



AVIE'
MOSCATO PASSITO D.O.C.
CASCINACASTLET



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

ETIKETT

Der Abdruck der im Siebdruckverfahren auf die Flasche gebrachten goldenen Hand symbolisiert das handwerkliche Können, mit dem die schwierigsten Arbeitsgänge für die Erzeugung dieses Weines ausgeführt werden: Weinlese, Wahl der reifsten Trauben, Antrocknen und Pressen.

NAME

In unserer Mundart bedeutet "Aviè" Wachehalten und erinnert an lange Winterabende, an denen sich die Bauern im warmen Stall zusammensetzten, um Erfahrungen auszutauschen und ihren Kindern Märchen zu erzählen.

REBSORTE

Es ist die weisse Muskateller-Rebe aus dem Piemont, die schon zur Zeit der Römer bekannt war. Sie wird in besonders günstigen, hügeligen Lagen angebaut. Auf jedem Hektar stehen etwa 5000 Rebstöcke, die maximal 6000 kg Trauben tragen. Durch das Antrocknen der Trauben vermindert sich der Ertrag an Most drastisch auf 25 - 30 Hektoliter.

WEINLESE

Die Weinlese findet gegen Mitte September statt. Die Trauben werden von Hand geerntet, sorgfältig ausgewählt und in Holzkistchen in gut belüfteten, klimatisierten Räumen zum Trocknen ausgelegt. Die Dauer des Trocknens hängt von den jeweiligen Witterungsverhältnissen ab.

VINIFIKATION

Durch das sanfte Abpressen der Trauben wird kostbarer, dickflüssiger Most erhalten, der in neuen Allier-Barriques vergoren wird und dort für mehr als 8 Monate heranreift. Das lange Verbleiben auf den Hefen sowie die zahlreichen "batonages" tragen zur Entwicklung und zur Erhöhung seiner aussergewöhnlichen Merkmale bei.

AUSBAU UND LAGERUNG

Er verfeinert sich noch für mindestens ein Jahr in der Flasche und wird dann zwei Jahre nach der Lese zum Verkauf freigegeben. Aufgrund seiner Eigenschaften sowie seiner Grosszügigkeit vermag der Wein bei konstantgehaltener Temperatur von 13-15°C gut mehrere Jahre lagern.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Intensiv strohgelb bis goldgelb in der Farbe nach mehrjähriger Verfeinerung in der Flasche.

Kräftig duftendes Bouquet, mit einem Aroma, das an reifes Obst erinnert, wie getrocknete Aprikosen, Kräuter, Bananen, Honig und gelbe Blumen.

Warm und grosszügig im Geschmack, köstlich süss mit angenehm säuerlicher Frische. Die Kraft, die Harmonie und das lange Anhalten des Aromas verzaubern diesen Moscato in eine üppig-aromatische Köstlichkeit.

ALKOHOLGEHALT

13 - 14% Vol.

SERVIEREN DES WEINES UND KOMBINATION VON SPEISEN UND WEIN

Es wird empfohlen, diesen Wein in kleinen Gläsern bei einer Temperatur von 12° zu servieren.

Dieser köstlich süsse Wein ist ein idealer Begleiter zu Kräuterkäsen und reifem Ziegenkäse, zu Gänseleber, zu Leber- und Wildpasteten. Selbstverständlich zu jedem Dessert und zu *petit fours*. Er ist jedoch vor allem ein grosser Meditationswein.