

Cascina Vengore - Sanrome | Arneis Terre Alfieri DOCG | BIO Arneis Italië (PIEMONTE) – 2022

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'infiltrent 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

Vinification traditionnelle axée sur la fraîcheur, l'expression du raisin et du terroir. Macération à froid pendant 12 heures. Fermentation à 15°C pendant 15 jours. Elevage 4 mois, sur lie, en cuves inox.

Dégustation

Robe jaune brillante, avec des arômes frais et minéraux rappelant des notes de pêche blanche, d'agrumes et de pamplemousse. Fraîcheur saisissante et une subtile jutosité en bouche. La légère note d'amande en fin de bouche est typique du cépage.

Mets adaptées

Tapas, Carpaccio, Vegetarische gerechten , Apéritif, Plats froids

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Arneis

Viticulture: Biologique

Servir à: 8-10 °C

