



A TAJ
PIEMONTE D.O.C.
CHARDONNAY
CASCINACASTLET



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

ラベル

この新しいワインの名称を選ぶために得意先や友人らに向けコンテストを開催したところ、メタファー（比喻）や方言、シンプルなフレーズ、挑発的な言葉遊びや古い言葉遣いの研究を用いた、ワインのさまざまな様相を呼び起こす100にも及ぶ多くの回答が寄せられました。それらがあたかも雲を形状するかのように書かれたラベルの中央部に、まるで自然に選ばれたかのように A TAJ の文字が浮かびます。

名称

ピエモンテ方言で A TAJ は、有益ですばらしい、良いタイミングの訪れを意味します。おいしい料理を愛する人々に寄り添うために生まれた、新しく、若いワインにぴったりの名称です。

ぶどう品種

当地を治めたサン・マルツァーノのフィリッポ・アジナーリ侯は、1,800年代前半にフランスから直輸入したシャルドネ種のぶどうを初めてこの地で栽培しました。

私共の粘土質石灰岩の畑では、1ヘクタール当たり4,500株の密度でぶどうが栽培され、平均収穫量8,500キログラム、5,900リットルのワインに相当します。

収穫

ぶどうが完熟する9月はじめの10日間に、手摘み作業で収穫します。未成熟や傷んだ実を取り除いたぶどうは収穫ボックスに慎重に収められ、できるだけ短時間のうちに醸造に向けられます。

醸造

ソフトに压榨され得られたぶどうの搾り汁は、冷却され、静止状態で濁りが沈降分離されます。選抜された酵母を用いたアルコール発酵は平均18℃で行われ、瓶詰めされるまでステンレスタンク内で細かい澱（おり）の上に保存されます。

熟成と保存

そのみずみずしい個性のために、瓶詰め後なるべく早く消費に出されます。

ぶどう品種の高貴な起源から判断すれば数年間の保存に耐えうるワインですが、その良い香りを最も引き出す目的で若いうちに賞味することをお勧めします。

テイスティング・ノート

濃い緑色を反映した、非常に美しい麦わら色。花々や果実の非常に心地好い強く豊かな香りが持続します。辛口でしっかりとした骨格の、上品で優雅な心地好い酸味のある味わいは、長くアロマを持続する高貴さを持っています。

アルコール度数

13%

サービスと料理との相性

食前酒として、また、前菜や軽めのソースで調味したプリモ・ピアット、魚や甲殻類がベースのセコンド・ピアットに最適です。

ステム（脚）の長い、口元が若干広がったチューリップ型のグラスに10~12℃でサービスすることをお勧めします。