



CASCINACASTLET

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

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



Associazione Italiana Sommelier

CASCINACASTLET

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

Anno di fondazione: n.d. - **Proprietà:** Maria Borio - **Fa il vino:** Armando Cordero e Giorgio Gozzelino - **Bottiglie prodotte:** 220.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 18 + 2 in affitto - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione
Come arrivarci: dalla A21 uscita Asti est verso Alba e Costigliole.

Sempre all'altezza della situazione i vini di Mariuccia Borio, che soddisfano le esigenze più importanti e quelle più informali dove la Barbera nelle sue diverse interpretazioni sa accostarsi ai cibi con piacevolezza. Come sempre il Passum interpreta il massimo delle potenzialità del vitigno, e rappresenta il vino di punta dell'azienda, potremmo definirlo il cavallo di razza di Cascina Castle't. Ma le altre Barbera che esprimono il piacere quotidiano di accostare con soddisfazione il vino al cibo, non le consideriamo affatto secondarie, anzi, dalle degustazioni di quest'anno risultano tutte di notevole livello.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE PASSUM 2006



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 17 - **Bottiglie:** 20.000 - Granato intenso, frutti rossi in gelatina e confettura di susine. Richiami floreali che si evidenziano al gusto. Fresco, viva sapidità e lunga persistenza. Un anno di barrique. Con stracotto di manzo.

PIEMONTE MOSCATO PASSITO AVIÈ 2007



Tipologia: Bianco Dolce Doc - **Uve:** Moscato 100% - **Gr.** 14% - **€** 15 - **Bottiglie:** 6.000 - Delicati profumi aromatici, frutta matura a pasta gialla, sensazioni agrumate. Garbata dolcezza, intensa freschezza che accompagna una beva agile e appagante. Barrique per un anno. Con caprini stagionati.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE LITINA 2006



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 10 - **Bottiglie:** 20.000 - Rubino, alle immediate sensazioni balsamiche di anice e vaniglia fanno seguito piacevoli sentori di frutta rossa. Netto e franco al gusto, con sfumatura speziata. 12 mesi di botte grande. Risotto al sugo.

UCELINE 2004 - Uvalino 100% - **€** 12 - Granato, propone un articolato profumo di frutta matura, con sbuffi di spezie. Al palato è deciso nella freschezza e notevole morbidezza. Da uve appassite un mese. Lepre in salmi.



BARBERA MONFERRATO GOJ 2008 - € 7,50



Davvero buona, con vivacità intensa e appagante al gusto. Floreale di rosa, fruttata di marasca. Acciaio. Ideale con cotechino.

BARBERA D'ASTI 2008 - € 7,50



Rubino intenso, sentori di ciliegia, erbe aromatiche e fiori di campo. Piacevole beva, freschezza e persistenza. Solo acciaio. Carni grigliate.

MOSCATO D'ASTI 2008 - € 7,50



Tenue paglierino, intensa aromaticità che ricorda nettamente la salvia, appagante freschezza al gusto e gradevole dolcezza. Amaretti morbidi.

PIEMONTE CHARDONNAY A TAJ 2008 - € 7,50



Le delicate sfumature fruttate, la piacevole e intensa freschezza, il netto finale sapido, lo rendono ideale con un'insalatina di mare.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE PASSUM 2005

5 Grappoli/09