



Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2012

PIEMONTE | Luca Maroni

CASCINACASTLET



Cascina Castlet

Cascina Castlet 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 - Etari: 18 + 4 in affitto - Uve/vini acquistati: 10% delle uve - ☐: sì - ☑: sì - ☒: no

IL MIGLIOR VINO

Avié 2008 **95**
 Consistenza: 32 - Equilibrio: 32 - Integrità: 31



Sensazioni: fuoriclasse assoluto sin dal profumo, suadenza, dolcezza, glassa di confetto a fumi. Vanigliati effluvi di uosità limpidissima.

floreale, cremosa. E di potenza espressiva esauriva, densamente polposa. Un gran frutto sauteriano svela allora questo vino. Anzi, mezzo sauteriano per la parte speziata, tutto alsaziano per la fragranza e l'esuberanza aromatica, per l'intensità di una quota del suo frutto. Calorosamente italiano per la potenza e la possanza del suo strutturante grado. Perché strutturante? Perché la ricchezza del campione in esame (in estratti, zuccheri, glicerina e suadenza balsamiche delle spezie) per produrre la sua armoniosa e bilanciata multidimensionalità di sapore abbisogna tanto della sua fresca, sibilante acidità profilante, quanto del veicolo offerto dal ponderoso e glicerinoso grado. Voce viva e penetrante al suo sfilillante bagaglio di dolcezza di frutto. Fra i migliori vini dolci dell'anno, chapeau.

Informazioni: ☐: 29/06/11 - ☑: 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

BARBERA D'ASTI PASSUM 2007 **IP: 89**

C: 33 - E: 29 - I: 27 - ☑: €: 20.000 - ☒: Barbera

UCELINE 2007 **IP: 87**

C: 32 - E: 28 - I: 27 - ☑: €: 3.000 - ☒: Uvalino

La Cascina Castlet 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 proseguendo la tradizione vitivinicola.

BARBERA D'ASTI LITINA 2007 **IP: 87**

C: 32 - E: 28 - I: 27 - ☑: €: 25.000 - ☒: Barbera

MOSCATO D'ASTI 2010 **IP: 86**

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

GOJ 2010 **IP: 85**

C: 30 - E: 26 - I: 29 - ☑: €: 10.000 - ☒: Barbera

CASTLET ROSÉ **IP: 85**

C: 30 - E: 27 - I: 28 - ☑: €: 10.000 - ☒: Barbera 80%, Nebbiolo e Grignolino 20%

CHARDONNAY A TAJ 2010 **IP: 85**

C: 28 - E: 28 - I: 29 - ☑: €: 10.000 - ☒: Chardonnay

POLICALPO 2007 **IP: 84**

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

BARBERA D'ASTI 2010 **IP: 84**

C: 29 - E: 27 - I: 28 - ☑: €: 105.000 - ☒: Barbera

Commento Conclusivo

E' bastato soggiungere alla eccezionale concentrazione estrattiva dei vini di Cascina Castlet una morbidezza gustativa più accentuata, un'integrità enologica esecutiva della nettezza nativa e della forza linfatica d'aroma ancor più ossidativamente rispettosa, che nel bicchiere in esame il frutto è come esplosivo in rilievo, piaciavolezza e nitore. L'uva pura del Moscato d'Asti 2010, la ciliegia intensa del Goj 2010, la bananosa suadenza, nuova dello Chardonnay A Taj 2010, sincera e tangibile, immediata conferma. Poi tre rossi di potenza speziata, di concentrazione estrattiva sentitamente possente. La Barbera d'Asti Litina 2007, il passito rosso Uceline 2007, il Policalpo 2007 di maestosità o persistenza veramente impressione. Campione di concentrazione assoluta e totale, la Barbera d'Asti Passum 2007, un campione di fitezza massimamente poderosa che è uno spettacolo anzitutto visivo ammirare in tutto il suo impenetrabile nerore. Il vino del tasting è un grande vino, fra i migliori vini dolci dell'anno in assoluto. L'Avié 2008, un'uosità speziata e tropicale di morbidezza e fitezza, nitore e suadenza avvertitamente invasiva. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 86,7 (+0,35%); **QOT:** 7,41
Indici complessivi: C: 30,6 - E: 28 - I: 28,1