



**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

ラベル

神秘的で判読できないほどの矢印が、上り詰める努力と頂点に達する誇り高さ向上心の探求を表しています。

名称

古風で選りすぐりの風味との出会いを捉えたような、このワインとなるよう運命づけられたバルベーラとカベルネ・ソーヴィニヨンに託された、ぶどう畑の名称です。

ぶどう品種

このワインは 2 種類のぶどう品種を組み合わせています：バルベーラ 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 40%。約 5,400 株の密度で植えられたぶどうは、平均収穫量 8,000 キログラム、5,500 リットルのワインに相当します。

収穫

収穫は、10 月中頃までに行われます。手摘みされたぶどうはケースに収められ、すぐに醸造に向けられます。

醸造

果皮などと接触するぶどうの搾り汁の発酵は、約 29°C にコントロールされて行われます。アントシアニンやとりわけアロマの素（もと）となる物質抽出の溶解が最大限に認められるよう、バルベーラとカベルネ・ソーヴィニヨンは合わせて発酵され、少なくとも 15 日間のマセレーション*が行われます。

樽の移し替え後は、フランス産オーク材のバリック樽の中で始まるマロラクティック発酵**の良好な経過を注意深く見守ります。

* ぶどうの果皮や種を、果汁にふやけるまで漬けること

** 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

バリック樽の中で 12 か月間熟成されます。その後、少なくとも 6 か月間瓶内で寝かされ、収穫から 2 年の時を経て販売が開始されます。その成分と偉大なる骨格は少なくとも 7~8 年間、エレガントさと調和の改良を続けるでしょう。

テイスティング・ノート

長期熟成された偉大なワイン特有の、ザクロ色をわずかに反映した深くきらめくルビーレッド色。深く豊かに持続するエレガントなブーケ。カベルネ品種の植物的特徴である心地好いニュアンスと結びつくクイリツィア（甘草）、タバコ、バニラの記憶と溶け合うエステルやスパイシーな香り。エレガントで熱く、やや辛口で魅惑的な味わい。著しいハーモニーとバランスが偉大なる骨格と複雑さを際立たせ、深く長いアロマを持続します。

アルコール度数

14,5 - 15 %

サービスと料理との相性

クリスタルグラスに 18°C で、また、良く寝かせたボトルを扱う場合は、あらかじめデキャンターに移してからサービスすると良いでしょう。

当地の伝統的な郷土料理である、すばらしい肉料理と合うでしょう。

白トリュフと共に下ごしらえを高貴に、きのこ類に最適、熟成したチーズにも良く合います。