



Goj
BARBERA MONFERRATO
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

Sono stati scelti tre acini ingranditi di uva Barbera per ribadire l'importanza del vitigno, la freschezza e la briosità del vino.

NOME

Goj in dialetto piemontese è sinonimo di gioia, è il desiderio di una cosa, un po' giubilo ed un po' piacere .

VITIGNO

Il classico Barbera delle colline astigiane. Ogni ettaro ha una densità di impianto di circa 4.800 ceppi, con una produzione media di 90 quintali di uva, pari a 63 ettolitri di vino

VENDEMMIA

La vendemmia, totalmente manuale, si svolge nella prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono avviate immediatamente alla pigiatura. La fermentazione alcolica con macerazione delle bucce, si svolge a temperatura costante di circa 28°C. e termina nell'arco di 6-7 giorni. Immediatamente dopo la svinatura si creano le condizioni ideali per lo sviluppo della fermentazione malolattica. Per mantenere ed esaltare la freschezza viene conservato in recipienti di acciaio inox.

La sua delicata briosità è ottenuta con la rifermentazione naturale prima della messa in bottiglia.

AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

In bottiglia riposa uno-due mesi prima di essere avviato al consumo.

Per la sua origine potrebbe essere conservato alcuni anni, ma il nostro consiglio è di consumarlo giovane al fine di trarre il massimo piacere dalla sua freschezza e fragranza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso porpora intenso con leggeri riflessi violacei, buone la consistenza e la fluidità.

Profumo intenso, ampio e persistente; eccellenti la finezza e la franchezza che mettono in risalto piacevoli sensazioni floreali e fruttate.

Sapore secco, gradevolmente sapido e buona corposità che si fonde con grande armonia e giusta morbidezza. Invitante e gioiosa la sua briosità.

GRADAZIONE ALCOLICA

13, 13,5% vol.

SERVIZIO E ABBINAMENTI

Va servito alla temperatura di 14-15°C in bicchieri a calice di media grandezza.

Questo vino si sposa bene a tutti i piatti delle varie cucine di territorio ed internazionali. Particolarmente indicato con salumi cotti e crudi, primi piatti non impegnativi, risotti e paste asciutte con ragù, carni bianche, fritto misto alla piemontese e bollito; accompagna bene formaggi poco stagionati e le tipiche robiole fresche condite con pepe e olio d'oliva.