



**AVIÉ'**  
MOSCATO PASSITO D.O.C.  
CASCINACASTLET



STR. CASTELLETTO, 6 - 14055  
COSTIGLIOLE D'ASTI - ITALIA  
TEL. +39 0141 966651  
FAX +39 0141 961492  
[info@cascinacastlet.com](mailto:info@cascinacastlet.com)  
[www.cascinacastlet.com](http://www.cascinacastlet.com)

#### ETICHETTA

L'impronta di una mano femminile, serigrafata in oro sulla bottiglia, simboleggia la manualità con cui si svolgono tutte le operazioni più delicate: vendemmia, selezione dei grappoli più maturi, appassimento e pressatura necessarie alla preparazione di questo vino.

#### NOME

In dialetto astigiano "Avié" significa veglia, ed evoca le lunghe serate invernali che i contadini trascorrevano nel tepore della stalla scambiandosi le loro esperienze e narrando favole ai bambini.

#### VITIGNO

E' il Moscato bianco del Piemonte, già conosciuto in epoca romana, viene coltivato su terreni collinari molto ben esposti. Ogni ettaro ha una densità di impianto di circa 5.000 ceppi, con una produzione massima di 60 quintali di uva. La pratica dell'appassimento riduce drasticamente la resa in mosto a 25-30 ettolitri.

#### VENDEMMIA

Si effettua verso la metà di Settembre ed i grappoli vengono raccolti a mano e selezionati, adagiati in piccole cassette e sottoposti immediatamente ad appassimento in appositi locali condizionati e molto ventilati. La durata dell'appassimento varia di anno in anno essendo legata alle condizioni meteorologiche.

#### VINIFICAZIONE

Con la pigiatura e la pressatura soffice si ottiene un mosto ricco e denso che viene fatto fermentare in barriques di Allier nuove ove rimane per oltre otto mesi. La lunga permanenza sulle fecce e i frequenti "batonages" contribuiscono allo sviluppo e alla esaltazione della sua straordinaria tipicità.

#### AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

Riposa in bottiglia per almeno un anno ed è messo in commercio due anni dopo la vendemmia.

Per la complessità della sua composizione e per la sua grande generosità, se collocato in locali a temperatura costante di 13-15°C, si può conservare per molti anni.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso, con riflessi volgenti al dorato dopo lunghi anni di affinamento in bottiglia.

Bouquet possente e fragrante, con toni aromatici che ricordano la frutta matura, le albicocche secche, erbe aromatiche, banana, miele e fiori gialli. Sapore caldo e generoso, la delicata intonazione dolce, unita ad una gradevole freschezza acida, la robustezza, l'armonia e la lunga persistenza aromatica conferiscono a questo raro vino da dessert sensazioni vellutate e grande opulenza.

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13 -14% vol.

#### SERVIZIO E ABBINAMENTI

E' consigliabile servirlo in piccoli calici alla temperatura di 12°C.

Appena deliziosamente dolce, si abbina ai formaggi erborinati e ai caprini stagionati, al fegato d'oca, al patè di fegato e di selvaggina. Adatto ad ogni tipo di dessert e alla piccola pasticceria, ma soprattutto è un grande vino da meditazione.



## LABEL

The outlines of a woman's hand screen-printed in gold on an Avié bottle symbolise the manual skills applied in all the delicate operations needed to produce this wine: harvesting and selection of the ripest bunches of grapes, their *passerillage* (semi-drying) and pressing.

## NAME

In the Asti dialect, the word "avié" means "vigil". As such it evokes the long winter evenings the farmers once whiled away in the warmth of their stables talking of the past and entrancing their children with fairy tales.

## VINE

Piedmont's white Muscat grapes, known since Roman times, are grown on very well exposed hillsides. About 5000 vines per hectare produce a maximum of 6 tonnes of grapes. Semi-drying results in a drastic reduction in their yield to 2500-3000 liters.

## HARVESTING

The grapes are picked by hand in the middle of September, selected and immediately placed in small trays for semi-drying in special air-conditioned, well-ventilated rooms. The duration of this process is determined by the weather and thus varies from one year to another.

## VINIFICATION

Crushing and soft pressing provide a rich, dense must that is left to ferment for more than eight months in new Allier oak barriques. This long contact with the lees and frequent "bâtonages" contribute to the development and enhancement of its highly typical character.

## REFINEMENT AND STORAGE

The wine remains in bottle for at least a year and is placed on the market in the second year after the harvest. Its generosity and complex composition enable it to be kept for many years if stored in places maintained at a constant temperature of 13-15°C.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Deep straw yellow colour, with a sheen turning to gold after many years' maturing in bottle.

Strong, fragrant bouquet with aromatic overtones of ripe grapes, dried apricots, aromatic herbs, bananas, honey and yellow flowers. Its warm, generous taste and delicate, soft flavour combine with its pleasant acid freshness, balance and lingering aroma to endow this rare dessert wine with a smooth, opulent finish.

## ALCOHOL CONTENT

13-14% by volume

## SERVING SUGGESTIONS AND ACCOMPANIMENTS

Best served in small glasses at 12°C.

Its hint of sweetness adds a touch of delicacy to blue and other veined cheeses, ripe goat's milk cheeses, pâté de foie gras and liver and game pâtés. Just right for all types of dessert and petits fours, but above all a great wine to drink in meditation.