Wijnfiche

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

Domein

Cascina Vengore

Cascina Vèngore is een domein van 26 hectare in het hart van de Terre Alfieri, tussen Asti en Alba in Piemonte, tussen de Roero en het Monferrato. Het wijnbouwproject ontstond in 2012 uit de wens van de familie Povero om verlaten gronden nieuw leven in te blazen. Vandaag staat het onder leiding van de jonge wijnbouwster Lucrezia Povero, die samen met haar zussen Maurizia en Letizia de wijngaarden met respect voor de natuur bewerkt. Het domein vormt een natuurlijk amfitheater, waar waterbronnen door mineraalrijke rotsen sijpelen, bossen rust bieden aan vogels en rijpe druiventrossen wachten om te worden omgevormd tot elegante en verfijnde wijnen.

Vinificatie

De bereiding begint met de zorgvuldige selectie en afstemming van aromatische kruiden en specerijen, zoals koriander, rabarber en vlierbloesem, 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 pefect 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

