Wijnfiche

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

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

La préparation débute par la sélection et l'assemblage minutieux d'herbes aromatiques et d'épices, telles que la coriandre, la rhubarbe et la fleur de sureau, ainsi que la cannelle, la muscade et le clou de girofle. Ces ingrédients sont ensuite soumis à une extraction à froid dans des solutions hydroalcooliques, avec un degré alcoolique variant entre 40 % et 60 %. Enfin, les extraits et le sucre caramélisé sont assemblés avec 75 % de vin Arneis, donnant naissance à un vermouth rouge parfaitement équilibré et d'une grande complexité aromatique.

Dégustation

Dans le verre, le vermouth rouge se présente dans une robe rouge profonde aux reflets chaleureux. Le profil aromatique est marqué par des plantes médicinales, des agrumes et des épices, offrant un nez expressif et invitant. En bouche, il est rond et aromatique, avec une belle persistance qui se prolonge sur une finale agréablement amère.
À déguster le vermouth pur ou sur glace, avec un zeste d'orange. Il est également parfait dans un Negroni, pour élaborer des marinades ou rehausser des desserts.

Mets adaptées

Olives | Noix | Fromage - jeune | Apéritif | Anchois

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief
Cépage: Arneis
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 12-14 °C

