



**AVIE'**  
MOSCATO PASSITO D.O.C.  
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

より熟した房を選別する収穫、陰干しや圧搾、このワインを生み出す準備に欠かせない、よりデリケートなすべての作業の象徴として、金色の女性の手形を瓶にシルクスクリーンプリントしました。

### 名称

アスティ方言“Avie”は、夜の楽しい集いを意味し、家畜小屋の温もりの中で経験を語り合い、子どもたちに物語を聞かせて過ごした、農民たちの長い冬の夜の記憶を呼び起こします。

### ぶどう品種

ピエモンテのモスカート・ピアンコ品種は古く、すでにローマ時代から知られ、非常に日当たりの良い丘で栽培されています。1ヘクタールあたり約5,000株の密度で植えられ、最大6,000キログラムのぶどうを産出しますが、陰干しにより徹底してぶどう果汁を減じるため、実質2,500~3,000リットルに相当します。

### 収穫

9月中旬に行われます。手摘みで選別されたぶどうは網目状の小さなケースに慎重に置かれ、すぐに空調と通気設備のある部屋で陰干しされます。その期間は気象条件との関連から、年毎に異なります。

### 醸造

ソフトな圧搾により濃厚で豊かなぶどう果汁を抽出し、フランス・アリエ産のバリック新樽で発酵が行われ、その後8か月以上置かれます。澱（おり）と長期間接触させ、“バトナーージュ”\*を頻繁に行い、その並外れた特性の展開を促します。

\*うま味成分をワインに充分取り込むよう、澱（おり）をかき混ぜる作業

### 熟成と保存

その後、少なくとも1年は瓶内で寝かされ、収穫から2年の時を経て販売が開始されます。構成の複雑さとコクのすばらしさから、13~15℃に保たれた場所で数年間の保存に耐えるでしょう。

### テイasting・ノート

数年にわたる長期瓶内熟成の後、黄金色への変化を反映した濃い麦わら色。熟した果実、ドライ・アプリコット、香草、バナナ、はちみつ、黄色い花々を思い起させるアロマティックな色調の強力なブーケが香り立ちます。熱さを感じさせる良質な風味、デリケートな甘さの調和、均一で心地よい新鮮な酸味、力強さ、調和して長く持続するアロマが、この卓越したデザートワインにピロードのような感触と偉大なる豊かさを与えています。

### アルコール度数

13~14℃

### サービスと料理との相性

小さな杯に、12℃でサービスすることをお勧めします。魅力的な甘さは、ブルーチーズ、山羊乳熟成チーズ、フォアグラ、レバーや野禽類のパテに合います。デザート各種、プチフル\*との相性が良く、しかし、とりわけ瞑想（めいそう）のための偉大なワインです。  
\*ひとロサイズのケーキのようなデザート