

Cascina Vèngore, paladina della Docg Terre Alfieri

Tipologia: Adv

Argomento: Wine

Cascina Vèngore, paladina della Docg Terre Alfieri



Cascina Vèngore, la tenuta della famiglia **Povero**, è impegnata nella valorizzazione di questa piccola denominazione al confine tra le Langhe, il Roero e il Monferrato. I vini di riferimento sono l'**Arneis Sanromè** e i due **Nebbiolo: Belgardo**, affinato in botte di rovere, e **Mignane**, vinificato e maturato in anfora.

La storia della **Cascina Vèngore** è legata a doppio filo a quella della piccola **Docg Terre Alfieri**, punto d'incontro geografico ed enologico tra le Langhe, il Roero e il Monferrato. I **26 ettari** che compongono la proprietà – 16 a vigneto e il resto a prati e boschi – si trovano a nord di Cisterna d'Asti, disposti in uno scenografico anfiteatro naturale che include un'antica cascina piemontese tradizionale. È qui che una decina di anni fa la **famiglia Povero** ha avviato un progetto di recupero di alcuni terreni abbandonati per impostare un modello produttivo fondato sui principi della "rigenerazione vitale".

L'agricoltura rigenerativa

«L'approccio va oltre la **salvaguardia ambientale** attraverso interventi che arricchiscono il terreno di sostanza organica per rendere l'intero ecosistema più ricco e fertile», sintetizza **Lucrezia Povero**, esponente di una famiglia di viticoltori da cinque generazioni, con alle spalle studi ed esperienze in California.

Tutta la produzione è certificata biologica. In vigna si praticano concimazioni organiche, inerbimenti e sovescio, promuovendo le colture promiscue come noccioli e campi di farro. Tra gli interventi di "agricoltura rigenerativa" anche l'impianto di alberi ad alto fusto, la cura delle fonti d'acqua e la salvaguardia della fauna locale, senza dimenticare l'utilizzo degli asini per la produzione di letame.

L'Arneis Sanromè, sapido e fresco

«Le tre varietà autoctone di riferimento sono **Nebbiolo, Barbera e Arneis**, che vinifichiamo in maniera tradizionale limitando i trattamenti». A fregiarsi della Docg Terre Alfieri sono l'**Arneis Sanromè** e i due **Nebbiolo Belgardo e Mignane**.

Il bianco **Sanromè** (San Remigio in dialetto locale) è il frutto di una breve macerazione a freddo (10-12 ore) con sosta in acciaio sur lie di 4 mesi. Fresco e minerale, ha un bouquet fruttato di pesca bianca e agrumi. Il palato è piacevolmente sapido con la caratteristica nota ammandorlata in sottofondo.

Belgardo, elegante e speziato

Il **Nebbiolo Belgardo** prende nome da un antico feudo dove già in età romana si coltivava la vite. Dopo la fermentazione in inox con svolgimento della malolattica, il vino affina 16 mesi in botti di rovere. È un rosso dai profumi speziati che ricordano la liquirizia, la cannella e la vaniglia. La beva è equilibrata, elegante e persistente.

Mignane, Nebbiolo in anfora

Con **Mignane** – il cui nome fa riferimento a un altro fundus romano a fondovalle – la famiglia Povero ha scelto di cimentarsi nella fermentazione naturale in anfora, con una lunga macerazione di 60 giorni. Anche l'affinamento prosegue nello stesso materiale per 10 mesi. In questo caso la speziatura si sposta verso il pepe, con sentori di rosa e nocciola. Il sorso è intenso, vibrante e molto armonico.

CASCINA VÈNGORE

via Mattutina 6

Cisterna d'Asti (Asti)

0141.97.92.58

info@cascinavengore.it

www.cascinavengore.it

Segui su [Facebook](#) • [Instagram](#)

Realizzato in collaborazione con Cascina Vèngore

19/03/2022

Fonte: <https://www.civiltadelbere.com/cascina-vengore-paladina-della-docg-terre-alfieri/>