



CASCINACASTLET

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

slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA
VIGNE, VINI
IN ITALIA

*1.904 cantine recensite
22.000 vini degustati*



Slow Food Editore

COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)

Cascina Castlet

Strada Castelletto, 6
tel. 0141 966651
www.cascinacastlet.com
info@cascinacastlet.com

23 ha - 200.000 bt

vende in cantina

VITA - La cascina è situata in territorio astigiano ed è di proprietà della famiglia Borio. Oggi è Maria, con l'ausilio in cantina dell'enologo Roberto Austa, a gestire l'azienda. Più che di un'azienda, in realtà, si tratta di un dinamico laboratorio di ricerca che vede coinvolte varie Università. Proprio da questa vocazione alla sperimentazione è nato il Progetto Uvalino, antico vitigno piemontese andato perso nei tempi, ma riscoperto e coltivato in casa Borio. Maria è anche un'attiva componente dell'Associazione Nazionale Donne del Vino.

VIGNE - Le vigne, situate intorno alla proprietà, hanno un'età media di vent'anni, sono allevate a guyot e disposte a rittochino e girapoggio. Il terreno è calcareo-argilloso, lasciato inerbato, e le lavorazioni sono principalmente manuali. Si coltivano solo vitigni del territorio e un po' di cabernet, di cui è attestata la presenza in zona fin dall'Ottocento.

VINI - Il **Piemonte Chardonnay A Taj 2010** (○ 10.000 bt; 8 €) fa di freschezza e bevibilità le sue caratteristiche salienti. La **Barbera d'Asti 2010** (● 100.000 bt; 8 €) è fragrante e di buona sapidità, ottima a tutto pasto. La **Barbera d'Asti Sup. Litina 2007** (● 20.000 bt; 12 €), cru da vigneto trentennale, matura in rovere medio-grande prima di affinare ancora un anno in bottiglia: esprime sentori di vaniglia e frutti di bosco, è asciutta, calda, di corpo. Un Grande Vino. Il **Monferrato Rosso Policalpo 2007** (● barbera, cabernet sauvignon; 4.000 bt; 16 €) lascia emergere note speziate ed eteree unite al timbro vegetale. Il **Monferrato Rosso Uceline 2007** (● uvalino; 4.000 bt; 21 €), maturato un anno in tonneau e un anno in bottiglia, denota frutta matura e spezie dolci. Il **Piemonte Moscato Passito Avié 2008** (○ 6.000 bt; 18 €) sa di miele ed erbe aromatiche.

CONCIMI sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati, indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna

Monferrato | PIEMONTE | 193