



**POLICALPO
MONFERRATO ROSSO DOC
CASCINACASTLET**



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

ETIKETT

Ein beinahe unsichtbarer, mysteriöser Pfeil, um die Anstrengungen des Aufstieges, die mühevollen, stolze Suche nach stetiger Verbesserung hervorzuheben.

NAME

Ein altertümlicher Name, auserlesen, kultiviert, wie es der Wein selbst ist. Und er ist nach dem Rebberg benannt, aus dem die Barbera- und Cabernet-Trauben für diesen Wein stammen.

REBSORTE

Dieser Wein wird aus zwei verschiedenen Rebsorten hergestellt: 60% Barbera und 40% Cabernet Sauvignon.

Pro Hektar sind etwa 5400 Rebstöcke angepflanzt, die bei 8000 kg Trauben tragen und einen Ertrag von 55 Hektoliter Wein bringen.

WEINLESE

Die Weinlese findet in der ersten Oktoberhälfte statt. Die Trauben werden von Hand geerntet, in Kisten gelegt und sofort zur Vinifikation gebracht.

VINIFIKATION

Die Maischegärung des Mostes in Berührung mit den Schalen findet bei einer kontrollierten Temperatur von 29°C statt. Barbera und Cabernet gären zusammen für etwa 14 Tage, um die grösste Auflösung der Geschmackstoffe, der Anthozyane und ganz besonders der Duftvorboten zu ermöglichen. Nach dem Abstich des Mostes trägt grösste Sorgfalt zum guten Verlauf der malolaktischen Gärung bei, die in Barriques aus französischer Eiche stattfindet.

AUSBAU UND LAGERUNG

Der Wein liegt weitere 12 Monate in Barriques.

Er verfeinert sich dann noch für mindestens 6 Monate in der Flasche und wird im zweiten Jahr nach der Lese für den Verkauf freigegeben.

Dank seiner Beschaffenheit und seiner grossen Struktur vervollständigt er Eleganz und Harmonie noch für 7 - 8 Jahre.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Intensiv leuchtend, rubinrot in der Farbe, mit schwachem granatrottem Schimmer, besondere Merkmale grosser Weine, die sich zur langen Lagerung eignen.

Volles, intensives, langanhaltendes, elegantes Bouquet. Würzige, ätherische Düfte verschmelzen mit Erinnerungen an Lakritze, Vanille und Tabak, angenehmes pflanzliches Merkmal, so typisch für den Cabernet.

Warm, elegant, überzeugend und herb im Geschmack. Bedeutend die Harmonie und Ausgeglichenheit, die auf grosse Struktur und Gesamtheit hinweisen. Langes und intensives Anhalten der Arome.

ALKOHOLGEHALT

14 - 15 % vol.

SERVIEREN DES WEINES UND KOMBINATION VON SPEISEN UND WEIN

Es wird empfohlen, den Wein in grossen Gläsern bei 18° zu servieren. Bei älteren Jahrgängen ist Dekantieren ratsam.

Er ist idealer Begleiter zu wichtigen Fleischgerichten der klassischen und einheimischen Küche. Er veredelt vor allem mit weissem Trüffel zubereitete Gerichte, passt hervorragend zu Pilzen und schmeckt sehr gut zu reifen Käsesorten.