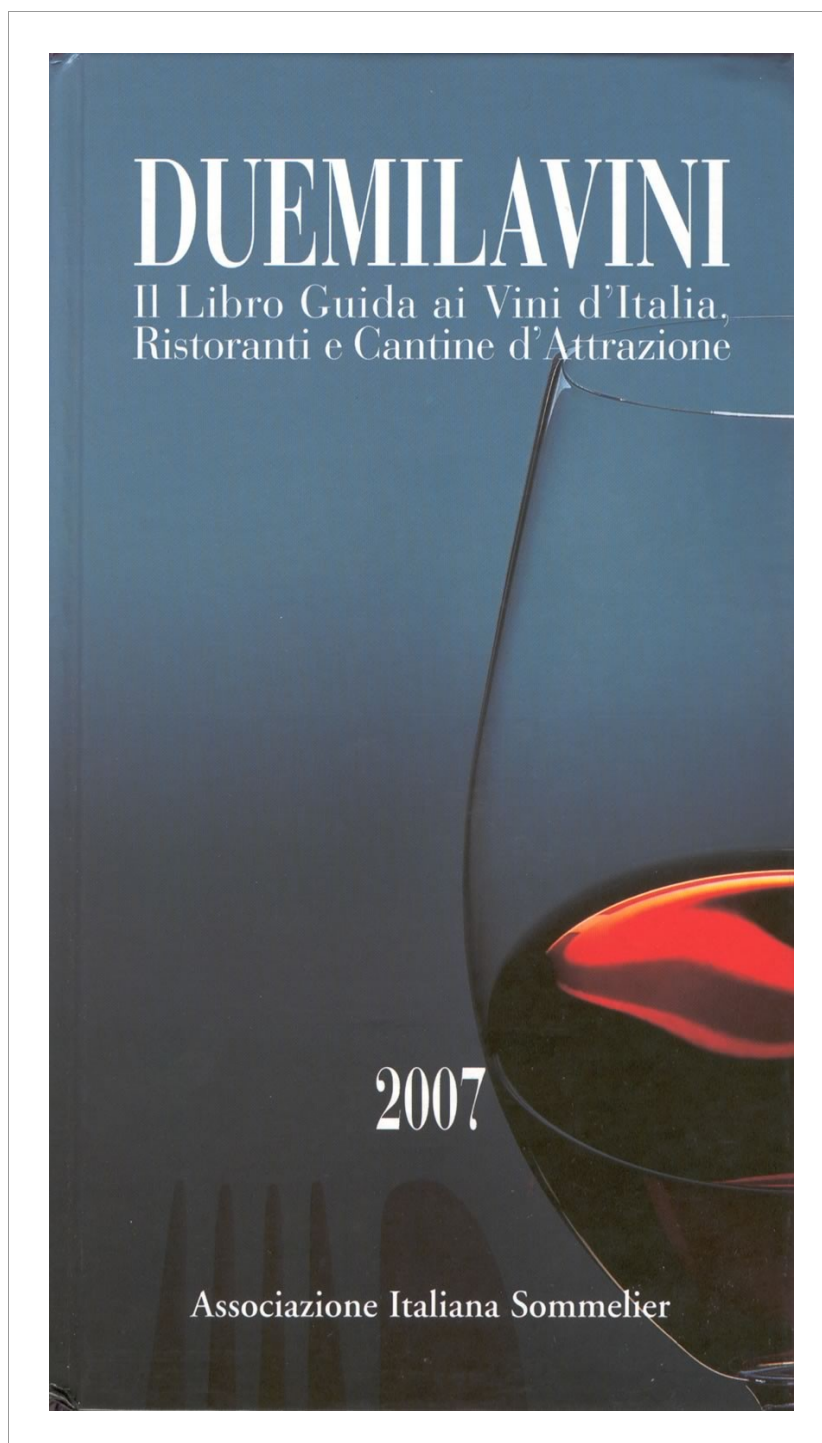




CASCINACASTLET

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)



# CASCINACASTLE'T

Strada Castelletto, 6 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) - Tel. 0141 966651  
Fax 0141 961492 - www.cascinacastlet.com - castlet@tin.it

**Anno di fondazione:** n.d.  
**Proprietà:** Maria Borio  
**Enologo:** Armando Cordero e Giorgio Gozzelino  
**Bottiglie prodotte:** 180.000  
**Ettari vitati di proprietà:** 18 + 2 in affitto  
**Vendita diretta:** sì  
**Visite all'azienda:** su prenotazione  
**Come arrivarci:** dalla A21 uscita Asti est, direzione Alba; dopo circa 10 km si arriva a Costigliole; poi seguire le indicazioni aziendali.

*Punto fermo del comprensorio di Costigliole, l'azienda condotta da Mariuccia Borio esemplifica bene l'evoluzione della viticoltura in questa vocatissima zona dell'Astigiano. Niente rotture di continuità, niente "conversioni" improvvise al modernismo, ma una serie costante e progressiva di innovazioni che l'hanno portata, dagli anni Settanta a oggi, a incarnare un connubio quasi perfetto fra omaggio alla tradizione e apertura alla tecnologia più aggiornata. Dai 18 ettari di vigna, quest'anno è uscita una gamma di prodotti compatta e di buon livello, dalla quale si stacca il passato Avié, al limite dell'eccellenza per finezza, misura, bevibilità.*

## PIEMONTE MOSCATO AVIÉ PASSITO 2004

**Tipologia:** Bianco Dolce Doc - **Uve:** Moscato 100% - **Gr.** 13,5% - € 15 (0,375) - **Bottiglie:** 3.000 - Lampi dorati. Complesso: marzapane, agrumi, miele diiglio, timo, vaniglia, lieve rôtì. Intenso e caldo, ha equilibrio mirabile e lunga chiusura dolcemente. Un anno in Allier. Sformato alle nocciole.

## MONFERRATO ROSSO POLICALPO 2003

**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Barbera 80%, Cabernet Sauvignon 20% - **Gr.** 14,5% - € 15 - **Bottiglie:** 4.500 - In mutazione verso il granato. Un cassis croccante si fa strada fra quinte di terra umida e vegetalità. Fresco e strutturato, non manca di rilievo tannico. 12 mesi in barrique. Tournedos ai peperoni.

## BARBERA D'ASTI 2005

**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 13,5% - € 7,50 - **Bottiglie:** 70.000 - Subito è spezia (pepe macinato), poi rimontano ciliegia, mandorla, rosa, susina. La freschezza varietale si sposa a una polpa morbida; piacevolmente amaro-gnolo il finale. Acciaio. Cipolle ripiene al forno.

## MOSCATO D'ASTI 2005 - € 7,50

Classico: zagara, pesca, fior di limone; in bocca è un succo dolce, con piacevoli ritorni agrumati, di moderata acidità. Da servire a non più di 8°C, con zabaione e amaretti.

## BARBERA DEL MONFERRATO GOV 2005 - € 7,50

Una Barbera vivace, purpurea, festosa di spuma, vinoso e acerba di ciliegia e fragolina, pepe, felce. Scorre via dritta e facile, chiude lieve e amarognola. Robiola condita al pepe ed extravergine.