dove è stato sottoposto ad una rigorosa ricerca scientifica e agronomica.

VENDEMMIA

Avviene verso la fine di ottobre quando l'uva raggiunge una perfetta maturazione. I grappoli raccolti a mano e scelti scrupolosamente, vengono adagiati in piccole cassette traforate e successivamente collocate in un "fruttaio" ben ventilato e a temperatura controllata per oltre un mese ove subiscono ancora una leggera surmaturazione e appassimento.

VINIFICAZIONE

Il mosto ottenuto per pigiatura e parziale diraspatura, viene avviato alla fermentazione. Normalmente questa si svolge molto lentamente e può prolungarsi per oltre 20 giorni. La temperatura non è mai troppo alta (22-25°C), frequenti rimontaggi permettono la totale dissoluzione degli antociani e dei vari componenti fenolici che, per questo vitigno, giocano un ruolo molto importante.

La fermentazione malolattica e, successivamente le varie fasi di maturazione del vino, avvengono in tonneau di rovere pregiato da 5 hl.

AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

Le bottiglie riposano almeno un anno prima della messa in commercio.

Per le particolari attitudini del vitigno, questo vino, se conservato a giusta temperatura può affinarsi per lunghi anni donando ai suoi estimatori sensazioni di straordinaria finezza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Magnifico colore rosso porpora intenso con belle tonalità granate che variano a seconda delle annate e del periodo di maturazione.

Profumo ampio, intenso, di frutta matura e spezie dolci, sensazioni assai gradevoli e molto persistenti.

Sapore asciutto, caldo e ben equilibrato. Gradevolmente acido con tannini marcati che volgono al dolce con la maturazione. Un vino particolare, nobilitato da una lunga persistenza aromatica intensa.

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5 %

SERVIZIO E ABBINAMENTI

Ottimo come vino da conversazione. Ideale con grandi piatti di carne e selvaggina e perfetto connubio con formaggi di lunga stagionatura.

E' consigliabile servirlo alla temperatura di 18°C. in bicchieri tulipano grande a bocca leggermente svasata