Wijnfiche

Cascina Vengore - Campolungo Barbera d'Asti DOCG Barbera Italie (PIEMONTE) — 2024

Domaine

Cascina Vengore

Cascina Vèngore est un domaine de 26 hectares au cœur de la Terre Alfieri, entre Asti et Alba, dans le Piémont, entre le Roero et le Monferrato. Le projet viticole a vu le jour en 2012, animé par la volonté de la famille Povero de redonner vie à des terres abandonnées. Aujourd'hui, il est dirigé par la jeune vigneronne Lucrezia Povero qui, avec ses sœurs Maurizia et Letizia, cultive les vignes dans le plus grand respect de la nature. Le domaine forme un amphithéâtre naturel, où des sources jaillissent à travers des roches riches en minéraux, où les forêts offrent un refuge aux oiseaux et où les grappes de raisins mûrs attendent de se transformer en vins élégants et raffinés.

Vinification

La fermentation dure de 6 à 8 jours en cuves thermorégulées à 26 °C, suivie de la fermentation malolactique à 20 °C. Le vin est ensuite élevé pendant 6 mois en cuves inox. Campolungo est certifié biologique et vegan.

Dégustation

D'une robe rouge rubis, ce vin dévoile des arômes intenses et frais de cerise et de myrtille. En bouche, cette Barbera offre une belle matière, une fraîcheur vive et une agréable longueur. Un vin juteux et fruité, porté par l'acidité caractéristique du cépage Barbera, qui lui confère un style vivant et équilibré.

Mets adaptées

Paté | Risotto | Saumon - grilé | Assiette de légumes | Charcuterie

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Barbera (100%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 16 °C
Profil de goût: Fruité léger

