



**Goj**  
BARBERA MONFERRATO  
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

バルベーラのぶどう品種の重要性やワインの新鮮さと快活さを伝えるために、拡大された3粒のぶどうが選ばれました。

#### 名称

ピエモンテ方言で喜びの同義語であるGojは、ひとつの願い、少しの歓喜と楽しみを意味します。

#### ぶどう品種

アスティの丘陵地で栽培される伝統的なバルベーラ。ぶどうは1ヘクタール当たり4,800株の密度で栽培され、平均収穫量9,000キログラム、6,300リットルのワインに相当します。

#### 収穫

完全なる手摘み収穫で、10月前半に行われます。

#### 醸造

収穫後のぶどうは、すぐに圧搾作業に向けられます。マセレーション\*と共に行われるアルコール発酵は、約28℃の一定温度に保たれ6~7日間かけて行われます。

樽の移し替えの後、ただちにマロラクティック発酵\*\*させるための理想的な条件が発生します。鮮度を保持して際立たせるために、ステンレスタンク内で保存されます。

その心地好い快活さは、瓶詰め前の自然再発酵によるものです。

\* ぶどうの果皮や種を、果汁にふやけるまで漬けること

\*\* リンゴ酸が乳酸菌によって分解され、ワインの酸味がまろやかになる

#### 熟成と保存

消費前の1~2か月間、瓶内で休ませます。

ワインが持つ特性のために数年間保存することもできますが、その新鮮さと香りの良さを最も引き出す目的で、若いうちに賞味することをご提案します。

#### テイasting・ノート

薄いスミレ色を反映した、優れた実質と流動性ある強烈な深紅色。

花々と果実の心地好い印象が際立つ、卓越した繊細さと誠実さがあります。

辛口風味で心地好い味わいの、すばらしい調和とびつりの順応性が混和する優れたボディは、魅惑的で愉快的快活さを持っています。

#### アルコール度数

13~13,5%

#### サービスと料理との相性

平均的な大きさの杯に、14~15℃でサービスすることをお勧めします。

このワインは郷土料理のみならず、各国のどんな料理とも調和します。

とりわけ半生サラミやモンフェラート地方特産のサルメ・コット、リゾットやミートソース風味のパスタのような気軽なプリモ・ピアット、鶏やウサギなどの白身肉、ピエモンテ風ミックスフライや茹で肉の盛り合わせ、そして軽く熟成を掛けたチーズやコショウとオリヴオイルで調味したフレッシュな特産のロビオーラチーズと良く合います。