



**AVIE'**  
**MOSCATO PASSITO D.O.C.**  
**CASCINACASTLET**



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

### ETICHETTA

L'impronta di una mano femminile, serigrafata in oro sulla bottiglia, simboleggia la manualità con cui si svolgono tutte le operazioni più delicate: vendemmia, selezione dei grappoli più maturi, appassimento e pressatura necessarie alla preparazione di questo vino.

### NOME

In dialetto astigiano "Avié" significa veglia, ed evoca le lunghe serate invernali che i contadini trascorrevano nel tepore della stalla scambiandosi le loro esperienze e narrando favole ai bambini.

### VITIGNO

E' il Moscato bianco del Piemonte, già conosciuto in epoca romana, viene coltivato su terreni collinari molto ben esposti. Ogni ettaro ha una densità di impianto di circa 5.000 ceppi, con una produzione massima di 60 quintali di uva. La pratica dell'appassimento riduce drasticamente la resa in mosto a 25-30 ettolitri.

### VENDEMMIA

Si effettua verso la metà di Settembre ed i grappoli vengono raccolti a mano e selezionati, adagiati in piccole cassette e sottoposti immediatamente ad appassimento in appositi locali condizionati e molto ventilati. La durata dell'appassimento varia di anno in anno essendo legata alle condizioni meteorologiche.

### VINIFICAZIONE

Con la pigiatura e la pressatura soffice si ottiene un mosto ricco e denso che viene fatto fermentare in barriques di Allier nuove ove rimane per oltre otto mesi. La lunga permanenza sulle fecce e i frequenti " batonages " contribuiscono allo sviluppo e alla esaltazione della sua straordinaria tipicità.

### AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

Riposa in bottiglia per almeno un anno ed è messo in commercio due anni dopo la vendemmia.

Per la complessità della sua composizione e per la sua grande generosità, se collocato in locali a temperatura costante di 13-15°C, si può conservare per molti anni.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso, con riflessi volgenti al dorato dopo lunghi anni di affinamento in bottiglia.

Bouquet possente e fragrante, con toni aromatici che ricordano la frutta matura, le albicocche secche, erbe aromatiche, banana, miele e fiori gialli.

Sapore caldo e generoso, la delicata intonazione dolce, unita ad una gradevole freschezza acida, la robustezza, l'armonia e la lunga persistenza aromatica conferiscono a questo raro vino da dessert sensazioni vellutate e grande opulenza.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13 -14% vol.

### SERVIZIO E ABBINAMENTI

E' consigliabile servirlo in piccoli calici alla temperatura di 12°C.

Appena deliziosamente dolce, si abbina ai formaggi erborinati e ai caprini stagionati, al fegato d'oca, al patè di fegato e di selvaggina. Adatto ad ogni tipo di dessert e alla piccola pasticceria, ma soprattutto è un grande vino da meditazione.