

GUIDE ENOGASTRONOMIA

Mario Busso
 Luigi Cremona

**Edizione
 2009**

*L'unica guida
 ai vini
 da vitigni
 autoctoni
 italiani con*



Vini Buoni d'Italia















Cascina Castlet

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

Marina Borio ha ragione, quando afferma che scommettere sulla modernità vuol dire rispettare la tradizione, perché il significato della parola può essere letto come un'innovazione ben riuscita. Se queste sono le premesse, anche l'immagine gioca la sua parte; ecco allora etichette graffianti e un po' spregiudicate, segni grafici eleganti, che sintetizzano continuità di filiera tra qualità in vigneto e idea marketing. Diciotto ettari di Barbera e Moscato, secondo tradizione appunto, ceppi di antico impianto, avari d'uva ma generosi d'eccellenza. A Menzione ad Honorem il Barbera Superiore Passum, che svela al naso fresche note di menta e sensazione di fiori di acacia, cui segue frutta rossa; ha bocca potente, struttura, equilibrio e persistenza.

Bottiglie prodotte: 200.000
Vitigni autoctoni coltivati: Barbera, Moscato

 Barbera d'Asti Doc Superiore Passum 2005	★★★★★	■			€ 20-22
Moscato d'Asti Docg 2007	★★★★★	■			€ 7-9 
Barbera d'Asti Doc 2007	★★★★	■			€ 7-9
Barbera del Monferrato Doc Goj 2007	★★★★	■			€ 7-9
Barbera d'Asti Doc Superiore Litina 2005	★★★★	■			€ 10-12