



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)

# il Corriere

dell'Astigiano

Poste Italiane Spa -  
Spedizione in abbonamento postale -  
D. L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n. 46)  
Art. 1, comma 1, CNS/CBPA/ASTI  
TAXE PERCUE - TASSA RISCOSSA ABBONEMENT

Redazione  
Telefono  
Abbonamenti

Direttore responsabile: **Paolo Monticone**  
Piazza Medici 22, 14100, Asti  
0141/32.46.45 0141.323077 (4 linee r.a.) Fax 0141.599134 Mail [redazione@corasti.it](mailto:redazione@corasti.it)  
Conto corrente postale 599.867.37. Intestato: Cor. Asti Srl, Piazza Medici 22 - 14100 ASTI

Mercoledì 24 02 2010  
Anno II  
Numero 6  
Euro 1



## Sul mercato l'edizione del 2006 **L'Uceline, per parlarci su** *Una "novità" della Cascina Castlet*

ASTI - Ci sono ancora i vini da conversazione? C'è ancora tempo di degustare vini di antico lignaggio in buona e bella compagnia? Anche se i tempi che corrono farebbero pensare il contrario, quelli di Cascina Castlet sono pienamente convinti di sì, tant'è vero che proprio in questi giorni mettono in commercio l'Uceline, un Monferrato rosso da Uvalino, un vitigno di antica tradizione e coltivazione ormai dimenticato e quasi del tutto scomparso. Mariuccia Borio, che di Cascina Castlet è da sempre anima e corpo, lo ha curato come si accudiscono i figli di salute un po' cagionevole e adesso, dopo quasi vent'anni di sperimentazioni, può con un certo orgoglio annunciare che la prima annata disponibile, quella del 2006, è finalmente pronta per essere degustata. Di un bel colore rosso porpora, con un profumo ampio ed intenso e di sapore asciutto, caldo ed

equilibrato, l'Uceline (il nome seicentesco che in Astesana si attribuiva alle uve a maturazione molto tardiva) è prodotto con uve raccolte a fine ottobre e successivamente messe a riposare su graticci dove subiscono lievi surmaturazioni ed appassimenti. Dopo la fermentazione malolattica le altre fasi di maturazione avvengono in botti di rovere da 5 ettolitri. Vino a tutti gli effetti da conversazione, attitudine che viene dichiarata apertamente già dall'etichetta (che si va ad aggiungere all'estroso catalogo della costigliolese Cascina Castlet) in cui compaiono i visi ed i pensieri delle persone che, ognuna per la sua parte, hanno contribuito alla realizzazione dell'Uceline, viene anche consigliato per accompagnare, con la sua gradazione di 14,5%, anche piatti di carne e selvaggina o formaggi di lunga stagionatura.

PM