



Wijnfiche

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

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 bereiding begint met de zorgvuldige selectie en afstemming van aromatische kruiden en specerijen, zoals koriander, rabarber en vierbloesem, kaneel, nootmuskaat en kruidnagel. Vervolgens **ondergaan** deze ingrediënten een koude extractie in hydroalcoholische oplossingen, met een alcoholpercentage variërend tussen 40% en 60%. Tot slot worden de extracten en gekarameliseerde suiker samengebracht met 75% Arneis-wijn, waardoor een perfect gebalanceerde en aromatisch complexe rode vermout ontstaat.

Smaak

In het glas presenteert de rode Vermout zich in een diep rode kleur met warme reflecties. Het aromaprofiel wordt gekenmerkt door medicinale kruiden, citrusvruchten en specerijen, die samen zorgen voor een expressieve en uitnodigende neus. In de mond is hij rond en aromatisch, met een aanhoudende smaak die uitmondt in een aangenaam bitter einde.

Drink de Vermout puur of op ijs met een zeste van appelsien. Ook perfect in een Negroni, om marinades te maken of desserts op smaak te brengen.

Gerechten

Olijven | Noten | Kaas - jong | Aperitief | Vis - ansjovis

Algemene info

Type: Apero & Digestief

Druivenrassen: Arneis

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 12-14°C

