



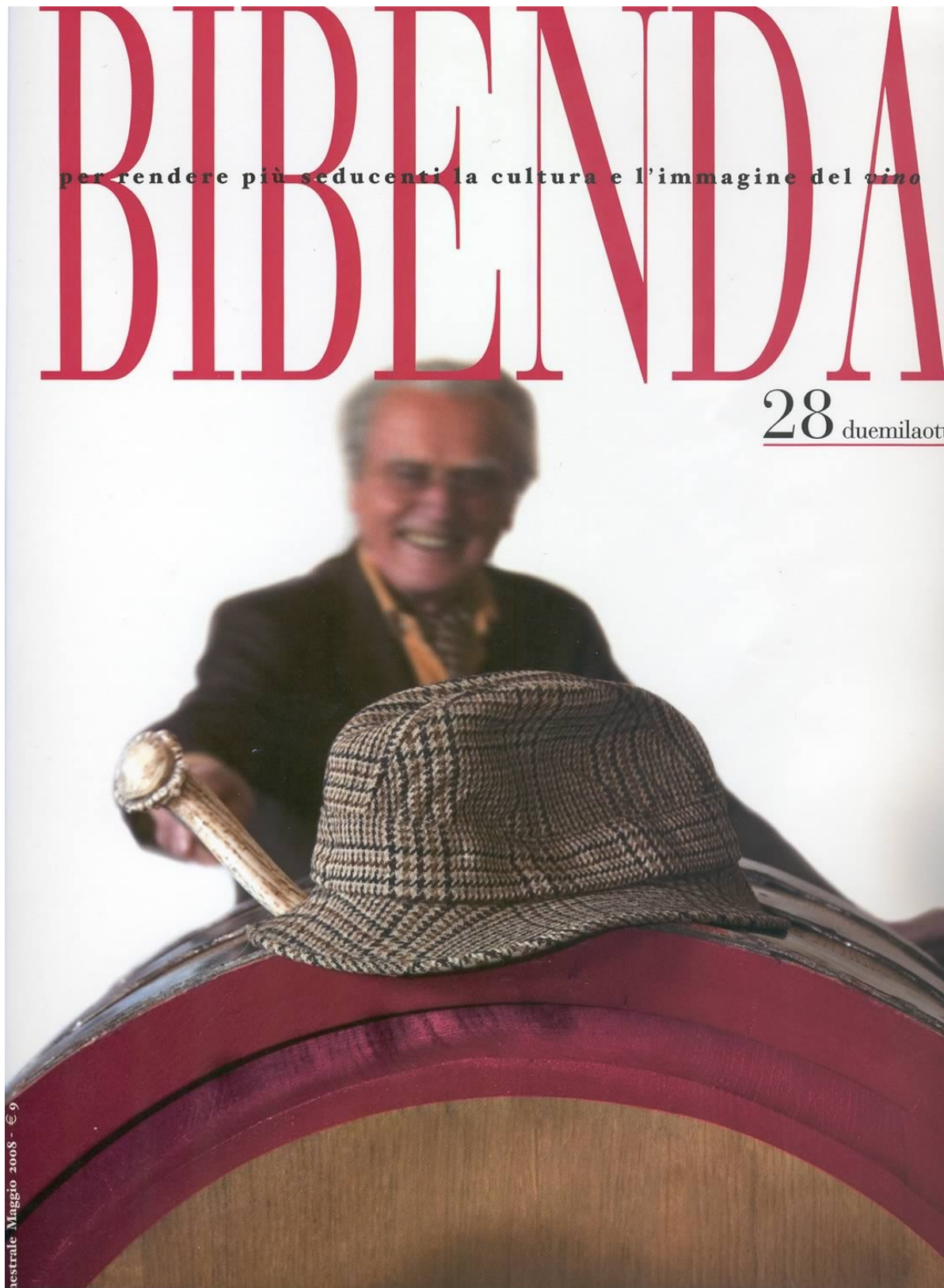
CASCINACASTLET

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

BIBENDIA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

28 duemilaott



DEGUSTAZIONI MOSCATO D'ASTI // MONICA COLUCCIA E SIMONA STELLATO

- 85 > MOSCATO D'ASTI 2007 // *Cascina Castle't - Costigliole d'Asti (AT)* - 5,5% - € 7,50
Paglierino brillante. Suadente, pulito e complesso: nocciola, miele di acacia, uvetta, sbuffi di sambuco. Sorso dolce e appagante, e massa ottimamente sostenuta dalla carbonica. Finezza nel finale al sapore di succo di albicocca.
- 85 > MOSCATO D'ASTI SORÌ DEI FIORI 2007 // *Bocchino - Canelli (AT)* - 5,5% - € 7
Quasi dorato e intenso. Esuberante: petalo di rosa, un accenno alla peonia e alla fragolina di bosco, poi mandorla fresca, paglia e muschio. Equilibrio e grande pienezza, con traccia sapida e aromaticità fino al midollo.
- 85 > MOSCATO D'ASTI PICCOLE GIOIE 2007 // *Ghione - Canelli (AT)* - 5% - € 5,50
Paglierino con riflessi oro verde. Intrigante ai profumi con ricordi minerali di pietra calda, maggioranza. Pienamente rispondente al gusto, definito e scosso da opportuna freschezza. Persistente.
- 85 > MOSCATO D'ASTI LA CAUDRINA 2006 // *Romano Dogliotti - Castiglione Tinella (AT)* - 5,5% - € 9
Paglierino acceso di riflessi. Intensità gradevolissima e sferzante di citronella, salvia e tiglio, con lieve concessione ai canditi. Rispondente, fresco e saporito. Sfoggio autorevole di aromaticità nel finale persistente.
- 85 > MOSCATO D'ASTI 2007 // *Cascina Galletto - Canelli (AT)* - 5,5% - € 6
Dorato con spuma. Naso suadente e vario: camomilla, pescanoce, muschio, caffè verde e mandorla. Assaggio rispondente e lungo, ricco di sapori. Un ricordo di mentuccia ne rinfresca la persistenza.
- 85 > MOSCATO D'ASTI 2006 // *I Vignaioli di Santo Stefano - Santo Stefano Belbo (CN)* - 5% - € 10
Paglierino terso. Immediati e ben definiti gli aromi di agrumi, frutta a polpa gialla e accenni mielati. Gustoso e bilanciato, sprizza allegra acidità. Piace e disseta.
- 85 > MOSCATO D'ASTI LA ROSA SELVATICA 2006 // *Icardi - Castiglione Tinella (CN)* - 5,5% - € 8
Aureola di spuma su paglierino intenso. Coinvolgente aromaticità di muschio, biancospino, salvia e pesca croccante. Perdura lungamente dopo un sorso di sostanziale equilibrio e piacevolezza.
- 85 > MOSCATO D'ASTI 2006 // *Saracco - Castiglione Tinella (AT)* - 5% - € 10
Tiene con autorevolezza, anche a due anni dalla vendemmia. Resta fresco di salvia, timo e frutta croccante. Ammalante al gusto per delicata dolcezza ed effervescenza ancora fremente.
- 85 > MOSCATO D'ASTI SOURGAL 2006 // *Elio Perrone - Castiglione Tinella (CN)* - 5% - € 8,50
Brioso paglierino. Corredo piacevolmente aromatico e ancora leggiadro di biancospino, sambuco, basilico e melone bianco. Scattante per freschezza, comunque equilibrata da delicati rilievi dolci.
- 85 > MOSCATO D'ASTI 2007 // *Bera - Neviglie (CN)* - 5% - € 7,50
Tratti verdolini, lucente e ricco di spuma. Plauso alla nitidezza e all'intensità di profumi e sapori. Approccio vegetal-minerale, poi sambuco e nespola acerba. Dolcezza imbrigliata dal nerbo acido-sapido. Finale "primaverile".
- 84 > MOSCATO D'ASTI 2006 // *Marchesi di Barolo - Barolo (CN)* - 6% - € 8
Veste giallo paglierino intenso. Rosa tea, pesca, golosa crème brûlée. Sostanzioso, appagante, ottima tenuta aromatica, dolcezza in bell'equilibrio. Si fa ricordare.
- 84 > MOSCATO D'ASTI 2007 // *La Baudria di Roberto Canaparo - Santo Stefano Belbo (CN)* - 5% - € 8
Espressione aromatica convincente e insolita, quasi da terre vulcaniche. Minerale, vegetale, fiori bianchi. Fumo e balsamico in chiusura. Bocca garbata ed equilibrata nella dotazione carbonica.

