



Wijnfiche

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

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'infiltrant 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

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: Aperero & Digestief

Cépage: Arneis

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 12-14°C

