



PASSUM
BARBERA D'ASTI SUPERIORE
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

“マンダラ”のような、旧字の“P”のような、まるで太陽のようなこの符号をガラスに直接シルクスクリーンプリントし、ワインが生まれた時の記憶として忘れられずに残るよう、焼き付けました。

名称

ぶどうの過熟、もしくは、収穫後のぶどうを軽く陰干して乾燥させ抽出した古代の著名なワインから引用しています。

ぶどう品種

アスティの土着ぶどう品種であるバルベーラは、傾斜の厳しい丘が続くこの素晴らしい地域の、より日当たりの良い場所で、より優れた収穫をもたらします。

パッサムの生産に割り当てられた古いぶどう畑は、1ヘクタール当たり平均約 6,000~6,500 キログラムを産するよう高密度に植えられていますが、厳選された 4,000~4,500 キログラムのぶどうは、2,500~2,700 リットルのワインに相当します。

収穫

10 月半ばまでに終わられます。細心の注意を払い手摘みで厳選されたぶどうは、網目状の小さなケースに慎重に収められ、その後は空調と通気設備のある専用の部屋で陰干しされます。その期間は気象条件との関連から、年毎に異なります。醸造責任者は、ぶどうの保存状態や糖分濃度の確認のため、陰干し期間中もたびたびチェックを行います。

醸造

压榨され花梗（かこう）と分離されたぶどうは、温度管理装置のあるステンレスタンク内で発酵が開始されます。約 25°C の一定温度で、選別された酵母を添加。ぶどうの果皮や種と接触させる 15~18 日間にルモンタージュ*を頻繁に行い、通常のアアルコール発酵を助けます。樽の移し替えの後、ワインはマロラクティック発酵**が完全展開するための理想的な条件下に保たれます。

*ポンプを利用してタンク下部から上部へと液体を循環させる、浮かび上がった果皮や種を循環させる作業

**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

一部をフランス産オーク材のバリック樽、一部を平均的容量の伝統的な大樽に割り当て熟成させます。約一年後、少なくとも販売される 6 か月前には瓶詰めされて精錬を続けます。並外れた個性を持つこのワインは、13~15°C に保たれた場所で 10 年ほど保存することができるでしょう。

テイasting・ノート

ルビーに変化する濃密で強烈なザクロを思わせる透明感ある深い赤色は、このワインのすばらしい豊かさと力強い骨格を確約します。

プルーンやスグリのジャムを感じさせる、豊かでエレガントなブーケが長く持続します。心地好い風味から甘みに転じるタンニンにより高められたバランスと偉大なハーモニーが、そのコクと力強さを強調させる、やや辛口で熱を帯びた風味です。

アルコール度数

14,5~15,5%

サービスと料理との相性

大きめのクリスタルグラスに 18°C で、もしくは、あらかじめデキャンターに移してからサービスすることをお勧めします。瞑想（めいそう）のためのワイン、しかし、とりわけ伝統的な郷土料理であるすばらしい肉料理、とろ火で煮込んだ牛肉やジビエ（野禽類）、トリュフがベースの料理や熟成チーズと理想的な相性です。