



MOSCATO D'ASTI
D.O.C.G.
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

幼い子どもが描いた黄金色のワインで満たされたクラシックな杯と蝶々。
ワインが自然界の喜びの伝達者であることを表しています。

名称

私たちの大地アスティの誇りである世界で唯一のワイン、モスカート・ド・アスティ。
ぶどうの品種名を、そのままワインに名付けました。

ぶどう品種

ピエモンテのモスカート・ピアンコ品種は古く、すでにローマ時代から知られていました。
日当たりの良い丘に位置する畑に、1ヘクタールあたり約5,000株の密度で植えられたぶどうは、平均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

熟して果汁で満たされたぶどうの実が、非常に美しい黄色からアンティークな黄金色を帯びる9月前半に収穫されます。

醸造

手摘みで厳選されたぶどうは、ただちにセラーで醸造に向けられます。
デリケートに圧搾し、ぶどうの搾り汁は冷却されて濾過されます。
アルコール発酵前のぶどうの搾り汁が耐圧タンク内で自然発酵し、等圧充填装置によって瓶詰めされます。

熟成と保存

このワインは甘さとアロマを強く感知する特性により、熟成は不要です。
時の経過と共に芳香と花のような新鮮さが減じるため、若いうちに賞味すべきワインです。

テイasting・ノート

繊細な緑がかった、黄色く麦わらに輝く色。溶け出す白い泡は非常に繊細で長く持続し、花と果実のアロマが立ち上ります。

アルコール分が控えめなために、甘く新鮮で心地好い風味と程好い酸を感じる旨みは、バランスの取れた豊かな麝香（じゃこう）、まさにモスカートその物を感じさせ、非常に長く強烈なアロマが持続します。

アルコール度数

5,5%