



CASCINACASTLET

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

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI E AI RISTORANTI D'ITALIA



2008

Associazione Italiana Sommelier

CASCINACASTLE'T

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

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.

Cosa dire quest'anno di Cascina Castle't, ovvero di Mariuccia Borio, cosa dire della qualità dei vini presentati? Siamo veramente colpiti dalla costante crescita di questa cantina. Poi Mariuccia è una di noi, da sempre ha l' AIS nel cuore perché ha accompagnato l'inizio della sua avventura nel vino. E per noi è un piacere poter raccontare i suoi prodotti ed in particolare il Passum, che quest'anno segna il ritmo dei vini della casa.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE PASSUM 2004



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 17 - **Bottiglie:** 25.000 - Il Passum che aspettavamo. Luminoso e bellissimo colore granato. Gran naso etereo circondato da frutti, spezie e ricordi minerali, si colgono la susina, la rosa e il timo. Sapore fascinoso e aristocratico, con equilibrio e morbidezza. Un vino su cui soffermarsi. Uve da vendemmia tardiva sottoposte ad appassimento. Maturazione di 12 mesi in barrique. Anitra all'arancia.

PIEMONTE MOSCATO PASSITO AVIÈ 2005



Tipologia: Bianco Dolce Doc - **Uve:** Moscato 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 15 - **Bottiglie:** 5.000 - Giallo luminoso con riflessi oro, gran complessità di profumi susina gialla, agrumi, marzapane, miele e un abbraccio aromatico. Moderata dolcezza equilibrato e morbido con sferzata di freschezza. Chiude con sapore di mandorla. 12 mesi in barrique. Con semifreddo ai marroni.

MOSCATO D'ASTI 2006



Tipologia: Bianco Dolce Docg - **Uve:** Moscato 100% - **Gr.** 5,5% - **€** 7,50 - **Bottiglie:** 35.000 - Succoso, dolce, con freschezza da manuale. Aromatico, con richiami di frutta fresca, foglie di salvia e citronella. Equilibrato, persistente. Con crostata di albicocca.

BARBERA D'ASTI 2006 - € 7,50



Piacevoli profumi di susina e spezie. Nerbo e freschezza con chiusura piacevole. Acciaio. Agnolotti.

BARBERA DEL MONFERRATO GOJ 2006 - € 7,50



Vivace, ricca di colore, fresca e sapida con tonica beva e gradevole finale fruttato. Acciaio. Con riso e peperoni.

PIEMONTE CHARDONNAY A TAJ 2006 - € 7,50



Utile, giunge al momento giusto, A Taj in dialetto piemontese. Un vino fresco, fruttato e floreale con ricca persistenza. Risotto alla pescatora.