



LITINA BARBERA D'ASTI
D.O.C. SUPERIORE
CASCINACASTLET



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

ETICHETTA

E' l'unico vino che propone in etichetta il marchio della casa, un geniale e audace sviluppo grafico delle tre **C**, iniziali di **C**ascina **C**astlet **C**ostigliole. E' il simbolo dell'innovazione nel rispetto delle tradizioni, della solidità dei sentimenti e della generosità delle nostre famiglie rurali, dell'amore per la coltura della terra e della vite in particolare.

NOME

E' il nome della prozia Litina, che portò in dote questo vigneto oggi ricordato con il suo nome. E' questa una motivata dichiarazione d'orgoglio per la continua e fattiva presenza femminile nella gestione dell'azienda.

VITIGNO

Le uve Barbera provengono da questo vigneto, situato in posizione collinare, ben soleggiato e con viti vecchie di oltre trent'anni. Ogni ettaro ha una densità di impianto di circa 5.000 ceppi, con una produzione media di 70 quintali di uva, pari a 49 ettolitri di vino.

VENDEMMIA

La vendemmia è manuale, si effettua durante la prima quindicina di Ottobre ed i grappoli scrupolosamente scelti sono avviati immediatamente alla vinificazione.

VINIFICAZIONE

La fermentazione del mosto a contatto delle bucce ha una durata di circa 12 giorni. La temperatura di fermentazione è mantenuta costante sui 28° C. per ottenere la massima estrazione delle sostanze coloranti e tanniche. Alla fermentazione alcolica segue immediatamente la fermentazione malolattica che attenua l'acidità del vino conferendogli armonia ed equilibrio.

AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

Matura in botti di rovere di media capacità per circa otto mesi e, in bottiglia si affina per oltre un anno. E' avviato alla commercializzazione nel secondo anno dopo la vendemmia.

Conservato in ambiente a temperatura costante di 15°C. continuerà a sviluppare la sua eleganza ed il suo equilibrio per 4-5 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso che volge al granato nel corso della sua maturazione.

Bouquet ampio, intenso e molto persistente. La sua struttura e generosità evidenziano sentori di vaniglia e frutti di bosco.

Sapore asciutto, caldo, di buon corpo, esalta tutta la vinosità caratteristica del vitigno. Notevoli la morbidezza e l'equilibrio; lunga ed intensa la persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5 - 15% Vol.

SERVIZIO E ABBINAMENTI

Si consiglia di servirlo alla temperatura di 18°C in bicchieri piuttosto ampi. A tavola può accompagnare egregiamente primi piatti di pasta, tagliatelle, ravioli, conditi con ragù di carne o selvaggina. Si abbina ai secondi piatti di carne, agli stufati e agli arrostiti. Eccellente con formaggi di media stagionatura, con tome e pecorini.