



UCELINE
MONFERRATO ROSSO
DOC
CASCINACASTLET



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

ラベル

小鳥たちの小さな群れが、ぶどうの収穫後に遠い大地へと飛び立つ様子、または、熱いアフリカの地での越冬から春に戻ってくるイメージです。軽快でありたいという意志のように、シンプルなアイデアと夢のある新しいウチェリーネのラベル。その名称 UCELINE の文字は、小鳥たちの群れを再現するほどの生気を帯びています。ウヴァリーノのぶどうが育つアスティ地方の砂地を表した黄色で、ガラスに直接シルクスクリーンプリントしています。

名称

古くに起源を持つ名称で、アスティ地方では 1600 年代からすでにこのように呼ばれていました。赤ワイン用ぶどう品種で実が小さく、非常に遅く熟して最後に収穫されることから、おそらく、その大半を小鳥たちに食べられていたことに由来します。

ぶどう品種

“ウヴァリーノ”は、もはやその栽培が忘れられ、絶滅に等しい古来の伝統的な品種です。科学・農学的に厳密なリサーチを行った私共の試験的なぶどう畑に、初めて導入されました。

収穫

ぶどうが完熟する 10 月末に行います。手摘みされたぶどうは網目状の小さなケースに慎重に取られ、風通しが良く温度管理された“果物貯蔵庫”で、ひと月以上さらに軽い超熟と乾燥をさせます。

醸造

圧搾と部分的に花梗（かこう）を取り除いて得られたぶどうの搾り汁の発酵が開始されます。この作業は通常とても時間をかけて行われ、20 日以上続けられます。あまり高くない温度（22～25℃）で、頻繁なルモンタージュ*により、このぶどう品種のアントシアニンや様々なフェノール系要素の総合的な溶解を認め、非常に重要な役割を引き出します。続いて起こるワインの様々な熟成段階、マロラクティック発酵**は、貴重な 500 リットルのオーク材トノー樽で行われます。

*ポンプを利用してタンク下部から上部へと液体を循環させ、浮かび上がった果皮や種を循環させる作業

** リンゴ酸が乳酸菌によって分解され、ワインの酸味がまろやかになる。

熟成と保存

出荷前、瓶は少なくとも 1 年休ませます。ぶどう品種の特性として、このワインは適温化で保存された場合、長期間の精錬に耐え、その並外れた洗練さを五感鑑定に与えるでしょう。

テイasting・ノート

ぶどうの成熟期後半に変化するガーネットの美しい色調を持つ深紅がかった強くすばらしい赤色。熟した果実や甘いスパイスの豊かで強烈な香り、非常に心地好い感覚が長く持続します。さわやかな辛口で熱く、バランスの良い風味。成熟と共に甘さへと変わる、際立ったタンニンを伴う心地好い酸味。強烈なアロマが長く持続する威厳を持った特別なワインです。

アルコール度数

14,5 - 15,5%

サービスと料理との相性

会話のお供に、最高のワインです。肉やジビエ（野禽類）の偉大な料理と理想的な組み合わせ、長期熟成チーズとの調和も完璧です。