



CASCINACASTLET

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

Luca Maroni

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2011



CASCINACASTLET



La Cascina Castlèt è situata sulle colline astigiane, nel cuore della zona di produzione di Barbera e Moscato. I vigneti sono posti ad una altitudine di 300 m slm ed hanno una superficie di 22 ettari. L'azienda appartiene alla famiglia Borio da diverse generazioni, Maria Borio la conduce da molti anni proseguendone la tradizione vitivinicola.

Cascina Castlèt

Cascina Castlèt di Maria Borio
Strada Castelletto, 6 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) - tel. 0141966651 fax 0141961492 - info@cascinacastlet.com - www.cascinacastlet.com - Responsabili della produzione: Maria Borio (Titolare e Resp. Commerciale), Giorgio Gozzelino e Roberto Austa (Enologi) - Anno avviamento: 0 - Vini prodotti: 10 - €: 240.000 - Ettari: 18 + 4 in affitto - Uve/vini acquistati: 10% delle uve - ☐: sì - ☑: sì - ☒: no

IL MIGLIOR VINO

Avié 2007

93

Consistenza: 32 - Equilibrio: 32 - Integrità: 29



Sensazioni: c'è tanta crema di viva, densa albicocca in polpa pura; al tatto viscosa e intessuta, come filamentosa. Al profumo, una freschezza di polposissimi

ma uva, nitida e intensamente speziata arriva ed inebria la narice. E più lo si respira, e meno lo si esaurisce, tanta l'abbondanza e la profondità della sua concentrazione estrattiva. Un profumo e poi un gusto di avvolgente potenza, di freschezza e integrità ossidativa d'algida suadenza mentosa. Il sapore è poi spettacolare: la sua densa dolcezza sorretta ed equilibrata da acidità profilante, sospinta dal suo polposo frutto, seconda sola alla sua maestosa viscosità d'aroma. Un gran vino dolce, uno fra i migliori dell'anno in assoluto.

Informazioni: ☐: ☑; 24-06-10 - ☑: C - €: 6.000 - ☑: Moscato

Impressioni del produttore. Quando si desidera un'atmosfera in cui l'eleganza della bottiglia serigrafata in oro si confonda con la profondità dolce non dolce degli aromi: solo Avié.

GLI ALTRI VINI

UCELINE 2006 IP: 88

C: 32 - E: 28 - I: 28 - ☐ - €: 3.000 - ☑: Uvalino

BARBERA D'ASTI PASSUM 2006 IP: 87

C: 32 - E: 27 - I: 28 - ☐ - €: 20.000 - ☑: Barbera

GOJ 2009 IP: 86

C: 31 - E: 27 - I: 28 - ☐ - €: 10.000 - ☑: Barbera

BARBERA D'ASTI 2009 IP: 86

C: 30 - E: 28 - I: 28 - ☐ - €: 105.000 - ☑: Barbera

POLICALPO 2006 IP: 86

C: 32 - E: 26 - I: 28 - ☐ - €: 4.000 - ☑: Barbera 70%, Cabernet Sauvignon 30%

MOSCATO D'ASTI 2009 IP: 85

C: 28 - E: 29 - I: 28 - ☐ - €: 30.000 - ☑: Moscato

BARBERA D'ASTI LITINA 2006 IP: 85

C: 32 - E: 26 - I: 27 - ☐ - €: 25.000 - ☑: Barbera

CASTLÈT ROSÉ 2009 IP: 84

C: 29 - E: 27 - I: 28 - ☐ - €: 10.000 - ☑: Barbera 80%, Nebbiolo e Grignolino 20%

CHARDONNAY A TAJ 2009 IP: 84

C: 28 - E: 28 - I: 28 - ☐ - €: 10.000 - ☑: Chardonnay

Commento Conclusivo

Vero trionfo dell'uva nel bicchiere della Cascina Castlèt. Focosità e profumosità d'essenza, in quanto di setosa, drappeggiante glicerina. Frutto ovunque, nel rosso Policalpo 2006, nella Barbera d'Asti Passum 2006, nella Barbera d'Asti Litina 2006, di solida maestosità estrattiva. Veri capolavori in potenza d'aroma della natura. Quindi un Moscato d'Asti 2009 e una Barbera d'Asti 2009 dove non le spezie ma il frutto ha favoloso nitore ossidativo. Poi l'Uceline 2006, un'altro poderoso campione in estratti ma di souplesse e fragranza veramente suadente. Vino del tasting l'Avié 2007, certo il miglior passito della regione, uno fra i migliori vini dolci dell'anno. Uva in quintessenza di dolcezza, polposità e speziata linfaceltà si pura. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 86,4; QQT: 7,39

Indici complessivi: C: 30,6 - E: 27,8 - I: 28