



**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

#### ETICHETTA

Il volo di un piccolo stormo di uccelli che partono per terre lontane dopo la vendemmia o tornano con la primavera dopo aver passato l'inverno nelle terre calde d'Africa. Come la si voglia leggere, la nuova etichetta dell'Uceline è un'idea semplice e un po' onirica: le lettere del nome Uceline si animano fino a ricreare un volo di uccelli. La soluzione quasi surreale della serigrafia, realizzata direttamente su vetro, si esprime con il colore giallo terra delle sabbie astesane dove cresce l'uvalino.

#### NOME

Il nome ha origini antiche. Nell'Astesana venivano così chiamate già dal Seicento le uve rosse di un vitigno a maturazione molto tardiva che potrebbe essere l'uvalino o un suo antenato, deriva presumibilmente dal fatto che, essendo così ritardata la maturazione erano le ultime uve ad essere vendemmiate e venivano largamente mangiate dagli uccelli.

#### VITIGNO

“Uvalino”, un vitigno di antica tradizione e coltivazione ormai dimenticato e quasi del tutto scomparso.

Introdotto inizialmente nel nostro vigneto sperimentale, dove è stato sottoposto ad una rigorosa ricerca scientifica e agronomica.

#### VENDEMMIA

Avviene verso la fine di ottobre quando l'uva raggiunge una perfetta maturazione. I grappoli raccolti a mano e scelti scrupolosamente, vengono adagiati in piccole cassette traforate e successivamente collocate in un “fruttaio” ben ventilato e a temperatura controllata per oltre un mese ove subiscono ancora una leggera surmaturazione e appassimento.

#### VINIFICAZIONE

Il mosto ottenuto per pigiatura e parziale diraspatura, viene avviato alla fermentazione. Normalmente questa si svolge molto lentamente e può prolungarsi per oltre 20 giorni. La temperatura non è mai troppo alta (22-25°C), frequenti rimontaggi permettono la totale dissoluzione degli antociani e dei vari componenti fenolici che, per questo vitigno, giocano un ruolo molto importante.

La fermentazione malolattica e, successivamente le varie fasi di maturazione del vino, avvengono in tonneaux di rovere pregiato da 5 hl.

#### AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

Le bottiglie riposano almeno un anno prima della messa in commercio.

Per le particolari attitudini del vitigno, questo vino, se conservato a giusta temperatura può affinarsi per lunghi anni donando ai suoi estimatori sensazioni di straordinaria finezza.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Magnifico colore rosso porpora intenso con belle tonalità granate che variano a seconda delle annate e del periodo di maturazione.

Profumo ampio, intenso, di frutta matura e spezie dolci, sensazioni assai gradevoli e molto persistenti.

Sapore asciutto, caldo e ben equilibrato. Gradevolmente acido con tannini marcati che volgono al dolce con la maturazione. Un vino particolare, nobilitato da una lunga persistenza aromatico intensa.

#### GRADAZIONE ALCOLICA 14,5 - 15,5 %

#### SERVIZIO E ABBINAMENTI

Ottimo come vino da conversazione. Ideale con grandi piatti di carne e selvaggina e perfetto connubio con formaggi di lunga stagionatura.

E' consigliabile servirlo alla temperatura di 18°C. in bicchieri tulipano grande a bocca leggermente svasata.



**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

#### LABEL

The flight of a small flock of birds departing for faraway lands, after the grape harvest, or returning with spring after, spending the winter in the warm countries of Africa. However you wish to read it, the new label of Uceline is a simple and slightly dreamy idea: the letters of the name Uceline come to life, creating birds in flight. The almost surreal solution of the serigraphy, created directly on the glass, is expressed in the light yellow colour of the Asti sands where Uvalino grows.

#### NAME

The name has ancient origins. In the Astesana area this name was already used in the 17th century for red grapes of a extremely late-ripening vine that may well have been uvalino or one of its ancestors, derived presumably from the fact that, as they ripened so late in the season, they were the last grapes to be harvested and were in large part eaten by birds.

#### VINE

"uvalino", a vine of ancient tradition and cultivation that has now been forgotten and has almost disappeared completely.

Introduced initially into our experimental vineyard, where it has been subjected to strict scientific and agronomic research.

#### HARVESTING

Harvesting is carried out towards the end of October when the grape reaches a perfect ripeness. The grape bunches, hand-picked and scrupulously selected, are put into small, perforated baskets and then placed in a well-ventilated, temperature-controlled fruit store, where they are left for over a month and undergo a slight overripening and withering.

#### VINIFICATION

The must obtained from the pressing and partial destalking is sent off for fermentation. Normally this takes place very slowly and can last for over 20 days. The temperature is never too high (22-25°C), and frequent stirrings enable the total dissolution of the anthocyanins and the various phenolic components that, for this vine, play a very important role. Malolactic fermentation and, later, the various stages of maturation of the wine take place in prized 5-hectolitre oak barrels.

#### REFINEMENT AND STORAGE

The bottles are laid to rest for at least a year before being marketed. Thanks to the vine's special attributes, this wine, if kept at the right temperature, can continue to refine for many years to come, offering its admirers sensations of extraordinary fineness.

#### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Magnificent intense purple-red colour with lovely garnet-red hues that vary according to the vintage and the period of maturation.

Wide-ranging and intense bouquet of ripe fruit and sweet spices, really pleasant and long-lasting sensations.

A dry, warm and well-balanced taste. Pleasing acidulous with highlighted tannins that become sweeter as the wine matures. A special wine, ennobled by a lengthy, intense aromatic persistence.

#### ALCOHOL CONTENT 14,5 - 15,5 %

#### SERVING SUGGESTIONS AND ACCOMPANIMENTS

Excellent as a conversational wine. Ideal with substantial meat and game dishes. Perfect with highly mature cheese.

It is best served at a temperature of 18°C. in large tulip glasses with a slightly flared rim.