



Wijnfiche

Cascina Vengore – Campolungo | Barbera d'Asti DOCG | BIO Italie (PIEMONTE) – 2024

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

Vendanges durant la dernière semaine de septembre. La fermentation dure de 6 à 8 jours à une température constante de 26 °C. Fermentation malolactique suivie d'un élevage final de 6 mois en cuves en inox. Certifié biologique et végan.

Dégustation

Couleur rubis aux arômes intensément fruités, avec des notes de cerise et de myrtille. Un vin doté d'une belle structure, de l'acidité fraîche typique et d'une grande intensité aromatique. Un Italien frais et fruité à consommer jeune.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Barbera (100%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 16°C

Profil de goût: Fruité léger

