

Cascina Vèngore, vini biologici nelle Terre d'Alfieri

Tipologia: Article Pic

Argomento: Wine

Cascina Vèngore, vini biologici nelle Terre d'Alfieri

L'azienda si trova a Cisterna d'Asti, in un territorio incastonato tra Roero e Monferrato. Produce cinque etichette: un Arneis, due Barbera e due Nebbiolo, tutti certificati biologici e vegani

Cascina Vèngore si trova a Cisterna d'Asti, in quelle che vengono chiamate **Terre d'Alfieri**, zona collinare sul fiume **Tanaro**, incastonata tra Roero e Monferrato. L'azienda produce cinque vini, **tutti certificati biologici e vegani**: un Arneis, due Barbera e due Nebbiolo, che si sono messi in mostra anche a Vinitaly.



Cascina Vèngore: le Terre d'Alfieri al Vinitaly

L'etichetta di punta a il **Mompironè, Barbera d'Asti Superiore**. «Lo affiniamo in botti di rovere di Slavonia per 18 mesi - ha raccontato **Lucrezia Povero** di Vèngore - Ne esce un vino elegante e complesso».

Curiosa anche la doppia proposta di Nebbiolo. «Proponiamo due diverse sfaccettature - ha aggiunto - Da una parte un

vino che dopo 60 giorni di fermentazione e macerazione con le bucce, **viene affinato in terracotta per dieci mesi**. L'altro invece passa 16 mesi in botte. La differenza è che nel primo caso **emergono sentori primari, come la violetta e la fragola**, che normalmente vengono coperti dal legno. Il secondo è un Nebbiolo più tradizionale».

L'azienda ha raccolto diversi premi negli ultimi anni e ora punta a crescere con un occhio all'ambiente. «Il territorio è la nostra forza e dobbiamo continuare a **preservare la sua biodiversità**», ha concluso Povero.



Speciale #vinitaly2022 : Intervista Cascina Vengore

13/04/2022

Fonte: <https://www.italiaatavola.net/vino/cantine-consorzi/2022/4/13/cascina-vengore-vini-biologici-nelle-terre-d-alfieri/85883/>