Vinitaly, prime mille bottiglie di Barbera d'Asti con tappo a vite

stand-vinitaly-7fd25aa5

Le prime mille bottiglie di **Barbera d’Asti docg** chiuse con lo **screw cap**, il **tappo a vite**: **Cascina Castlèt**, azienda vinicola di Costigliole d’Asti con trenta ettari di filari, si presenterà così al 50° **Vinitaly** in programma a Verona dal 10 a 13 aprile. Una novità già accettata dagli stranieri, che la vignaiola **Mariuccia Borio** con i suoi enologi **Giorgio Gozzelino e Roberto Austa**, vuole presentare anche ai winelover italiani.

[caption id="attachment_99344" align="alignright" width="201"]MARIUCCIA_BORIO Mariuccia Borio[/caption]

“Siamo ancora molto legati all’immagine tradizionale della bottiglia con il tappo di sughero – dice Mariuccia Borio – ma bisogna spiegare ai consumatori **tutti i vantaggi che ha il tappo a vite**: tra gli altri, conserva il vino più a lungo e meglio. E’ un’innovazione tecnologica che va bene per i vini giovani, ma c’è già chi lo sta usando per i vini da invecchiamento. **I mercati esteri sono già pronti e lo richiedono**. Noi cominceremo con la **Norvegia**, ma l’idea è di estendere l’uso del tappo a vite anche in Italia”.

Lo stand di Cascina Castlèt è nel Padiglione 10 Piemonte stand L3 (ex F3). **Si presentano le nuove annate**: Chardonnay Ataj 2015, Castletrose’ 2015, Barbera d’Asti docg 2015, Goj Barbera Monferrato 2015, Moscato d’Asti docg 2015, Litina Barbera d’Asti docg superiore 2012, Passum Barbera d’Asti docg superiore 2012, Policalpo Monferrato Rosso 2012 e Uceline Uvalino 2011.

L’azienda - Cascina Castlèt ha **30 ettari di vigna**. I vitigni coltivati sono: Barbera, Moscato, una piccola parte di Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Uvalino. Da anni Mariuccia Borio crede e scommette sulla terra e sulla ricerca, prima sui passiti, poi sull’Uvalino, un’uva antica e rara. I vini vengono bevuti in 15 Paesi esteri: **l’export rappresenta l'80% della produzione**. L’azienda produce energia pulita con un impianto fotovoltaico e utilizza un moderno impianto di fitodepurazione naturale delle acque reflue di cantina.