



CASCINACASTLET

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

GIGI BROZZONI

500 VINI

L'Italia del nord ovest

A Selection
of First-Class
Wines from
Northwest Italy

**SELEZIONE
D'ECCELLENZA**

Liguria

Lombardia

Piemonte

Valle d'Aosta

2011
II° Edizione

 **SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI**
Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

 **CIVIN**

 **Città del Vino**
Associazione Nazionale

COSTIGLIOLE D'ASTI

CASCINA CASTLÈT

Barbera d'Asti Superiore Passum

IL VINO: Il nome 'Passum' richiama alcuni celebri vini prodotti nell'antichità con l'appassimento delle uve; ed antica, nell'Astigiano, è la tradizione della Barbera ottenuta dall'appassimento dei grappoli migliori. Cascina Castlèt ne ha fatto il suo vino bandiera, che affascina con le sue doti di maturità, calore e concentrazione, tenute vive dalla tannicità, dalla ricca speziatura e dalla fragrante acidità. Le bottiglie recano serigrafato direttamente sul vetro un curioso simbolo di memorie ancestrali, forse un sole, o un "mandala", o un'antica "P", che rende molto originale la presentazione. **DENOMINAZIONE:** Doc **VITIGNI:** barbera **ANNATE CONSIGLIATE:** 2006. **ZONA DI PRODUZIONE:** Sulle alture a sud-est di Costigliole spicca la scura mole del Castello di Burio. Il complesso consiste in un insieme di corpi di fabbrica a pianta irregolare risalenti ad epoche diverse. Pare che le sue origini siano da collocare nel XIV secolo, probabilmente realizzato dalla famiglia Pelletta come maniero nel mezzo dei loro vasti possedimenti fondiari. **L'AZIENDA:** Cascina Castlèt appartiene da generazioni ai Borio. Mariuccia l'ha ereditata da suo padre nel 1970 e vi ha riversato l'esperienza maturata nella bottiglieria di famiglia a Torino, fondamentale per comprendere le esigenze dei consumatori. Più che un'azienda, ne è nato un progetto in continuo divenire, dove il tocco femminile rappresenta un'irrinunciabile risorsa. **TECNICA DI PRODUZIONE:** Il mosto, ottenuto da uve lasciate appassire in locali idonei, viene posto a fermentare in vasche d'acciaio inox previo inoculo di lieviti selezionati alla temperatura di 25°C. Dopo 15-18 giorni si procede alla svinatura e si favorisce la malolattica; matura per circa un anno in barriques di rovere francese e in botti di media capacità e si affina per almeno altri 6 mesi in bottiglia.



THE WINE: The name 'Passum' recalls several famous wines produced in antiquity involving a drying of the grapes. And in the Asti territory, the tradition of Barbera obtained from the drying of the best grape clusters is also ancient. Cascina Castlèt has made it its banner wine, one that fascinates with its endowments of maturity, warmth and concentration, kept alive by the tannicity, rich spiciness, and fragrant acidity. The bottles bear a curious symbol of ancestral memories silk-screened directly on the glass: perhaps a sun, or a "mandala", or an ancient "P", which makes the presentation very original. **APPELLATION:** DOC **GRAPE VARIETIES:** Barbera **RÉCOMMENDED VINTAGES:** 2006 **PRODUCTION ZONE:** The dark bulk of the Castle of Burio stands out on the high grounds to the south-east of Costigliole. The complex consists of a group of buildings in an irregular design that date to different periods. It seems that its origins should be dated to the 14th century: it was probably realised by the Pelletta family as a manor house in the midst of their vast land possessions. **THE ESTATE:** Casina Castlèt has belongs to the Borio family for many generations. Mariuccia inherited it from her father in 1970, and has transferred to it the experience she garnered in the family wine shop in Turin, which is essential in understanding the demands of customers. A project in continuous formation, rather than an estate, has originated, in which the feminine touch represents a resource that cannot be relinquished. **PRODUCTION TECHNIQUES:**

The must obtained from grapes left to dry in suitable premises is set to ferment in stainless-steel vats subject to the inoculation of selected yeasts, at a temperature of 25°C. After 15-18 days, the racking off is performed and the malolactic fermentation is assisted. The wine matures for about one year in French oak barriques and in medium-capacity barrels, and then refines for at least 6 more months in the bottle.

strada Castelletto 6 - 14055 COSTIGLIOLE D'ASTI (Asti) - Tel 0141/966651
fax 0141/961492 - info@cascinacastlet.com - www.cascinacastlet.com