



**BARBERA D'ASTI  
DOCG  
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

50年代復興のシンボルである、伝説的なヴェスパのスクーターに乗った家族写真。家族経営のシンプルな価値感を際立たせた、穏やかなイメージです。希望に満ちた女の子たちの瞳は、今に達する未来を見つめています。

### 名称

よりシンプルで日常的な家庭のワインであるために、ぶどう品種名をそのままワインに名付けました。

### ぶどう品種

所有する全ての丘の異なるぶどう畑で栽培された、伝統的なバルベーラです。

ぶどうは1ヘクタールあたり約5,000株の密度で植えられ、平均収穫量8,500~9,000キログラム、6,000~6,200リットルのワインに相当します。

### 収穫

収穫は10月前半に行われます。厳選されたぶどうは、ただちに醸造に向けられます。

### 醸造

ぶどうの搾り汁の発酵は、温度管理下でぶどうの果皮などと接触しながら6~7日間かけて行われます。ルモンタージュ\*を頻繁に行い、最良の色と芳香が抽出されるよう促します。樽の移し替えの後、マロラクティック発酵\*\*の開始と経過を注意深く見守ります。

\*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

短期間のマセレーション\*の後、瓶内でワインを精錬します。新鮮さの特徴であるみずみずしさと芳香を兼ね備えた個性のために、瓶詰め後なるべく早く消費に出されます。

数年間保存することもできるでしょう。

\*ぶどうの果皮や種を、果汁にふやけるまで漬けること

### テイasting・ノート

みずみずしさとワインらしさを裏付ける、強烈で輝くルビーレッド色。

新鮮な花々や果物を思い起こさせるフルーティーな心地好い香りが、強く持続します。

辛口風味でバランスの取れた深い味わい。乾杯や宴を盛り上げる陽気なワインです。

### アルコール度数

13~14%

### サービスと料理との相性

平均的な大きさの杯に、16°Cでサービスすることをお勧めします。

現代的な生活リズムに合った、すべての料理にふさわしいワインです。

前菜、プリモ・ピアット、白身や赤身肉のグリル、茹で肉の盛り合わせ、サラミや軽く熟成のかかったチーズと共に、その魅力が最大限に引き出されるでしょう。