

Cascina Vengore - Campolungo | Barbera d'Asti DOCG | BIO Italie (PIEMONTE) – 2023

Domaine

Cascina Vengore

Le domaine est situé dans le nord-ouest de l'Italie, dans le Piémont, entre Asti et Alba. Il s'étend sur 26 hectares, dont 16 hectares de vignes. Les 3 frères Daniele, Alessio et Luca travaillent la terre sans relâche, en respectant toujours la biodiversité et en suivant les rythmes naturels du temps et des saisons. Ils tirent le meilleur parti de tout ce que la nature leur offre: des sources d'eau naturelles qui s'infiltrant dans les roches riches en minéraux et des bois qui offrent du repos aux oiseaux aux grappes de raisins mûrs, prêts à être transformés en vins élégants et exquis.

Vinification

Oogst in de laatste week van september. De fermentatie duurt 6 - 8 dagen bij een constante température van 26 °C. Malolactische omzetting en een finale rijping van 6 maanden in inoxen cuves. Bio en Vegan gecertificeerd.

Dégustation

Robijnrode kleur met een intense fruitigheid, met aroma's van kersen en bosbessen. Wijn met redelijk wat body, de typische frisse zuurtjes en een hoge smaakintensiteit. Een frisse en fruitige Italiaan om jong te consumeren.

Mets adaptées

Salami | Risotto | Saumon - grillé | Assiette de légumes | Pâte

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Barbera (100%)

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 16 °C

Profil de goût: Fruité léger

