



Wijnfiche

Cascina Vengore - Mompirone | Barbera d'Asti Superiore DOCG Barbera | BIO ITALIË (PIEMONTE) — 2021

Domein

Cascina Vengore

Het domein telt 26 hectare en is gelegen in Noordwest Italië, Piemonte, tussen Asti en Alba. Het huidige wijnbouwproject staat onder leiding van Lucrezia Povero, een jonge wijnbouwster die samen met haar zussen Maurizia en Letizia het beste haalt uit wat de natuur hun te bieden heeft. Van de natuurlijke waterbronnen die sijpelen in mineraalrijke rotsen en de bossen die rust bieden aan vogels, tot de trossen rijpe druiven, klaar om te worden omgezet in elegante en exquise wijnen.

Vinificatie

De fermentatie duurt gemiddeld 8 tot 10 dagen aan een temperatuur van 28 graden. Nadien volgt nog de malolactische omzetting aan een temperatuur van 20 graden. Tot slot rijpt deze wijn gedurende 18 maanden in eiken vaten. De wijn is naast biologisch, ook vegan gecertificeerd.

Smaak

Intense robijnrode kleur met kruidige aroma's, zwarte bessen, cacao en vanille. Full-bodied wijn met een mooie structuur en hoge smaakintensiteit.

Gerechten

Vlees - gegrild | Pasta Bolognaise | Charcuterie | Gerookte ham en Lomo | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Barbera

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16 °C

Smaakprofiel: Elegant verfijnd

