Wijnfiche

Cascina Vengore - Cuché Bianco | Vermouth di Torino | BIO
Italie (PIEMONTE) —

Domaine

Tenuta Carretta

Ce domaine est la propriété de la famille Miroglio depuis 1985. Elle s'occupe également d'un groupe de textiles industriels. Les vignobles s'étendent sur 65 hectares sur une zone exceptionnelle, patrimoine mondial de l'UNESCO. La famille possède également un vignoble d'étendue de 2,6 hectares sur la prestigieuse colline Cannubi à Barolo.
Le nom Carretta est dérivé du mot "car", qui signifie pierre. Cela a permis de donner le nom de Carretta au banc de craie voisin qui se trouve à la surface près de l'entrée et s'étend sur pas moins d'un kilomètre à l'est.

Vinification

Le vermouth blanc est élaboré à partir d'un vin blanc de la région de Terre Sanrome, réputé pour sa fraîcheur et son élégance. Il est ensuite infusé avec des herbes aromatiques, des épices et des botanicals naturels qui en renforcent la complexité. L'ensemble atteint un taux d'alcool de 16 %. Les raisins comme les herbes sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique.

Dégustation

Dans le nez, se déploie un jeu aromatique de fleurs et de plantes, avec des notes de camomille, de plantes médicinales et une pointe de sauge. Ensuite apparaissent des arômes vifs de zeste de citron et de pamplemousse, surmontés d'un nuage de vanille. En bouche, le vermouth est particulièrement frais et harmonieux, avec une texture douce et veloutée. Une saveur parfaitement équilibrée entre fruits délicats et légère amertume épicée, aboutissant à une finale élégante et persistante.
À déguster pur ou sur glace avec un zeste de citron ou de pamplemousse. Idéal également comme base pour un White Negroni ou un Vermouth Spritz.

Mets adaptées

Olives | Fromage - jeune | Apéritif

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief
Cépage: Arneis
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 8-10 °C

