Wijnfiche

Cascina Vengore - Mompirone | Barbera d'Asti Superiore DOCG Barbera | BIO Italie (PIEMONTE) — 2022

Domaine

Bodegas Hispano+Suizas

Bodegas Hispano+Suizas est née du rêve de Marc Grin, Pablo Ossorio et Rafael Navarro. Après avoir passé la moitié de leur vie dans le secteur du vin, ils ont décidé de lancer leurs propres vins sur le marché. Leur objectif était de maîtriser l'ensemble du processus de production, de la culture de la vigne jusqu'à la mise en bouteille. Afin d'impliquer, ou peut-être de ravir, leurs épouses, ils ont donné à leur domaine le nom des pays d'origine de leurs partenaires. Bodegas Hispano+Suizas est située dans l'AOP Utiel-Requena, une région viticole située à mi-chemin entre la Meseta (un plateau du centre de l'Espagne) et la mer Méditerranée. Le climat dont elle bénéficie est idéal pour produire d'excellents vins à des prix accessibles. Le domaine compte au total 61 hectares de vignobles, plantés d'une grande variété de cépages, principalement rouges.

Vinification

De fermentatie duurt gemiddeld 8 tot 10 dagen aan een temperatuur van 28° graden. Nadien volgt nog de malolactische omzetting aan een temperatuur van 20° graden. Tot slot rijpt deze maand gedurende 18 maanden in eiken vaten.

Dégustation

Intense robijnrode kleur met kruidige aroma's, zwarte bessen, cacao en vanille. Fullbodied wijn met een mooie structuur en hoge smaakintensiteit.

Mets adaptées

Viande - grillée | Pasta Bolognaise | Charcuterie | Jambon fumé et Lomo | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Barbera (100%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

