



**IOLLARUM
MONFERRATO DOC
NEBBIOLO**

CASCINACASTLET



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

ETIKETT

Das Etikett verwandelt ein historisches Dokument aus vergangenen Zeiten in ein visuelles Symbol, das Erinnerung, Ort und zeitgenössischen Ausdruck miteinander verbindet. Wie der Wein, für den es steht, vermittelt es ein authentisches Gleichgewicht zwischen Tradition, Identität und moderner Interpretation.

NAME

IOLLARUM ist die antike Bezeichnung, die im Katasterregister von Costigliole d'Asti aus dem Jahr 1428 verwendet wurde, um das Gebiet zu benennen, in dem sich unsere Nebbiolo-Weinberge befinden. Dieses wertvolle Dokument, das mit Unterstützung von Cascina Castlèt restauriert und von der Gemeinde Costigliole d'Asti aufbewahrt wird, hat die Jahrhunderte überdauert und zeugt von der tiefen Verbundenheit dieses Landes mit seiner jahrhundertealten Weinbautradition.

REBSORTE

100% Nebbiolo

WEINLESE

Die Weinlese findet im September statt.

VINIFICATION

Der Most vergärt etwa 12 Tage lang in Kontakt mit den Traubenschalen. Die Temperatur wird konstant bei 27 °C gehalten, um eine optimale und ausgewogene Extraktion der phenolischen Verbindungen, insbesondere von Anthocyanen und Tanninen, zu gewährleisten. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung durchläuft der Wein die malolaktische Gärung, die zu einem harmonischen und ausgewogenen Geschmack beiträgt.

AUSBAU & LAGERUNG

Nebbiolo IOLLARUM reift 12 Monate, davon 50 % in Keramikgefäßen und die verbleibenden 50 % in Barriques aus französischer Eiche. Der Ausbau in Keramik bewahrt die Frische und Reinheit des Weins, während die französische Eiche eine langsame, kontrollierte Entwicklung fördert, seine polyphenolische Struktur verfeinert und ihm subtile, elegante Noten verleiht, ohne den sortentypischen Charakter zu überdecken.

VERKOSTUNGNOTIZ

Leuchtend rubinrot präsentiert sich dieser Wein mit einem eleganten und authentischen Charakter. Das Bouquet offenbart duftende Aromen kleiner roter Beeren. Am Gaumen zeigt er sich harmonisch, fein und gut strukturiert, mit seidigen Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang.

ALCOHOLGEHALT

14,00%

SERVIERVORSCHLÄGE & SPEISEEMPFEHLUNGEN

Am besten bei 16–18 °C in großen Weingläsern mit großzügigem Kelch servieren. Hervorragend zu traditionellen piemontesischen Gerichten wie Tajarin mit Fleischragout, gebratenem rotem Fleisch, Schmorgerichten und gereiften Käsesorten. Auch zu Gerichten mit Pilzen und Trüffeln passt er hervorragend.