LITINA BARBERA D'ASTI
D.O.C. SUPERIORE

CASCINACASTLET

ラベル

Cascina Castlet Costigliole（カシーナ・カストレット・コスティリオーレ）、この 3 つの頭文字 C を大胆かつ魅力的にグラフィック展開させたラベルは、私共の商標を提示している唯一のワインです。伝統、良識の堅実性、私共農家の寛大さ、そしてとりわけ耕作とぶどうの木への愛情を尊ぶ、革新のシンボルです。

名称

このぶどう畑を花嫁の持参金としてもたらした大叔母であるリティーナの名を今日（こんにち）も記憶する名称で、農場運営に女性らしさが継続していることへの誇りを意欲的に表しています。

ぶどう品種

日当たりの良い丘に位置する 30 歳以上の古いバルベーラ種に由来します。
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 7,000 キログラム、4,900 リットルのワインに相当します。

収穫

収穫は完熟する 10 月前半の約 15 日間に手摘みで行われ、厳選されたぶどうは、すぐに醸造に向けられます。

醸造

ぶどうの搾り汁の発酵は、果皮などと接触しながら 12 日間行われます。
発酵温度は色素とタンニンを最大限に抽出するために約 28℃の一定温度に保たれます。
アルコール発酵に続き、ワインの酸味を和らげ、調和とバランスを授けるマロラクティック発酵*がただちに行われます。
* 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

オーク材の中樽で約 8 か月間、そして瓶内で 1 年以上寝かされ、収穫から 2 年の時を経て販売が開始されます。15℃の常温保存で 4〜5 年間、そのエレガントさと調和に磨きがかかるでしょう。

テイスティング・ノート

その実が熟す過程でザクロ色へと転じる、深いルビーレッド色。深く豊かで、非常に持続するブーケ。その骨格やコクは、バニラやベリー類の香りを際立たせます。非常にボディのある辛口で熱さを感じる風味は、ぶどう品種の特徴である全てのワインらしさを際立たせます。著しく滑らかでバランスの取れた味わいが、長く深く持続します。

アルコール度数

14,5 〜15%

サービスと料理との相性

特に口の広いグラスに、18℃でサービスすることをお勧めします。
食卓では、ミートソースやジビエ（野禽類）のソースで合わせたパスタやラヴィオリのプリモ・ピアットと巧みに調和できるでしょう。また、煮込みやロースト肉のセコンド・ピアット、少し熟成のかかったトーマやペコリーノチーズとの相性も最高です。

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