



## UCELINE

MONFERRATO ROSSO  
DOC

CASCINACASTLET'



STR. CASTELLETO, 6 - 14055  
COSTIGLIOLE D'ASTI - ITALIA

TEL. 0141-966651

FAX 0141-961492

info@cascinacastlet.com

www.cascinacastlet.com

### ETIKETT

Ein kleiner Vogelschwarm, der sich nach der Weinlese auf die Reise in weite Länder in den Himmel erhebt oder im Frühling nach der Überwinterung im fernen heißen Afrika wieder zu uns zurückkehrt.

Ganz so wie man es interpretieren möchte; das neue Etikett des Uceline ist eine einfache und ein bisschen träumerische Idee: Die Buchstaben des Namens Uceline animieren sich bis sie den Flug der Vögel wiedergeben. Die fast surreale Lösung der direkt auf dem Glas kreierte Serigraphie gibt mit einer gelben Farbe die sandige Erde im Gebiet um Asti wieder, dort wo die Uvalino-Trauben heranreifen.

### NAME

Der Name ist alten Ursprungs. Schon seit dem siebzehnten Jahrhundert wurden in der Astesana die roten Trauben einer spätreifenden Rebsorte so genannt. Es könnte sich also um die Uvalino-Traube handeln oder einen Vorfahren derselben. Der Name beruht vermutlich auf der Tatsache, da die volle Reife erst im Spätherbst erreicht wird und diese Trauben als letzte gelesen wurden, dass ein Grossteil der Beeren von den Vögeln als köstliche Nahrung geschätzt wird.

### REBSORTE

„uvalino“, eine beinahe in Vergessenheit geratene und verschollene Rebsorte alter Tradition und Kultivierung.

Anfangs wurde diese Rebsorte in unserem Versuchsweinberg angepflanzt, wo sie strengen wissenschaftlichen und landwirtschaftlichen Forschungsarbeiten unterzogen worden ist.

### WEINLESE

Die Weinlese findet in den letzten Oktobertagen statt, wenn die Trauben ihre volle Reife erreicht haben. Die von Hand geernteten und sorgfältig ausgewählten Trauben werden in kleine durchbrochene Kistchen gelegt und in einem gut belüfteten, temperaturkontrollierten „fruttaio“ mehr als ein Monat gelagert. Während dieser Zeit findet noch eine zusätzliche Überreifung sowie ein leichtes Antrocknen der Beeren statt.

### VINIFIKATION

Der durch Abpressen und teilweises Entrappen erhaltene Most wird zum Gären gebracht. Gewöhnlich geht die Gärung sehr langsam vor sich und kann sich über drei Wochen hinziehen. Die Gärung findet bei einer nicht zu hohen Temperatur statt, d.h. zwischen 22 und 25°C. Ein häufiges Wiederaufgiessen des Mostes bewirkt die vollständige Zersetzung der Anthozyane sowie der verschiedenen phenolischen Komponenten, die bei dieser Rebsorte eine besonders wichtige Rolle spielen. Die malolaktische Gärung sowie die darauffolgenden Reifephase des Weins finden in Tonneaux aus edlem Eichenholz von 5 Hektoliter Fassungsvermögen statt.

### AUSBAU UND LAGERUNG

Nach Abfüllung ruhen die Flaschen noch mindestens für ein Jahr im Keller bevor sie zum Verkauf freigegeben werden. Dank der Besonderheiten dieser Rebsorte kann der Wein, wenn bei richtiger Temperatur gelagert, dann noch über viele Jahre in der Flasche reifen und somit seinen Liebhabern Sensationen von besonderer Finesse schenken.

### ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Wunderbares, intensives Purpurrot mit schönen granatroten Reflexen, die jeweils nach Jahrgang und Reifedauer verschiedenartig sein können. Intensiver, reichhaltiger Duft mit Noten reifer Früchte, würzig süß, angenehme, lang anhaltende Sensationen. Trocken, warm und gut ausbalanciert, milde Säure mit betontem Tanningehalt, der mit der Reife einen süßen Ton annimmt. Ein ganz besonderer Wein, ausgezeichnet durch langes, intensives Anhalten des Aromas.

### ALKOHOLGEHALT 14,5 -15,5%

### SERVIEREN DES WEINS UND KOMBINATION VON SPEISEN UND WEIN

Ausgezeichnet als Meditationswein. Begleitet schön Fleisch- und Wildgerichte und ist perfekt zu gut ausgereiften Käsesorten.

Es wird empfohlen, diesen Wein bei einer Temperatur von 18°C in grossen, tulpenförmigen Weingläsern, die sich nach oben hin etwas erweitern, zu servieren.