vitae

LA GUIDA VINI

2018

Cascina Castlèt

Strada Castelletto, 6 - 14055 Costigliole d'Asti (AT)
Tel. 0141 966651 **Fax** 0141 961492
info@cascinacastlet.com
www.cascinacastlet.com

Anno di fondazione: 1970 **Proprietà:** Maria Borio
Conduzione enologica: Roberto Austa, Giorgio Gozzelino **Conduzione agronomica:** Giorgio Gozzelino
Bottiglie prodotte: 250.000 **Ettari vitati:** 30
Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticoltura:** Convenzionale

L'azienda di Mariuccia Borio si distingue sempre per il suo stile. I vini, dai nomi particolari e dalle etichette audaci, tutti con una loro storia, non sono prodotti solo dalle classiche uve della zona, barbera e moscato, ma anche da chardonnay, cabernet sauvignon e infine uvalino, storico vitigno autoctono da poco riscoperto, anche grazie al supporto della stessa Cascina Castlèt. Passum, giunta al quarantesimo anno di produzione, si conferma una grande Barbera, una delle migliori assaggiate in questa edizione della guida.

· **BARBERA D'ASTI SUPERIORE PASSUM 2015** t t t t
Rosso Docg - Barbera 100% - **Alc.** 15% - **€** 22 - **Bt.** 23.000
Colore rubino scuro con riflessi granato. Naso intenso e subito coinvolgente. Emergono sensazioni vegetali, boschive, di foglie e funghi secchi; note fruttate di confettura di ciliegia, mora, china, liquirizia e spezie dolci. In bocca è equilibrato, il tannino è delicato e l'acidità perfettamente amalgamata. Grande sapidità e lunga persistenza. Sul finale si torna a percepire il profilo speziato, con un'ottima corrispondenza. Matura per 10 mesi in botte grande. Lepre in salmì.

· **MONFERRATO ROSSO UCELINE 2012** t t t
Rosso Doc - Uvalino 100% - **Alc.** 15,5% - **€** 21 - **Bt.** 5.000
Colore rubino. L'olfatto è complesso, con esordio iniziale di confetture: mora, ribes, ciliegia. Quindi pepe, vaniglia, erbe aromatiche e fiori appassiti: rosa e geranio. In bocca è caldo, avvolgente e succoso. Tannino giovane a sostenere la morbidezza. Lungo finale con ritorni balsamici e di appassimento. Riposa per 10 mesi in tonneau. Castelmagno.

· **PIEMONTE MOSCATO PASSITO AVIE' 2010** t t t
Bianco Doc Passito - Moscato 100% - **Alc.** 13% - **€** 15 - 10,375 - **Bt.** 6.000
Giallo dorato con riflessi ambra. Naso intenso e aromatico. Miele, frutta secca, banana, fichi, albicocca e cedro candito. Sentori di fiori gialli appassiti e di pepe rosa. Tracce ossidative di mallo di noce e mandorla dolce. Bocca ricca, opulenta, ma fresca. Lungo finale aromatico, con percezioni leggermente amaricanti. In barrique per 12 mesi. Formaggio di fossa.

· **MOSCATO D'ASTI 2016** t t t
Bianco Docg Frizzante Dolce - Moscato bianco 100% - **Alc.** 5,5% - **€** 8 - **Bt.** 30.000

· **BARBERA D'ASTI SUPERIORE LITINA 2015** t t
Rosso Docg - Barbera 100% - **Alc.** 14,5% - **€** 12 - **Bt.** 40.000

· **BARBERA D'ASTI 2016** t t
Rosso Docg - Barbera 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 8 - **Bt.** 105.000

· **PIEMONTE CHARDONNAY A TAJ 2016** t t
Bianco Doc - Chardonnay 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 9 - **Bt.** 15.000

· **BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE GOJ 2016** t
Rosso Doc Frizzante - Barbera 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 8 - **Bt.** 13.000

· **CASTLÈT ROSÉ 2016** t
Rosato - Barbera 80%, Nebbiolo 20% - **Alc.** 13,5% - **€** 8 - **Bt.** 13.000