



Wijnfiche

Cascina Vengore – Cuché Bianco | Vermouth di Torino | BIO Italië (PIEMONTE) –

Domein

Tenuta Carretta

Dit domein is sinds 1985 in handen van de familie Miroglio die ook eigenaar is van een industriële textielgroep. Het is gelegen in Piobesi d'Alba, Piemonte, Noord-Italië. De oppervlakte beslaat 65 hectare en maakt deel uit van een uitzonderlijk gebied dat uitgeroepen is tot Unesco werelderfgoed. De familie bezit tevens 2,6 hectare wijngaard aan de prestigieuze Cannubi heuvel (Barolo).

De naam Carretta is afgeleid van het woord "car", wat steen betekent. Dit heeft er voor gezorgd dat de naam Carretta gegeven werd aan de nabijgelegen krijtbank die aan de oppervlakte ligt, vlakbij de ingang en liefst een kilometer ver naar het oosten verder loopt.

Vinificatie

De witte vermout heeft als basis een witte wijn uit de Terre Sanrome, gekend voor frisheid en elegantie. Hiervan maakt men een infusie met aromatische kruiden, specerijen en natuurlijke botanicals die de complexiteit versterken. Het geheel heeft een alcoholpercentage van 16%. Zowel de druiven als de kruiden worden biologisch geteeld.

Smaak

In de neus ontvouwt zich een aromatisch spel van bloemen en kruiden, met toetsen van kamille, medicinale kruiden en een vleugje salie. Daarna volgen levendige aroma's van citroenschil en grapefruit, afgetopt door een wolkje vanille. In de mond is de vermout uitgesproken fris en harmonieus, met een zachte, fluweelachtige textuur. Een perfect uitgebalanceerde smaak tussen zacht fruit en een kruidig bittertje, een elegante, aanhoudende afdronk. Drink de vermout puur of op ijs met een zeste van citroen of pompelmoes. Ook perfect als mixer in een White Negroni of Vermouth Spritz.

Gerechten

Olijven | Kaas - jong | Aperitief

Algemene info

Type: Aperero & Digestief

Druivenrassen: Arneis

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10°C

