

ASKØYMAGASINETS VINSPALTE  
«GODT I GLASSET!»

## EN SMAK AV PIEMONTE

Stilen på vinene fra Cascina Castlet er feminin, modig og morsom. Vinene preges av etiketter med til tider provoserende motiv. Alltid moderne og elegante og med en egen historie bak hvert element. "Den som velger en flaske av Cascina Castlets viner, elsker de vakre og de gode ting i livet" Det dyrkes hovedsakelig Barbera, Moscato, Uvalino, Cabernet og Chardonnay-druer. De to sistnevnte slo rot i Piemonte allerede på 1800-tallet.

Vingården blir stadig vekk utvidet og avdelingen hvor man tørker druer til viner som Passum, Avié og Uceline har blitt utbygget. Passum Barbera d Asti DOCG ble for første gang produsert i 1975 ut ifra en idé om å lage en Barbera-vin som i stil ligner på amarone. Dette er en gammel tradisjon i Piemonte, men som har blitt litt glemt de seneste år. Druene kommer fra de beste parsellene på vingården og tørkes i kort tid i luftige kurver for å unngå soppdannelse.

TEKST | TORSTEIN OLSEN



ITALIA/PIEMONTE  
**VESPA BARBERA D`ASTI**

KARAKTERISTIKK:

Fersk og frisk duft av moreller, blomster og urter. Fernsk og saftig i munnen, med balanserende syre og moderat tannininnhold

PASSER TIL:

All round vin, som passer til hvit fisk, lyst kjøtt, pizza og pasta, eller alene.

VP PRIS 134,90



ITALIA/PIEMONTE  
**LITINA BARBERA D`ASTI SUPERIORE**

KARAKTERISTIKK:

Klar og dyp rød farge med lys kant. Intens aroma av moreller, kirsebær og hint av krydder. Rik og fyldig i munnen, med flott syre og lang, fast ettersmak.

PASSER TIL:

Til retter av rødt kjøtt som lam og okse, og til vilt som hare og hjort.

VP PRIS 119,90



ITALIA/PIEMONTE  
**CASCINA CASTLET MOSCATO D`ASTI**

KARAKTERISTIKK:

Gylden, strågul farge med grønnkjær. Svært aromatisk, fruktig og blomstrete duft. Søt og frisk smak. Lavt alkoholinnhold og god syre gjør at vinen fremstår som frisk. Intens og lang smak.

PASSER TIL:

Aperitiff, men også perfekt til salater, tapas, lette forretter og jordbær.

VP PRIS 119,90



ITALIA/PIEMONTE  
**UCELINE MONFERRATO ROSSO**

KARAKTERISTIKK:

Mørk og dyp fioletrød farge. Intense aromaer av mørke bær, lakris, appelsinskallog krydder. Fyldig, fruktig og meget konsentrert med stramme tanniner og høy syre. Lang ettersmak.

PASSER TIL:

Rødt kjøtt, lam og vilt.

VP PRIS 249,90



ITALIA/PIEMONTE  
**PASSUM BARBERA D`ASTI SUPERIORE**

KARAKTERISTIKK:

Meget konsentrert og kompleks med friske syrer og god frukt. Velbalansert med elegant eiketone. Lang, konsentrert ettersmak.

PASSER TIL:

Vilt, lam, okse.

VP PRIS 499,90



ITALIA/CARMINAGO  
**CASCINA CASTLET A TAJ CHARDONNAY**

KARAKTERISTIKK:

Lys, gul farge. Frisk og ungdommelig duft av sitrus, pære og fersken. Frisk og lett fyldig i munnen. Forfriskende syre

PASSER TIL:

Som aperitiff eller til fisk og skalldyr.

VP PRIS 389,90

SEND OSS DIN

# SIGNATUR MATRETT

ASKØYMAGASINET OG REMA-RUNE  
VIL HA DIN BESTE MAT OPPSKRIFT!

Få din beste mat- eller kakeoppskrift på trykk i Askøymagasinet og senere i en kokebok med Askøys beste signaturmatretter.



**Hva er en signatur-matrett?**

- En rett du er stolt av, som du har din egen vri på
- Det kan være en forrett, hovedrett, eller en dessert
- En rett du kan servere, hvem som helst

Ved å sende inn oppskriften godtar du at den kommer på trykk i Askøymagasinet og i en kokebok på et senere tidspunkt. Matoppskriftene blir valgt ut av Askøymagasinet og Rema 1000 Kleppstø. Inntektene av boken vil gå uavkortet til et veldeilig formål.

**Din Signatur-matrett sendes til:  
post@tasats.no og merkes med "Signaturmatrett"**

# REMA 1000

Rema 1000 Kleppstø