



**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)



**giovedì 13 giugno 2013**

**Cascina Castlet premiata al "Concorso Mondiale di Bruxelles 2013" e al "Decanter World wine Awards 2013"**

Premiati al **Concorso Mondiale di Bruxelles 2013** con Medaglia d'argento e al **Decanter World wine Awards 2013** con argento e bronzo i vini LITINA BARBERA D'ASTI DOC SUPERIORE 2009 e AVIE' PIEMONTE MOSCATO PASSITO DOC 2008 della Cantina **Cascina Castlet**.

**L'AZIENDA:**

La Cascina Castlet è situata sulle colline astigiane, nel cuore della zona di produzione del **Barbera** e del **Moscato**, ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m. Nei vigneti, che hanno una superficie di circa 23 ettari, vengono coltivate le due varietà tradizionali Barbera e Moscato oltre ad una piccola produzione di **Cabernet Sauvignon**, **Chardonnay** e **Uvalino**. La composizione dei terreni è di natura argillosa calcarea.

La lavorazione è principalmente manuale (potature, operazioni in verde e vendemmia vengono eseguite manualmente) la lavorazione del terreno prevede l'inerbimento e la sfalcatura periodica delle erbe spontanee. La lotta alle patologie della vite viene condotta secondo i criteri della "Lotta guidata".

La produzione totale è di circa **230.000 bottiglie** nelle seguenti tipologie:

Barbera d'Asti DOCG  
Gò Barbera Monferrato DOC  
Litina Barbera d'Asti Superiore DOCG  
Passum Barbera d'Asti Superiore DOCG  
Policalpo Monferrato Rosso DOC  
Ataj Piemonte Chardonnay DOC  
Uceline Vino da tavola rosso (da vitigno Uvalino)  
Moscato d'Asti DOCG  
Avie' Piemonte Moscato Passito DOC

La commercializzazione avviene principalmente sui mercati esteri, circa il 70% della produzione viene esportato in **Giappone**, **Stati Uniti**, **Canada** ed in buona parte nei paesi europei. La Cascina Castlet appartiene da generazioni alla **famiglia Borio**, con Maria Borio, che dagli anni 70 prosegue la tradizione

di famiglia, l'Azienda si impone grazie ad una gamma di vini ricchi di personalità, nuovi e antichi nello stesso tempo, curati in ogni dettaglio con estrema attenzione e infaticabile dedizione.

**I VINI:**

AVIE'  
MOSCATO PASSITO D.O.C.



**ETICHETTA**

L'impronta di una mano femminile, serigrafata in oro sulla bottiglia, simboleggia la manualità con cui si svolgono tutte le operazioni più delicate: vendemmia, selezione dei grappoli più maturi, appassimento e pressatura necessarie alla preparazione di questo vino.

**NOME**

In dialetto astigiano "Avie'" significa veglia, ed evoca le lunghe serate invernali che i contadini trascorrevano nel tepore della stalla scambiandosi le loro esperienze e narrando favole ai bambini.

**VITIGNO**

E' il Moscato bianco del Piemonte, già conosciuto in epoca romana, viene coltivato su terreni collinari molto ben esposti. Ogni ettaro ha una densità di impianto di circa 5.000 ceppi, con una produzione massima di 60 quintali di uva. La pratica dell'appassimento riduce drasticamente la resa in mosto a 25-30 ettolitri.

**VENDEMMIA**

Si effettua verso la metà di Settembre ed i grappoli vengono raccolti a mano e selezionati, adagiati in piccole cassette e sottoposti immediatamente ad appassimento in appositi locali condizionati e molto ventilati. La durata dell'appassimento varia di anno in anno essendo legata alle condizioni meteorologiche.

#### VINIFICAZIONE

Con la pigiatura e la pressatura soffice si ottiene un mosto ricco e denso che viene fatto fermentare in barriques di Allier nuove ove rimane per oltre otto mesi. La lunga permanenza sulle fecce e i frequenti " batonages " contribuiscono allo sviluppo e alla esaltazione della sua straordinaria tipicità.

#### AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

Riposa in bottiglia per almeno un anno ed è messo in commercio due anni dopo la vendemmia. Per la complessità della sua composizione e per la sua grande generosità, se collocato in locali a temperatura costante di 13-15°C, si può conservare per molti anni.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso, con riflessi volgenti al dorato dopo lunghi anni di affinamento in bottiglia. Bouquet possente e fragrante, con toni aromatici che ricordano la frutta matura, le albicocche secche, erbe aromatiche, banana, miele e fiori gialli. Sapore caldo e generoso, la delicata intonazione dolce, unita ad una gradevole freschezza acida, la robustezza, l'armonia e la lunga persistenza aromatica conferiscono a questo raro vino da dessert sensazioni vellutate e grande opulenza.

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13 -14% vol.

#### SERVIZIO E ABBINAMENTI

E' consigliabile servirlo in piccoli calici alla temperatura di 12°C. Appena deliziosamente dolce, si abbina ai formaggi erborinati e ai caprini stagionati, al fegato d'oca, al patè di fegato e di selvaggina. Adatto ad ogni tipo di dessert e alla piccola pasticceria, ma soprattutto è un grande vino da meditazione.

#### LITINA BARBERA D'ASTI

#### D.O.C. SUPERIORE



#### ETICHETTA

E' l'unico vino che propone in etichetta il marchio della casa, un geniale e audace sviluppo grafico delle tre C, iniziali di Cascina Castlet Costigliole. E' il simbolo dell'innovazione nel rispetto delle tradizioni, della solidità dei sentimenti e della generosità delle nostre famiglie rurali, dell'amore per la coltura della terra e della vite in particolare.

#### NOME

E' il nome della prozia Litina, che portò in dote questo vigneto oggi ricordato con il suo nome. E' questa una motivata dichiarazione d'orgoglio per la continua e fattiva presenza femminile nella gestione dell'azienda.

#### VITIGNO

Le uve Barbera provengono da questo vigneto, situato in posizione collinare, ben soleggiato e con viti vecchie di oltre trent'anni. Ogni ettaro ha una densità di impianto di circa 5.000 ceppi, con una produzione media di 70 quintali di uva, pari a 49 ettolitri di vino.

#### VENDEMMIA

La vendemmia è manuale, si effettua durante la prima quindicina di Ottobre ed i grappoli scrupolosamente scelti sono avviati immediatamente alla vinificazione.

#### VINIFICAZIONE

La fermentazione del mosto a contatto delle bucce ha una durata di circa 12 giorni. La temperatura di fermentazione è mantenuta costante sui 28° C, per ottenere la massima estrazione delle sostanze coloranti e tanniche. Alla fermentazione alcolica segue immediatamente la fermentazione malolattica che attenua l'acidità del vino conferendogli armonia ed equilibrio.

#### AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

Matura in botti di rovere di media capacità per circa otto mesi e, in bottiglia si affina per oltre un anno. E' avviato alla commercializzazione nel secondo anno dopo la vendemmia. Conservato in ambiente a temperatura costante di 15°C, continuerà a sviluppare la sua eleganza ed il suo equilibrio per 4-5 anni.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso che volge al granato nel corso della sua maturazione. Bouquet ampio, intenso e molto persistente. La sua struttura e generosità evidenziano sentori di vaniglia e frutti di bosco. Sapore asciutto, caldo, di buon corpo, esalta tutta la vinosità caratteristica del vitigno. Notevoli la morbidezza e l'equilibrio; lunga ed intensa la persistenza.

#### GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

#### SERVIZIO E ABBINAMENTI

Si consiglia di servirlo alla temperatura di 18°C in bicchieri piuttosto ampi. A tavola può accompagnare egregiamente primi piatti di pasta, tagliatelle, ravioli, conditi con ragù di carne o selvaggina. Si abbina ai secondi piatti di carne, agli stufati e agli arrosti. Eccellente con formaggi di media stagionatura, con tome e pecorini.

[www.cascinacastlet.com](http://www.cascinacastlet.com)