



A TAJ
PIEMONTE D.O.C.
CHARDONNAY
CASCINACASTLET



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

ETIKETT

Um einen Namen für diesen neuen Wein zu finden haben wir einen Wettbewerb unter unseren Kunden und Freunden ausgeschrieben. Wir haben zahlreiche Antworten bekommen. Etwa 100 Vorschläge davon sind völlig willkürlich und verstreut auf ein Etikett geschrieben worden, was am Ende den Eindruck einer kleinen Wolke aus Worten ergab, die die verschiedenen Aspekte des Weins wachrufen. Metaphern und Dialekt, einfache Syntagmen, herausfordernde Solözismen, gewählte, antike Ausdrucksweisen. Aus dieser Wolke von Bedeutungen geht als Mittelpunkt A TAJ hervor, wie eine natürliche Wahl.

NAME

In unserer Mundart bedeutet A TAJ nützlich, schön, etwas, was im richtigen Moment zugegen ist. Also der richtige Name für einen neuen, jungen Wein, der jenen, die grossen Wert auf gutes Essen legen, gute Gesellschaft leistet.

REBSORTE

Der Marchese Filippo Asinari di San Marzano war der erste, der Mitte des neunzehnten Jahrhunderts die Chardonnay-Rebsorte direkt aus Frankreich importiert und in unserer Gegend angepflanzt hat. Unsere Rebstöcke sind in freistehendem Spalier auf verhältnismässig lockerem Boden angeordnet. Auf jedem Hektar stehen etwa 4500 Rebstöcke, die ungefähr 8500 kg Trauben tragen, was einem Ertrag von 59 Hektoliter Wein entspricht.

WEINLESE

Die Weinlese findet in den ersten Septembertagen statt, wenn die Trauben ihre volle Reife erreicht haben. Die Trauben werden von Hand geerntet und nach Entfernen der unreifen oder faulen Beeren sorgfältig in Kisten gelegt und rasch zur Vinifikation gebracht.

VINIFIKATION

Der durch sanftes Abpressen erhaltene Most wird herabgekühlt und statisch dekantiert. Die alkoholische Gärung auf ausgewählten Hefen findet bei einer Durchschnittstemperatur von 18°C statt. Bis zum Abfüllen verbleibt der Wein auf seinen feinen Weinhefen in grossen Edelstahltanks.

AUSBAU UND LAGERUNG

Wegen seiner Frische wird der Wein bald nach dem Abfüllen in die Flasche zum Verkauf freigegeben. Aufgrund der edlen Herkunft dieser Rebsorte könnte der Wein auch einige Jahre lagern, wir empfehlen jedoch, ihn jung zu trinken, um die Freude an seinem Duft voll und ganz zu geniessen.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Wunderschöne, strohgelbe Farbe mit kaum wahrnehmbarem grünlichem Schimmer. Kräftiger, intensiver Duft, fruchtig und blumig, sehr angenehm und lang anhaltend. Trocken, gut strukturiert und angenehm säuerlich. Delikat und elegant, vornehm dank langem Anhalten des Aromas.

ALKOHOLGEHALT - 13% Vol.

SERVIEREN DES WEINS UND KOMBINATION VON SPEISEN UND WEIN

Dieser Wein eignet sich ganz besonders als Aperitiv, passt ausgezeichnet zu Vorspeisen und Nudelgerichten mit leichten Sossen sowie zu Fisch und Krustentieren. Es wird empfohlen, diesen Wein in kleinen tulpenförmigen Stielgläsern bei einer Temperatur von 10-12°C zu servieren.