



ETIKETT

Das Etikett zeigt ein altes Familienfoto. Kleine Mädchen in pastellfarbenen Kleidchen, die von Frühling zeugen, auf einer Vespa zur Zeit des großen italienischen Wirtschaftswunders. Ein Bild von Heiterkeit und Alltäglichkeit, von Lebensfreude, die durch die Farbe des Weins unterstrichen wird. Ein Bild, das die profunde Botschaft eines Weinguts verbreitet, das – trotz der Liebe zur Tradition in der es sich voll und ganz identifiziert – dynamisch, zukunftsorientiert sein möchte und jegliche Geschmacksentwicklung stets im Auge behält.

NAME

Ein Weingut gibt seinen Weinen gewöhnlich einen Namen, aus dem die Identität des Betriebes hervorgeht. Wenn ein Wein jedoch vor allem die Unmittelbarkeit seiner Einfachheit zum Ausdruck bringen möchte, muss sich auch sein Name entsprechend anpassen, also ist eine einfache chromatische Beschreibung ausreichend. Es handelt sich um einen modernen Wein, Ergebnis gewissenhafter und äußerst gezielter Forschung, der sich dank der Pracht seiner Farbe sowie seiner duftenden Frische dem Geschmack junger Leute anpasst. Das ist unser CastletRosè.

REBSORTE

Die Rebsorte, aus der dieser Wein gekeltert wird, ist auch diesmal wieder die großzügige und vielseitige Barberatraube, der ein kleiner Anteil an Nebbiolotrauben hinzugefügt wird. Die Rebstöcke sind auf relativ lockerem Boden im freistehenden Spalier angeordnet, mit etwa 4.500 Rebstöcken pro Hektar. Der Traubenertrag wird absichtlich gering gehalten, um ein qualitativ gesundes und perfekt gereiftes Endprodukt zu erhalten.

WEINLESE

Die Weinlese findet gegen Ende September statt, wenn die Trauben ihre völlige Reife erreicht haben. Die Trauben werden sorgfältig in Kisten gelegt und auf schnellstem Wege zur Vinifikation gebracht.

VINIFIKATION

Nach einer kurzen Mazeration in Berührung mit den Schalen erfolgt der Abstich des Mostes, dieser wird herabgekühlt und die alkoholische Gärung wird bei einer Durchschnittstemperatur von 18°C eingeleitet. Anschließend verbleibt der Wein für einige Monate in Edelstahltanks. Das Abfüllen in Flaschen erfolgt im darauffolgenden Frühjahr.

AUSBAU UND LAGERUNG

Wegen seiner Frische wird der Wein bald nach dem Abfüllen in Flaschen zum Verkauf freigegeben. Aufgrund der Beschaffenheit dieser Rebsorte sowie seiner ganz besonderen Zubereitung könnte dieser Wein, wenn er bei richtiger Temperatur gelagert wird, auch einige Jahre liegen. Wir empfehlen jedoch, ihn jung zu trinken, um die Freude an seinem Duft voll und ganz genießen zu können.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Rosafarbig bis hin zu hellem Kirschrot, mit leicht violetter Schimmer. Frischer, angenehmer Duft mit blumigen und fruchtigen Noten, wobei der Geschmack von Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere besonders hervorgehoben wird.

Trocken, gut strukturiert, delikater und eleganter, veredelt durch langes Anhalten der Aromen.

Am Gaumen ausgeglichen und von ungewöhnlicher Frische, von feinem Tannin begleitet, was zu einem genussreichen Nachhall beiträgt.

ALKOHOLGEHALT 13,5% VOL.

SERVIEREN DES WEINS UND KOMBINATION VON SPEISEN UND WEIN

Hervorragend als Aperitif, lässt dieser Wein ausgezeichnete Kombinationen mit Vorspeisen und Nudelgerichten sowie mit den verschiedensten Pizzarten zu. Dank seiner Weiche und seinem mäßigen, jedoch angenehmen Säuregehalt, ist dieser Wein ein idealer Begleiter zu Fischgerichten, ganz besonders zu Fischsuppe und gebratenem Fisch, passt jedoch auch zu Frischkäse und mit Gemüse zubereiteten Speisen.

Es wird empfohlen, diesen Wein bei einer Temperatur von 10-12°C in langstieligen, tulpenförmigen Gläsern, die sich nach oben leicht ausweiten, zu servieren.

CASTLETROSE'
VINO ROSATO
CASCINACASTLET



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