



**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

### ラベル

イタリア経済の偉大なる奇跡の時代、春の陽気を表すような淡い色合いのドレスに身を包んだ少女たちがヴェスパのスクーターにもたれかかっている、そんな古い家族写真のラベルです。穏やかな日常性、熱狂的に生きる喜びが広がるワインの色。伝統への愛を自認していても、ダイナミックに未来の扉を開いて味わいを進化させたいという、農場からの深いメッセージを伝え広めるイメージです。

### 名称

私共は通常そのワイン自身のアイデンティティを際立たせる名称を与えますが、とりわけワインが飾り気の無い即時性を表現したいとき、その名に応じたシンプルな色彩描写で十分だと考えます。カストレットロゼは、精細で強い目標を持った私共の研究成果である、色の美しさと新鮮な香りによる若々しい味わいになった現代的なワインです。

### ぶどう品種

多彩で良質な昔ながらのバルベーラと、少量のネッピオーロ種に由来します。私共の粘土質石灰岩の畑では、1ヘクタール当たり4,500株の密度でぶどうを栽培しています。無傷で完熟したぶどうの最終的な品質を得るため、意図的に収穫量を制限しています。

### 収穫

ぶどうが完熟する9月の終わりに行われます。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

ぶどうは短時間のマセレーション\*の後、圧搾して果汁に分離されてから冷却され、平均18℃でアルコール発酵が開始されます。春に行く瓶詰め作業までの数か月間、ステンレスタンク内で保存をたどります。

\*ぶどうの果皮や種を、果汁にふやけるまで漬けること

### 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。ぶどう品種の本質とその特別な素養から判断すれば、正しい温度管理下で一定期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asting・ノート

優美なスマイレ色を反映した、淡いロゼ色。ラズベリー、イチゴ、スグリの香りを際立って感じる場所の、良く知られた特徴ある花々や果実の新鮮で心地好い香り。上質な骨格、上品で優雅なアロマを長く持続する高貴な辛口風味です。バランスの良さと味覚のすばらしい持続性を与える、ほのかなタンニンを伴う際立った新鮮さが口内に現れます。

### アルコール度数

13,5%

### サービスと料理との相性

食前酒として、また、変化に富んだピッツァのみならず、前菜やプリモ・ピアットとの卓越した組み合わせの創造に最適です。その順応性と優れた酸味のおかげで、魚料理、とりわけスープや焼き魚、さらにフレッシュチーズや野菜ベースの下ごしらえとの組み合わせにもぴったりです。

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。