



  
Castellengo

## BAROLO D.O.C.G.

**VITIGNO** – Nebbiolo.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Comuni del Barolo.

**TERRENO** – Calcereo argilloso con componenti limosi-sabbiosi.

**VENDEMMIA** – Prima e seconda decade di ottobre.

**VINIFICAZIONE** – Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** – Minimo 3 anni, da 18 a 24 mesi in botti di media e grande capacità prima dell'affinamento in bottiglia.

**NOTE SENSORIALI** – Colore rosso granato con leggere sfumature aranciate. Al naso presenta un'impostazione tradizionale con profumi intensi e avvolgenti che ricordano le spezie e la frutta matura. Gusto ricco e persistente con tannini morbidi, sentori di cuoio, liquirizia e pepe armonizzati a note di violetta appassita e prugna matura.

**ABBINAMENTI** – Cacciagione, carni rosse, secondi elaborati e formaggi dai sapori decisi.



Oltre i 10 anni



~13,5% Vol.



16/18 °C



75 cl



  
Castellengo

## BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

**VITIGNO** – Barbera.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Astigiano.

**TERRENO** – Calcereo argilloso.

**VENDEMMIA** – Seconda e terza decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** – Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** – Minimo 4 mesi in vasche d'acciaio.

**NOTE SENSORIALI** – Colore rubino intenso con riflessi violacei. Profumo ampio, fruttato e floreale in cui spiccano sensazioni di mora e ciliegie fresche, glicine, tabacco dolce e liquirizia. In bocca è pieno, asciutto, secco, sapido e fresco, equilibrato nelle note speziate, fruttate e floreali.

**ABBINAMENTI** – Ideale a tutto pasto, predilige la pasta ripiena al ragù, le carni rosse e i formaggi a media stagionatura.



Da gustare giovane



~13,5% Vol.



16/18 °C



75 cl



  
Castellengo

## **RUCHE'** DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

**VITIGNO** – Ruchè.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Castagnole Monferrato, AT.

**TERRENO** – Argilloso, limoso e sabbioso.

**VENDEMMIA** – Terza decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** – Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** – 2 mesi in bottiglia.

**NOTE SENSORIALI** – Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso è intenso, aromatico, con sentori floreali di rosa e note speziate. Gusto armonico e vellutato, piacevolmente sapido e asciutto.

**ABBINAMENTI** – Ottimo come aperitivo, si sposa con gli antipasti, le carni bianche e la bagna càuda.



Da gustare giovane, meglio se entro i 5 anni



~14% Vol.



14/16 °C



75 cl



  
Castellengo

## BRACHETTO D'ACQUI D.O.C.G.

**VITIGNO** – Brachetto.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Mombaruzzo, Castelbogione, Nizza Monferrato, AT.

**TERRENO** – Argilloso, limoso.

**VENDEMMIA** – Prima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** – Pigiatura e breve fermentazione a freddo con macerazione delle bucce, svinatura e pressatura soffice, conservazione del mosto a zero gradi sino alla fermentazione. A seguire, presa di spuma secondo il metodo Charmat e successivo imbottigliamento.

**AFFINAMENTO** – 2 mesi in bottiglia.

**NOTE SENSORIALI** – Colore rosso brillante di media intensità. Naso ampio e persistente con delicate note di muschio e rosa aperta. Dolce, piacevolmente equilibrato e mai stucchevole, con evidenti sentori aromatici di rosa e viola.

**ABBINAMENTI** – Spumante ideale con i dolci e la pasticceria, ottimo per accompagnare la frutta fresca. Si apprezza anche con cibi dai gusti decisi e piccanti. Viene utilizzato per la preparazione di cocktail e long drink.



-7% Vol.



6/8 °C



75 cl



Castellengo



## MONFERRATO D.O.C. BIANCO

**VITIGNO** – Blend di vitigni autoctoni piemontesi.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Monferrato.

**TERRENO** – Calcareao argilloso e limoso.

**VENDEMMIA** – Seconda e terza decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** – Vendemmia dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri.

**AFFINAMENTO** – Acciaio.

**NOTE SENSORIALI** – Colore giallo paglierino. Al naso è intenso e piacevole. Le note fruttate di pesca, ananas, litchi e i sentori di fiori bianchi ben si armonizzano alla caratteristica fragranza aromatica dell'uva. Gradevolmente secco, conferma la freschezza di frutta e fiori con una piacevole acidità.

**ABBINAMENTI** – Ottimo come aperitivo, si abbina a piatti a base di pesce, crostacei, formaggi freschi e di media stagionatura.



Da gustare giovane



~12,5% Vol.



8/10 °C



75 cl



Castellengo



## MONFERRATO D.O.C. ROSSO

**VITIGNO** – Barbera, Merlot.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Monferrato.

**TERRENO** – Marne calcaree e argille bianco-grigiastre.

**VENDEMMIA** – Seconda e terza decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** – Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool.

A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** – Acciaio.

**NOTE SENSORIALI** – Colore rosso intenso con sfumature violacee. Al naso è intenso. Frutti rossi con sentori di spezie, eucalipto e violetta. Gusto armonico e vellutato, note di liquirizia e pepe, armonizzato da sfumature di rosa e prugna matura.

**ABBINAMENTI** – Ottimo come aperitivo, si abbina a piatti a base di pesce, crostacei, formaggi freschi e di media stagionatura.



Buona longevità



~13% Vol.



16/18 °C



75 cl



Castellengo



## DOLCETTO D'ASTI D.O.C.

**VITIGNO** – Dolcetto.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Castelbogione, AT.

**TERRENO** – Argilloso, calcareo.

**VENDEMMIA** – Seconda e terza decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** – Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** – Acciaio, minimo 1 mese di bottiglia.

**NOTE SENSORIALI** – Colore rosso intenso. Profumo tipico, caratteristico del vitigno, con piacevoli e netti sentori di frutta rossa. In bocca è armonico, di moderata acidità, con piacevoli note di lampone e ciliegia.

**ABBINAMENTI** – Vino a tutto pasto per eccellenza, si abbina soprattutto con primi piatti di pasta ripiena, risotti, secondi di carne, formaggi freschi e di media stagionatura.



Da gustare giovane



~13% Vol.



16/18 °C



75 cl



Castellengo



## GAVI D.O.C.G. DEL COMUNE DI GAVI

**VITIGNO** – Cortese.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Gavi, AL.

**TERRENO** – Calcareo, argilloso.

**VENDEMMIA** – Seconda decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** – Vendemmia dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri.

**AFFINAMENTO** – Acciaio.

**NOTE SENSORIALI** – Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Al naso è caratteristico e fragrante con raffinate note floreali e intensi sentori fruttati, agrumati e di pesca. Fresco, armonico ed elegante con corpo pieno e morbido. Finale fruttato e persistente.

**ABBINAMENTI** – Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti, frutti di mare e piatti di pesce in generale.



Da gustare giovane



~12,5% Vol.



8/10 °C



75 cl



Castellengo



## GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

**VITIGNO** – Grignolino.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Castagnole Monferrato, AT.

**TERRENO** – Argilloso, limoso.

**VENDEMMIA** – Ultima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** – Macerazione delle bucce per 5/6 giorni in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni. Svinatura e, terminata la fermentazione alcolica, travaso e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** – Acciaio, minimo 1 mese di bottiglia.

**NOTE SENSORIALI** – Colore rosso cerasuolo. Al naso è delicato e persistente con sentori caratteristici di rosa e ciliegia su sottofondo di pepe bianco. Gusto asciutto, piacevolmente tannico, persistente, con retrogusto di chiodi di garofano, rosa e geranio.

**ABBINAMENTI** – Ottimo aperitivo, ideale con antipasti e insalate.



Da gustare giovane



~13% Vol.



16/18 °C



75 cl



Castellengo



## NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

**VITIGNO** – Nebbiolo.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Comuni del Nebbiolo d'Alba.

**TERRENO** – Calcareo con componente argillo-limoso.

**VENDEMMIA** – Prima e seconda decade di ottobre.

**VINIFICAZIONE** – Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool.

A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** – Minimo 12 mesi in grandi botti di rovere e 6 mesi di bottiglia.

**NOTE SENSORIALI** – Colore rosso intenso con riflessi granata. Profumo intenso e persistente, leggermente speziato, con sentori di sottobosco e frutta cotta. Gusto importante, armonico, con tannini ben amalgamati, note di prugne mature, fichi essiccati e cuoio. Il finale è lungo e persistente.

**ABBINAMENTI** – Primi piatti anche elaborati, risotti, carni rosse e bianche, formaggi freschi e di media stagionatura.



Oltre i 10 anni



~13,5% Vol.



16/18 °C



75 cl



  
Castellengo



## MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

**VITIGNO** – Moscato Bianco.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Nizza Monferrato, Incisa Scapaccino e Mombaruzzo, AT.

**TERRENO** – Calcareao argilloso.

**VENDEMMIA** – Fine agosto e prima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** – Vendemmia manuale dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e conservazione del mosto a zero gradi sino alla fermentazione in autoclave e successivo imbottigliamento.

**NOTE SENSORIALI** – Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Profumi intensi e aromatici, tipici delle uve, con sentori di pesca, salvia e limone su note floreali di fiori d'acacia. Gusto dolce e intenso con retrogusto finemente composto, molto elegante, buona freschezza e piacevole effervescenza.

**ABBINAMENTI** – Ideale vino da dessert, si abbina ai dolci della tradizione (panettone, pandoro, colomba), ai biscotti, alle crostate, ai pasticcini, alle torte da forno, alla panna cotta, alle creme e al torrone. Perfetto con la frutta fresca o sciroppata. Servito con salumi, formaggi piccanti o stagionati crea un insolito e sorprendente contrasto di sapori.



Da gustare giovane



~5,5% Vol.



6/8 °C



75 cl



Castellengo



## PIEMONTE D.O.C. ROSATO

**VITIGNO** – Blend di Barbera e altri vitigni autoctoni.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Castagnole Monferrato, Vaglio Serra, AT.

**TERRENO** – Argillo-limoso.

**VENDEMMIA** – Prima e seconda decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** – Vendemmia dei migliori grappoli, pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri.

**AFFINAMENTO** – Acciaio.

**NOTE SENSORIALI** – Colore rosa delicato, luminoso, con intense e fresche note di frutta fresca, lampone e ribes. In bocca si presenta elegante e morbido, piacevolmente fresco, con buona persistenza e rimandi fruttati.

**ABBINAMENTI** – Ideale come aperitivo, accompagna stuzzichini di verdure, crudités di mare, salumi e formaggi freschi. Ama i sughi rossi, i risotti ai frutti di mare, le carni bianche delicate.



Da gustare giovane



~12,5% Vol.



8/10 °C



75 cl



# Castellengo

---



## ASTI D.O.C.G.

**VITIGNO** – Moscato bianco.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Comuni del Moscato.

**TERRENO** – Calcareo e limoso.

**VENDEMMIA** – Prima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** – Pressatura soffice delle uve e successiva conservazione del mosto a zero gradi.

A seguire, presa di spuma secondo il metodo Charmat e successivo imbottigliamento.

**NOTE SENSORIALI** – Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Profumo delicato, tipicamente aromatico, con sentori di fiori bianchi e miele, note agrumate e salvia su finale intenso e persistente. In bocca è fresco e fragrante con sentori di pesca, albicocca e cedro.

**ABBINAMENTI** – Compagno ideale di dolci e dessert, si rivela ottimo abbinato a sapori decisi, salati e addirittura piccanti. Può essere utilizzato nella preparazione di cocktail alla frutta e long drink.



~7% Vol.



6/8 °C



75 cl

---



Castellengo



---

## PROSECCO D.O.C.

**VITIGNO** – Glera.

**ZONA DI PRODUZIONE** – Comuni del Prosecco.

**TERRENO** – Profondo, composto da conglomerati di roccia e sabbia con molta argilla e talvolta ferro.

**VENDEMMIA** – Fine di agosto.

**VINIFICAZIONE** – Metodo Charmat.

**NOTE SENSORIALI** – Giallo paglierino con riflessi brillanti. Perlage fine e persistente, tipico del metodo Charmat. Bouquet fresco e fruttato con delicate note aromatiche. Morbido ed equilibrato con buona acidità.

**ABBINAMENTI** – Ottimo come aperitivo e perfetto a tutto pasto. Ideale con crudité di mare, crostacei, piatti a base di pesce e delicati.



~11% Vol.



6/8 °C



75 cl



Castellengo

---

## PINOT

**VITIGNO** – Pinot.

**VENDEMMIA** – Metà agosto.

**VINIFICAZIONE** – Pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri. A seguire, presa di spuma secondo il metodo Charmat e successivo imbottigliamento.

**NOTE SENSORIALI** – Colore giallo paglierino vivo. Profumo piacevolmente fruttato e fragrante con note di crosta di pane e mela renetta. Gusto sapido, fresco e armonico, di buon corpo.

**ABBINAMENTI** – Ideale a tutto pasto, si abbina agli antipasti e ai piatti a base di pesce.



-11,5% Vol.



6/8 °C



75 cl

---