



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



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

ETICHETTA

E' l'unico vino che propone in etichetta il marchio della casa, un geniale e audace sviluppo grafico delle tre **C**, iniziali di **C**ascina **C**astlet **C**ostigliole. E' il simbolo dell'innovazione nel rispetto delle tradizioni, della solidità dei sentimenti e della generosità delle nostre famiglie rurali, dell'amore per la coltura della terra e della vite in particolare.

NOME

E' il nome della prozia Litina, che portò in dote questo vigneto oggi ricordato con il suo nome. E' questa una motivata dichiarazione d'orgoglio per la continua e faticosa presenza femminile nella gestione dell'azienda.

VITIGNO

Le uve Barbera provengono da questo vigneto, situato in posizione collinare, ben soleggiato e con viti vecchie di oltre trent'anni. Ogni ettaro ha una densità di impianto di circa 5.000 ceppi, con una produzione media di 70 quintali di uva, pari a 49 ettolitri di vino.

VENDEMMIA

La vendemmia è manuale, si effettua durante la prima quindicina di Ottobre ed i grappoli scrupolosamente scelti sono avviati immediatamente alla vinificazione.

VINIFICAZIONE

La fermentazione del mosto a contatto delle bucce ha una durata di circa 12 giorni. La temperatura di fermentazione è mantenuta costante sui 28° C. per ottenere la massima estrazione delle sostanze coloranti e tanniche. Alla fermentazione alcolica segue immediatamente la fermentazione malolattica che attenua l'acidità del vino conferendogli armonia ed equilibrio.

AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

Matura in botti di rovere di media capacità per circa otto mesi e, in bottiglia si affina per oltre un anno. E' avviato alla commercializzazione nel secondo anno dopo la vendemmia.

Conservato in ambiente a temperatura costante di 15°C. continuerà a sviluppare la sua eleganza ed il suo equilibrio per 4-5 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso che volge al granato nel corso della sua maturazione.

Bouquet ampio, intenso e molto persistente. La sua struttura e generosità evidenziano sentori di vaniglia e frutti di bosco.

Sapore asciutto, caldo, di buon corpo, esalta tutta la vinosità caratteristica del vitigno. Notevoli la morbidezza e l'equilibrio; lunga ed intensa la persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

SERVIZIO E ABBINAMENTI

Si consiglia di servirlo alla temperatura di 18°C in bicchieri piuttosto ampi. A tavola può accompagnare egregiamente primi piatti di pasta, tagliatelle, ravioli, conditi con ragù di carne o selvaggina. Si abbina ai secondi piatti di carne, agli stufati e agli arrostiti. Eccellente con formaggi di media stagionatura, con tomi e pecorini.



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



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

LABEL

This is the only wine that carries the grower's trade mark, an ingenious, bold graphic representation of the three Cs that stand for Cascina Castlet Costigliole. A symbol of the marriage of innovation with the traditions, sound sentiments and generosity of our rural families, their love of cultivating their lands and winegrowing in particular.

NAME

Litina, in fact, was a great-aunt whose dowry brought into the family the vineyard that now bears her name.

A name proudly adopted to assert the unbroken presence of a woman's hand in the management of the firm.

VINE

Barbera grapes are gathered from this sun-drenched hillside vineyard with its more than thirty-year-old vines. About 5000 vines per hectare produce an average of 7 tonnes of grapes giving 4900 litres of wine.

HARVESTING

The grapes are picked by hand in the first fortnight of October. Carefully selected bunches are despatched for vinification without delay.

VINIFICATION

The must is allowed to ferment in contact with the skins at about 28°C for about 10 days to obtain the maximum extraction of the colouring and tannic substances. Alcoholic fermentation is immediately followed by malolactic fermentation to attenuate the acidity of the wine and give it harmony and balance.

REFINEMENT AND STORAGE

Maturation in medium-sized oak casks for about eight months is followed by the acquisition of finesse in bottle for more than one year. Litina is placed on the market in the second year after the harvest. When stored at a constant temperature of 15°C, it will continue to develop its elegance and balance for 4-5 years.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A deep ruby colour that changes to garnet during maturation. Full, intense and very persistent bouquet. Litina's structure and generosity bring hints of vanilla and woodland fruits.

Warm, full-bodied dry taste that enhances all the vinosity of the vineyard. Remarkable softness and balance. Long, intense persistence.

ALCOHOL CONTENT

14,5 - 15% by volume

SERVING SUGGESTIONS AND ACCOMPANIMENTS

Best served at 18°C in wide glasses with pasta first courses (tagliatelle, ravioli) seasoned with meat or game sauces, as well as with stewed and roast meat second courses. Excellent with medium-ripe cheeses, such as toma and pecorino.