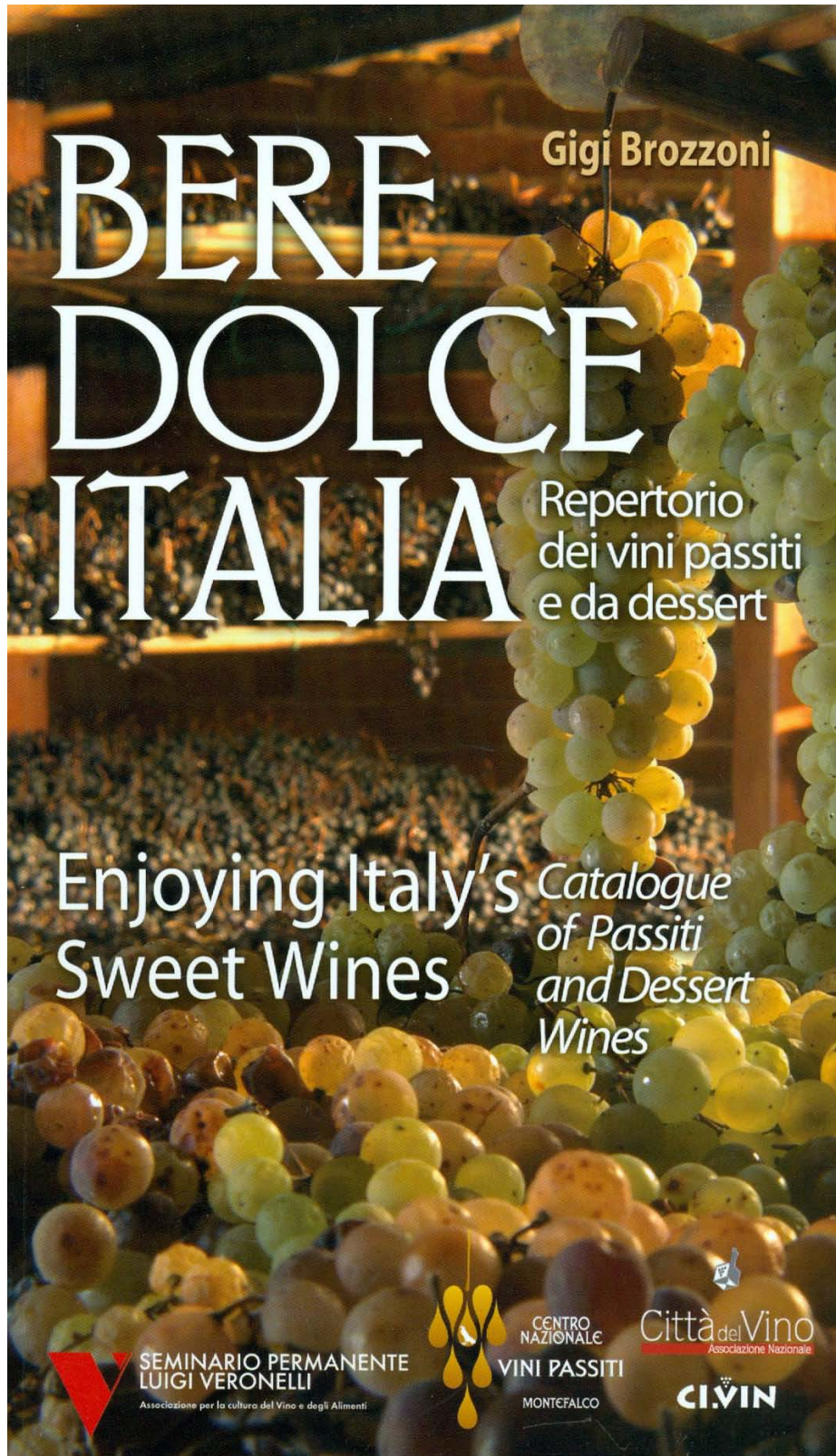




CASCINACASTLET

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



BERE DOLCE ITALIA

Gigi Brozzoni

Repertorio
dei vini passiti
e da dessert

Enjoying Italy's *Catalogue*
Sweet Wines *of Passiti*
and Dessert
Wines



SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti



CENTRO
NAZIONALE
VINI PASSITI
MONTEFALCO


Città del Vino
Associazione Nazionale

CIVIN

CASCINA CASTLÈT

Piemonte Moscato Passito Avié Doc

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



IL VINO: In dialetto astigiano "Avié" significa 'veglia' ed evoca le lunghe serate invernali che i contadini trascorevano nel tepore della stalla. Ed infatti questo Passito ben si accompagna alle serate di chiacchiere e meditazioni, con il suo confortevole calore che stimola le sensazioni più dolci di albicocca e pasta di mandorle, tenute vive da una fine acidità. **VITIGNI:** moscato **ZONA DI PRODUZIONE:** Il moscato viene coltivato su terreni collinari ben esposti con densità di circa 5000 ceppi/ha, dai quali si ricavano non più di 60 q/ha che si traducono, dopo l'appassimento, a 25-30 hl di mosto. **LAZIENDA:** Mariuccia Borio ha ereditato Cascina Castlèt dal padre nel 1970 riversandovi l'esperienza maturata nella bottigliera di famiglia a Torino, fondamentale per comprendere le esigenze dei consumatori.

Ne è nato un progetto in continuo divenire, dove il tocco femminile rappresenta un'irrinunciabile risorsa. **TECNICA DI PRODUZIONE:** I grappoli vengono adagiati in piccole cassette e posti ad appassire in locali condizionati per un periodo variabile in funzione dell'annata. Dopo pigiatura e pressatura soffice, il mosto fermenta in barriques, dove poi matura per 8 mesi. Il vino si affina, quindi, per almeno un anno in bottiglia.

THE WINE: In the Asti dialect, "Avié" means 'vigil', and evokes the long winter evenings that the farmers used to spend in the warmth of the stables. And indeed this Passito is a good accompaniment to evenings of chitchat and meditation, with its comforting warmth that stimulates the sweeter sensations of apricots and almond paste, which are kept alive by a refined acidity. **GRAPE VARIETIES:** Moscato **PRODUCTION ZONE:** The Moscato grapes are cultivated on well-exposed hill terrains with planting densities of about 5000 stocks/ha. From these are obtained no more than 60 q/ha, which after the drying are translated into 25-30 hl of must. **THE ESTATE:** Mariuccia Borio inherited Cascina Castlèt from her father in 1970, and has lavished upon it the experience garnered in the family bottling plant in Turin, which was fundamental to understanding the requirements of consumers. From this originated a plan in continuous development, in which the feminine touch represents an unrelinquishable resource. **PRODUCTION TECHNIQUES:** The grape bunches are arranged in small crates and left to dry in air-conditioned premises for a period that varies, depending on the vintage year. After soft squeezing and pressing, the must ferments in barriques, where it then matures for 8 months. The wine then refines for at least one year in the bottle.