Wijnfiche

Cascina Vengore - Sanrome Arneis
Terre Alfieri DOCG Arneis
Italie (PIEMONTE) — 2025

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

Vinification traditionnelle axée sur la fraîcheur et l'expression du cépage et du terroir. Après un pressurage doux, le vin subit une macération à froid de 12 heures. La fermentation dure 15 jours en cuves thermorégulées à 15 °C. Le vin est ensuite élevé pendant 4 mois sur lies en cuves inox.

Dégustation

D'une robe jaune brillante, ce vin dévoile des arômes frais et minéraux évoquant la pêche blanche, les agrumes et le pamplemousse. Une fraîcheur remarquable et une subtile sensation de fruit juteux en bouche. La légère note d'amande en finale est caractéristique du cépage.

Mets adaptées

Tapas | Carpaccio | Plats Végétariens | Poisson - Carpaccio | Apéritif | Plats froids

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Arneis (100%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 8 °C
Profil de goût: Mineral

