



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)

Vinum

04

# Vinum



EUROPAS WEINMAGAZIN

APRIL 2011 [WWW.VINUM.DE](http://WWW.VINUM.DE)  
PREIS: 6 EURO



## Uvalino

Diese uralte Traube ist reich an gesundheitsförderndem Resveratrol, und wenn der Wein aus angetrockneten Trauben gekeltert wird, eignet er sich hervorragend zum Ausbau in Holz. Sein Bouquet erinnert an Kirschconfit, Leder und Blumen, das eng sitzende, gut integrierte Tannin sorgt für Struktur, das Finale ist komplex-würzig.



## Maria Borio, Cascina Castlèt, Costigliole d'Asti

«Den Uvalino gab es immer in unseren Rebbergen», erinnert sich Maria Borio. «Als ich ein Kind war, wurde daraus ein Wein für besondere Anlässe gekeltert, zu Geburten und Hochzeiten.» Ein paar Reben haben auf der Cascina Castlèt überdauert: Zum Ende der Lesezeit brachten sie sich immer wieder selbst ins Gedächtnis, wenn Vögel unter viel Gezeter die zuckerreichen, spät reifenden Trauben pickten. So belebte Borio ab 1990 die Tradition mit ersten Versuchen und Probevinifikationen sowie später mit Rebbergsplantagen wieder. 2002 wurde Uvalino dann offiziell anerkannt. Maria Borios Wein heisst Uceline, wegen der Vögel (italienisch «ucelli»).



## Uceline 2007

### Uvalino

16.5

Cascina Castlet

Uceline 2007

**Kommentar:** Bouquet nach Kirschconfit, Leder und Lakritze, auch blumige Akzente; kernige Textur mit viel Rasse

und Eleganz, eng sitzendes, gut integriertes Tannin, das für Struktur sorgt, das Finale komplex-würzig mit dominanten Beerennoten. Überzeugende Interpretation eines Weines aus angetrockneten Trauben.

**Preise:**  
CH: 30 bis 45 Franken

**Kritisch beäugt**  
To bio or not to bio?

**Liebevoll gehätschelt**  
Rheingaus Rote

**Dingfest gemacht**  
Die neuen  
Feinde der Rebe

