



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)

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

# CASCINA CASTLE'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.

*Mariuccia Borio insieme ai suoi collaboratori, ha portato la qualità dei vini di Cascina Castlet ad un alto livello. È stato un lungo cammino, caratterizzato fin dall'inizio non solo dalla ricerca della qualità e da un particolare e innovativo confezionamento della bottiglia, ma soprattutto dal giusto prezzo. Questo ha permesso una larga diffusione dei suoi vini, accessibili a chiunque e in particolare a chi il vino lo beve quotidianamente e non vuole rinunciare alla qualità.*

## MONFERRATO ROSSO UCELINE 2007

**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Uvalino 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 18 - **Bottiglie:** 4.000 - Ricco e intenso porpora. L'esordio erbaceo che ricorda sentori vegetali e balsamici si lega ad articolati profumi fruttati e floreali. Mora in confettura, ribes nero e peperone. Gusto potente e ancora giovanile nell'equilibrio, fresco e tannico, persistente, di notevole longevità. Matura 12 mesi in tonneau. Con formaggi stagionati.

## BARBERA D'ASTI 2010

**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 7,50 - **Bottiglie:** 105.000 - Rubino molto limpido. Olfatto invitante e gradevole, frutti e fiori abbondanti, non ha pretese, è fresca, piacevole con netta persistenza. Acciaio. Pasta e fagioli.

## MOSCATO D'ASTI 2010

**Tipologia:** Bianco Dolce Docg - **Uve:** Moscato 100% - **Gr.** 5,5% - **€** 7,50 - **Bottiglie:** 30.000 - Paglierino luminoso, intensamente aromatico di pesca e susina, ma anche citronella e anice. Dolce, fresco, invitante. Inox. Dolci soffici e mascarpone.

## PIEMONTE MOSCATO PASSITO AVIÈ 2008

**€** 15 - Dorato intenso. Dolci e intensi profumi aromatici seguiti da frutti maturi e miele. La freschezza guida la dolcezza con finale di mandorla. Un anno in barrique. Con dolci speziati.

## MONFERRATO ROSSO POLICALPO 2007

Barbera 70%, Cabernet Sauvignon 30% - **€** 15 - Rubino intenso, svela sentori balsamici ed erbacei, foglie e tabacco. Ha sapore intenso e morbido, quasi vellutato nella persistenza. Barrique e bottiglia. Carni alla brace.

## MONFERRATO BARBERA GOJ 2010

**€** 7,50 - Rubino limpido, allegra e briosa con spuma fruttata e floreale. Mirtillo e fragolina. Acciaio. Gusto vero, con pane e salame crudo, provare!

## PIEMONTE CHARDONNAY ATAJ 2010

**€** 7,50 - Paglierino, profumi classici, pera, mela cenni di acacia e nocciola. Fresco al sapore ma anche dotato di insolita morbidezza. Acciaio. Frittate di erbe.

## CASTLÈTROSÉ 2010

Barbera 80%, Nebbiolo e Grignolino 20% - **€** 7,50 - Rosa tenue, incontro di tre classici autoctoni piemontesi, freschezza, complessità e delicate sfumature nel colore e nei profumi. Fresco e persistente. Acciaio. Tartine.