



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

ETICHETTA

l'etichetta trasforma un antico documento storico in un segno visivo che unisce memoria, territorio e contemporaneità. come il vino che rappresenta, racconta un equilibrio autentico tra tradizione, identità e interpretazione moderna.

NOME

iollarum è l'antico nome con cui, nello stradario di costigliole d'asti del 1428, veniva identificata la zona che ospita le nostre vigne di nebbiolo. Restaurato con il contributo di cascina castlèt e custodito presso il comune di costigliole d'asti, questo prezioso documento ha attraversato i secoli e racconta il profondo legame tra questa terra e la sua vocazione vitivinicola.

VITIGNO

100% nebbiolo

VENDEMMIA

La vendemmia avviene nel mese di settembre.

VINIFICAZIONE

La fermentazione del mosto a contatto con le bucce ha una durata di circa 12 giorni. la temperatura viene mantenuta a 27 °c al fine di garantire un'estrazione ottimale e bilanciata dei composti fenolici, in particolare antociani e tannini. al termine della fermentazione alcolica, il vino svolge la fermentazione malolattica che contribuisce al raggiungimento di un profilo gustativo armonico ed equilibrato.

AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

Il nebbiolo iollarum è caratterizzato da un affinamento di 12 mesi, suddiviso tra il 50% in serbatoi di ceramica e per il restante 50% in barriques di rovere francese. L'affinamento in ceramica consente di preservare la freschezza del vino mentre il rovere favorisce un'evoluzione lenta e controllata, contribuendo alla definizione della struttura polifenolica e apportando note eleganti e delicate, senza sovrastare l'espressione varietale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino luminoso, esprime un profilo elegante e autentico. Al naso emergono note fragranti di piccoli frutti rossi. Al palato è armonico, fine e strutturato, con tannini setosi e una notevole persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA 14,00%

SERVIZIO E ABBINAMENTI

Si consiglia servirlo alla temperatura di 16/18c° in calici ampi. Accompagna primi piatti della tradizione piemontese, come tajarin al ragù, arrostiti di carne rossa, brasati e formaggi stagionati. Si abbina anche a piatti a base di funghi e tartufo.