



**BARBERA D'ASTI
DOCG
CASCINACASTLET**



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

ETICHETTA

Una foto di famiglia sulla mitica Vespa, un simbolo degli anni '50, quelli della rinascita. Un'immagine serena che mette in risalto i valori e la semplicità della conduzione familiare nelle nostre terre. Occhi di bimbe che guardano, colmi di speranza, al futuro oggi raggiunto.

NOME

Per il più semplice e il più quotidiano dei vini della casa si è lasciato il nome del vitigno.

VITIGNO

E' il classico Barbera coltivato in diversi vigneti tutti collinari. Ogni ettaro ha una densità di impianto di circa 5.000 ceppi, con una produzione media di 85-90 quintali di uva, pari a 60-62 ettolitri di vino.

VENDEMMIA

La vendemmia si svolge nella prima metà di Ottobre. I grappoli vengono scelti scrupolosamente ed avviati immediatamente alla vinificazione.

VINIFICAZIONE

La fermentazione del mosto, a contatto con le bucce, si protrae per circa 6/7 giorni a temperatura controllata. Frequenti rimontaggi favoriscono un'estrazione ottimale di colore e profumo.

Dopo la svinatura si cura con attenzione l'avvio e l'andamento della fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

Dopo un breve periodo di maturazione e affinamento il vino passa in bottiglia.

Per le sue caratteristiche di freschezza e fragranza, tipiche della giovinezza, è immesso al consumo pochi mesi dopo l'imbottigliamento e può essere conservato per alcuni anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso e brillante che conferma la freschezza e la vinosità del vino.

Profumo intenso e persistente, piacevolmente fruttato con ricordi di fiori e frutti freschi.

Sapore asciutto, armonico, sapido ed equilibrato.

E' un vino gioioso che invita al brindisi e alla convivialità.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% - 14 %Vol.

SERVIZIO E ABBINAMENTI

E' consigliabile servirlo alla temperatura di 16°C in calici di media capacità. Vino da tutto pasto, adatto ai moderni ritmi della vita. Esaltante con antipasti, primi piatti, grigliate di carni bianche e rosse, bolliti misti, salumi e formaggi poco stagionati.