



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



2011

50 anni di Franciacorta

Associazione Italiana Sommelier

CASCINACASTLE'T

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:** Roberto Austa e Giorgio Gozzelino - **Bottiglie prodotte:** 240.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 18 + 4 in affitto - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione
Come arrivarci: dalla A21 uscita Asti est verso Alba e Costigliole.

Il Premio Decanter 2009, istituito dall'Ais Piemonte, è stato assegnato a Mariuccia Borio. Da sempre vicina alla nostra Associazione, tra le prime Sommelier produttrici, ha saputo creare un'azienda di notevole livello producendo con passione i vini del territorio astigiano. In questi ultimi anni Mariuccia ha lavorato al recupero di un particolare e raro vitigno di Costigliole d'Asti, l'Uvalino. Anche il vino che se ne ottiene, come gli altri vini della cantina sono abbigliati da bellissime e insolite etichette. Bottiglie riconoscibili e affermate in tutto il mondo enologico, per le ricercate confezioni e per la pregiata qualità.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE PASSUM 2007



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 15% - **€** 18 - **Bottiglie:** 20.000 - Intenso rubino volgente al granato. Insiste all'olfatto su sentori maturi e fruttati di ciliegia e susina, accompagnati da mandorla e tabacco dolce e velati toni minerali e terrosi. Di ottimo corpo, tannini velati e dolci, gusto disteso su una morbidezza dal lungo sapore. Ottimo livello. Un anno di barrique. Pollo al forno.

MONFERRATO ROSSO UCELINE 2006



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Uvalino 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 18 - **Bottiglie:** 4.000 - Granato intenso. Rivela un olfatto molto particolare caratterizzato da toni fruttati freschi ed erbacei, spezie fini e nuance balsamiche. Sapore intenso, secco e fresco, con netti richiami olfattivi e con in evidenza la componente vegetale, rampante e giovane. Pieno e intenso, con potenzialità di evoluzione verso l'equilibrio. Da uve leggermente appassite, un anno in tonneau. Con stufato di cervo.

BARBERA DEL MONFERRATO GOJ 2009 - € 7,50



Ci è piaciuta la semplicità: profumi intensi e piacevoli di piccoli frutti, fiori e gelatina di ribes. Al palato vivacità con brio e freschezza incidono sul gusto, velata sapidità in chiusura. Solo acciaio. Perfetta con la bagna caoda.

MOSCATO D'ASTI 2009 - € 7,50 - Paglierino cristallino. Intensa



aromaticità, bellissimo naso: fruttato e floreale. Su tutto, gelatina di susina bianca. Bocca dolce, di sapore pieno e persistente. Torta di nocciole.

MONFERRATO ROSSO POLICALPO 2006 - Barbera 70%, Cabernet S. 30%



€ 15 - Colore intenso, olfatto di prugna in confettura, corteccia, grafite e chiodi di garofano. Sapore giocato sulla morbidezza, con deciso supporto acido-tannico. Un anno di barrique. Con faraona arrosto.

BARBERA D'ASTI 2009 - € 7,50 - Decisamente buona, immediata



nel porgere frutti e fiori, ribes e melograno, ammandorlato. Sapore e morbidezza senza rinnego dell'acidità. Solo acciaio. Arista al forno.

PIEMONTE CHARDONNAY ATAJ 2009 - € 7,50 - Più ricco e complesso.



Ananas, pesca e susina gialla, sentori fruttati che segnano il fresco sapore e si allungano nella persistenza. Solo acciaio. Fritto di pesciolini.

CASTLÈTROSÉ 2009 - Barbera 80%, Grignolino 20% - € 7,50



Limpido rosato. Profumi semplici, fresco, media persistenza. Pasta alla carbonara.