



CASCINACASTLET

**CASCINA CASTLET**  
STR. CASTELLETTO, 6  
14055 COSTIGLIOLE D'ASTI ITALIA  
TEL +39 0141 966651  
FAX +39 0141961492 [info@cascinacastlet.com](mailto:info@cascinacastlet.com)  
[www.cascinacastlet.com](http://www.cascinacastlet.com)

Luca Maroni

ANNUARIO DEI  
MIGLIORI VINI ITALIANI  
*2009*



○  
Lm

distribuito da  
**RCS** Libri



CASCINACASTLET



## Cascina Castlet

Cascina Castlet di Maria Borio

Strada Castelletto, 6 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) - tel. 0141966651 fax 0141961492 - info@cascinacastlet.com - www.cascinacastlet.com - Responsabili della produzione: Maria Borio (Titolare e Resp. Commerciale), Armando Cordero e Giorgio Gozzelino (Enologi) - Vini prodotti: 9 - €: 200.000 - Ettari: 18 + 2 in affitto - Uve/vini acquistati: 10% delle uve - ☎: sì - ☎: sì - ☎: no

### IL MIGLIOR VINO

Uceline

86

Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 26



**Sensazioni: gran ricchezza di suggestioni olfattive da questo vino dolce il cui colore è oro, è rame, è sveltare e tramontare di sole. Fittezza della tinta funzione diretta della ricchezza in estratti: concentrazione, intensità e viscosità di questo nettare che favolosamente impressiona.**

Allo sguardo denso, vivido lingotto d'oro e rame, s'avvita lento e oleoso su per le pareti del calice. Il naso sente un cesto di polpa di bianchi frutti di succosità maestosa. La pera e l'ananasso i più intensi a convergere sull'uva, davvero d'eccellenza polposa, completamente glassata da vanigliosità e florealità di spezie. E che fragranza nonostante la massa, che nettezza all'olfatto e all'interminabile persistere del suo aroma: dopo-bocca che di questo vino celebrando conferma, la sua morbida e ultrafitta, essenza ultramatura.

**Informazioni:** ☎ - ☎: 01-04-08 - ☎: C - €: 2.000 - ☎: Uvalino

**Impressioni del produttore.** E' un vino che ci fa ritornare ad un mondo di valori profondi, importanti e condivisi; per questo l'Uceline è anche oggi un momento per le grandi occasioni, e felici. Mariuccia Borio

### GLI ALTRI VINI

**BARBERA D'ASTI 2007** IP: 85

C: 30 - E: 28 - I: 27 - ☎ - ☎: 95.000 - ☎: Barbera

**AVIÉ 2006** IP: 84

C: 31 - E: 27 - I: 26 - ☎ - ☎: 6.000 - ☎: Moscato

**BARBERA D'ASTI PASSUM 2005** IP: 84

C: 31 - E: 26 - I: 27 - ☎ - ☎: 20.000 - ☎: Barbera

**GOJ 2007** IP: 83

C: 29 - E: 27 - I: 27 - ☎ - ☎: 10.000 - ☎: Barbera

**POLICALPO 2004** IP: 83

C: 31 - E: 26 - I: 26 - ☎ - ☎: 4.000 - ☎: Barbera 70%, Cabernet Sauvignon 30%

**MOSCATO D'ASTI 2007** IP: 82

C: 28 - E: 27 - I: 27 - ☎ - ☎: 30.000 - ☎: Moscato

**CHARDONNAY A TAJ 2007** IP: 82

C: 28 - E: 27 - I: 27 - ☎ - ☎: 10.000 - ☎: Chardonnay

**BARBERA D'ASTI LITINA 2005** IP: 81

C: 30 - E: 26 - I: 25 - ☎ - ☎: 25.000 - ☎: Barbera

### Commento Conclusivo

Che bella polpa di banana dona questo Chardonnay A Taj 2007, solare densità la porge l'Avié 2006, di rotonda avvolgenza zuccherina. Mix frutto/spezie di ottimo bilanciamento caratterizza la Barbera d'Asti Passum 2005, ancor più polposa l'amarena della vivissima Barbera d'Asti 2007. Al sole di nuovo si pensa quando al tasting arriva il miglior vino di Cascina Castlet: svelta la souplesse stellare dell'Uceline e ammalia. Complimenti.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 83,33; QQT: 7,05

Indici complessivi: C: 29,88 - E: 27 - I: 26,44