



**A TAJ**  
**PIEMONTE D.O.C.**  
**CHARDONNAY**  
**CASCINACASTLET**



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

### ETICHETTA

Per scegliere il nome a questo nuovo vino, la nostra azienda ha indetto un concorso tra clienti ed amici; in tantissimi hanno risposto e un centinaio di proposte sono state scritte sull'etichetta in ordine sparso e casuale a formare quasi una nuvola di parole che evocano i vari aspetti del vino, usando metafore e dialetto, semplici sintagmi, provocatori solecismi e ricercate antiche dizioni; da questa nuvola di significati emerge A TAJ, al centro, come una scelta naturale.

### NOME

In piemontese A TAJ significa utile, bello, che giunge al momento giusto; un nome adeguato ad un vino nuovo, giovane, nato per essere di compagnia alla gente che ama la buona tavola.

### VITIGNO

Fu il Marchese Filippo Asinari di San Marzano, nella prima metà dell'Ottocento, a coltivare per primo su queste terre il vitigno Chardonnay, importandolo direttamente dalla Francia.

I nostri vigneti, coltivati a contropalliera, su terreni mediamente sciolti, hanno una densità d'impianto di circa 4500 ceppi per ettaro. La resa in uva è di circa 85 quintali pari a 59 ettolitri di vino.

### VENDEMMIA

La vendemmia si svolge a mano nella prima decade di settembre, quando l'uva raggiunge una perfetta maturazione. I grappoli, mondati degli acini immaturi o guasti sono depositati delicatamente in cassette e avviati alla vinificazione nel più breve tempo possibile.

### VINIFICAZIONE

Il mosto ottenuto per pressatura soffice, viene raffreddato e decantato staticamente. La fermentazione alcolica, con l'impiego di lieviti selezionati si svolge ad una temperatura media di 18°C. Il vino viene conservato sulle sue fecce fini in recipienti di acciaio inossidabile fino all'imbottigliamento.

### AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

Per le sue caratteristiche di freschezza, è immesso al consumo poco tempo dopo l'imbottigliamento.

Date le nobili origini del vitigno questo vino potrebbe essere conservato alcuni anni, ma il nostro consiglio è di consumarlo giovane al fine di trarre il massimo piacere dalla sua fragranza.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Bellissimo colore giallo paglierino con riflessi verdolini appena accennati. Profumo ampio, intenso, fruttato e floreale, assai gradevole e molto persistente. Sapore asciutto, ben strutturato e gradevolmente acido; delicato ed elegante, è nobilitato da una lunga persistenza aromatica.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

### SERVIZIO E ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con gli antipasti e gradevole accompagnamento di primi piatti conditi con salse leggere e secondi piatti a base di pesce e crostacei.

Va servito alla temperatura di 10-12°C. in bicchieri tulipano dalla bocca leggermente svasata e stelo lungo.