



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)

guida 2011

# slow wine

STORIE  
DI VITA  
VIGNE  
VINI  
IN  
ITALIA



Slow Food Editore

COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)

## Cascina Castlet

Strada Castelletto, 6  
tel. 0141 966651  
[www.cascinacastlet.com](http://www.cascinacastlet.com)  
[info@cascinacastlet.com](mailto:info@cascinacastlet.com)

23 ha - 240.000 bt

*vende in cantina*

**VITA** - Visitare questa cantina è come ritrovarsi tra amici, per la simpatia e la cordialità che contraddistinguono Mariuccia e Ada Borio, le titolari dell'azienda dal 1970, coadiuvate nel loro lavoro dall'enologo Giorgio Gozzelino. Le tre C del logo aziendale significano Cascina Castlet Costigliole, a indicare il forte legame con il territorio.

**VIGNE** - L'azienda sorge sulla collina del Castelletto, una vecchia proprietà usata dal marchese Asinari per studi sperimentali su vitigni americani. I vigneti sono in parte vicini alla cascina, e qui si coltiva anche l'uvalino, un antico vitigno che stava per scomparire, e in parte nella frazione Santa Margherita, con impianti di barbera e moscato. Le viti di barbera da cui nasce la Passum hanno un'età di quarant'anni.

**VINI** - L'azienda, che ha fatto del terroir e dei vitigni autoctoni la sua linea guida, riesce a produrre vini di carattere e personalità. Molto particolare è il **Monferrato Rosso Ucelline 2006** (4.000 bt; 21 €), che dopo un passaggio di un anno in legno dona sentori speziati e di fiori: è un vino adatto a un lungo invecchiamento. Il **Monferrato Rosso Policalpo 2006** (4.000 bt; 16 €) è marcato da tabacco e da un tannino leggermente asciugante. Tra le Barbera, ricordiamo la **Barbera d'Asti 2009** (100.000 bt; 8 €), solo acciaio, dotata di note di frutta rossa ben equilibrate con l'acidità, la **Barbera d'Asti Sup. Passum 2007** (20.000 bt; 21 €), con note di sottobosco e profumi legati alla macerazione carbonica, e la **Barbera d'Asti Sup. Litina 2006** (20.000 bt; 12 €), dotata di sentori terrosi. Note di mele, miele ed erbe aromatiche nell'avvolgente **Piemonte Moscato Passito Avié 2007** (6.000 bt; 18 €).

CONCIMI letame naturale  
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo  
DISERBO chimico, meccanico  
LIEVITI selezionati  
UVE acquisto del 30%