



CASCINA CASTLET
STR. CASTELLETO, 6
14055 COSTIGLIOLE D'ASTI ITALIA
TEL +39 0141 966651
FAX +39 0141961492 info@cascinacastlet.com
www.cascinacastlet.com



Weekend PRANZO & CENA

Uceline, una rarità nella mezza bottiglia

*Uvalino,
un vitigno
scomparso,
è stato
recuperato
e ora dà
vita a un
rosso di
grande
fascino*

di Cesare Pillon

Si chiama Uceline perché le uve da cui nasce sono di vendemmia così tardiva che gli uccelli si mangiano metà dei grappoli. È in mezza bottiglia perché è un vino rarissimo, e l'etichetta che ne avvolge l'intera circonferenza riproduce i volti e le testimonianze di coloro che hanno contribuito a salvare dall'estinzione il vitigno da cui è ricavato. Il vitigno, che ha nome Uvalino, era scomparso anche nell'Astigiano, dove un tempo era di casa. Mariuccia Borio (è suo il primo volto sull'etichetta) lo aveva conosciuto da bambina e lo ricordava come il vino delle feste, quello che si regalava al medico per Natale. E si è impegnata con tutte le sue forze per recuperarlo. L'ha trovato, piantato, ne ha vinificato sperimentalmente le uve per 18 anni, è riuscita a farlo ammettere nel Catalogo nazionale delle varietà da vino, l'ha fatto studiare da un'équipe di ricercatori, Lorenzo Corino, Rocco Di Stefano, Aldo Bertelli, scoprendo così che è la varietà più ricca di resveratrolo che si conosca. E il resveratrolo ha qualità antiossidanti nei confronti dei radicali liberi che lo rendono prezioso nella prevenzione delle affezioni cardiovascolari. Ma questo Uceline 2003 è prima di tutto un grande rosso di affascinante personalità e di non comune longevità: l'unico al mondo fatto con le uve del desaparecido di Costigliole d'Asti. (riproduzione riservata)

Uceline

Uve: uvalino - **Affinamento:** un anno in tonneau da 500 litri in rovere francese, almeno un altro anno in bottiglia - **Colore:** porpora intenso con tonalità granata - **Profumo:** cassis e frutta rossa matura con note di spezie dolci - **Sapore:** pieno, asciutto, caldo, con un aroma particolare di lunga persistenza - **Come si serve:** a 18° - **Abbinamenti gastronomici:** carni rosse e formaggi lungamente stagionati - **Prezzo:** € 13 (mezza bottiglia) - **Produttore:** Cascina Castlet, strada Castelletto 6, Costigliole d'Asti, tel. 0141/966651, fax 0141/961492, www.cascinacastlet.com; e-mail: castlet@tin.it