



LITINA
BARBERA D'ASTI SUPERIORE
CASCINACASTLET



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

ETIKETT

Es ist der einzige Wein, der auf dem Etikett das Markenzeichen des Hauses trägt. Eine geniale und mutige graphische Darstellung der drei C, den Anfangsbuchstaben von Cascina Castlet Costigliole. Symbol der Innovation unter Wahrung der Traditionen, der Festigkeit der Gefühle sowie der Grosszügigkeit unserer Bauernfamilien, der Liebe zur Bodenbearbeitung und ganz speziell zum Weinbau.

NAME

Litina war eine Grosstante, der Weinberg, zur Erinnerung an sie heute Litina genannt, war ihre Mitgift. Mit diesem Namen soll mit Stolz die ständige weibliche Präsenz in der Führung des Weingutes hervorgehoben werden.

REBSORTE

Die Barbera-Traube stammt aus diesem Rebberg, der in sonniger Lage in der Hügellandschaft liegt. Die Rebstöcke sind dort über 30 Jahre alt. Pro Hektar sind etwa 5000 Rebstöcke angepflanzt mit einer Durchschnittsproduktion von 7000 kg Trauben, was einem Ertrag von 49 Hektoliter Wein entspricht.

WEINLESE

Die Trauben werden in der ersten Oktoberhälfte von Hand geerntet, sorgfältig ausgewählt und sofort zur Vinifikation gebracht.

VINIFIKATION

Die Maischegärung in Berührung mit den Schalen dauert etwa 10 Tage. Die Temperatur wird dabei konstant bei 28° gehalten, um die maximale Extraktion der Farbpigmente sowie der Tannine zu erlangen. Der alkoholischen Gärung folgt sofort die malolaktische Gärung, die die Säure im Wein vermindert und ihm Harmonie und Gleichgewicht verleiht.

AUSBAU UND LAGERUNG

Der Wein reift in mittelgrossen Eichenfässern heran, wo er für etwa acht Monate bleibt. In der Flasche verfeinert er sich dann noch für mehr als ein Jahr. Er wird im zweiten Jahr nach der Weinlese für den Verkauf freigegeben.

Bei einer Lagerung bei konstanter Temperatur von 15°C entwickelt er seine Eleganz und Ausgeglichenheit für 4 - 5 Jahre weiter.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Intensiv rubinrot in der Farbe, die im Laufe seiner Reife zu granatrot neigt. Volles, intensives und langanhaltendes Bouquet. Seine Struktur und Grosszügigkeit erinnern an Vanille und Waldbeeren.

Trocken, warm im Geschmack, schwer an Körper, hebt er die Eigenschaften der Rebsorte hervor. Grossartige Weiche und Ausgeglichenheit, lang und intensiv anhaltend.

ALKOHOLGEHALT

14,5 – 15% Vol.

SERVIEREN DES WEINES UND KOMBINATION VON SPEISEN UND WEIN

Es wird empfohlen, den Wein in grossbauchigen Gläsern bei einer Temperatur von 18° zu servieren. Er ist idealer Begleiter zu Nudelgerichten, Ravioli mit Fleisch- oder Wildragout zubereitet, zu Fleisch jeder Art, Schmorbraten und andere Braten, ganz hervorragend zu mittelreifen Käsesorten, Bergkäse sowie Schafkäse.