CASCINA
vèngore

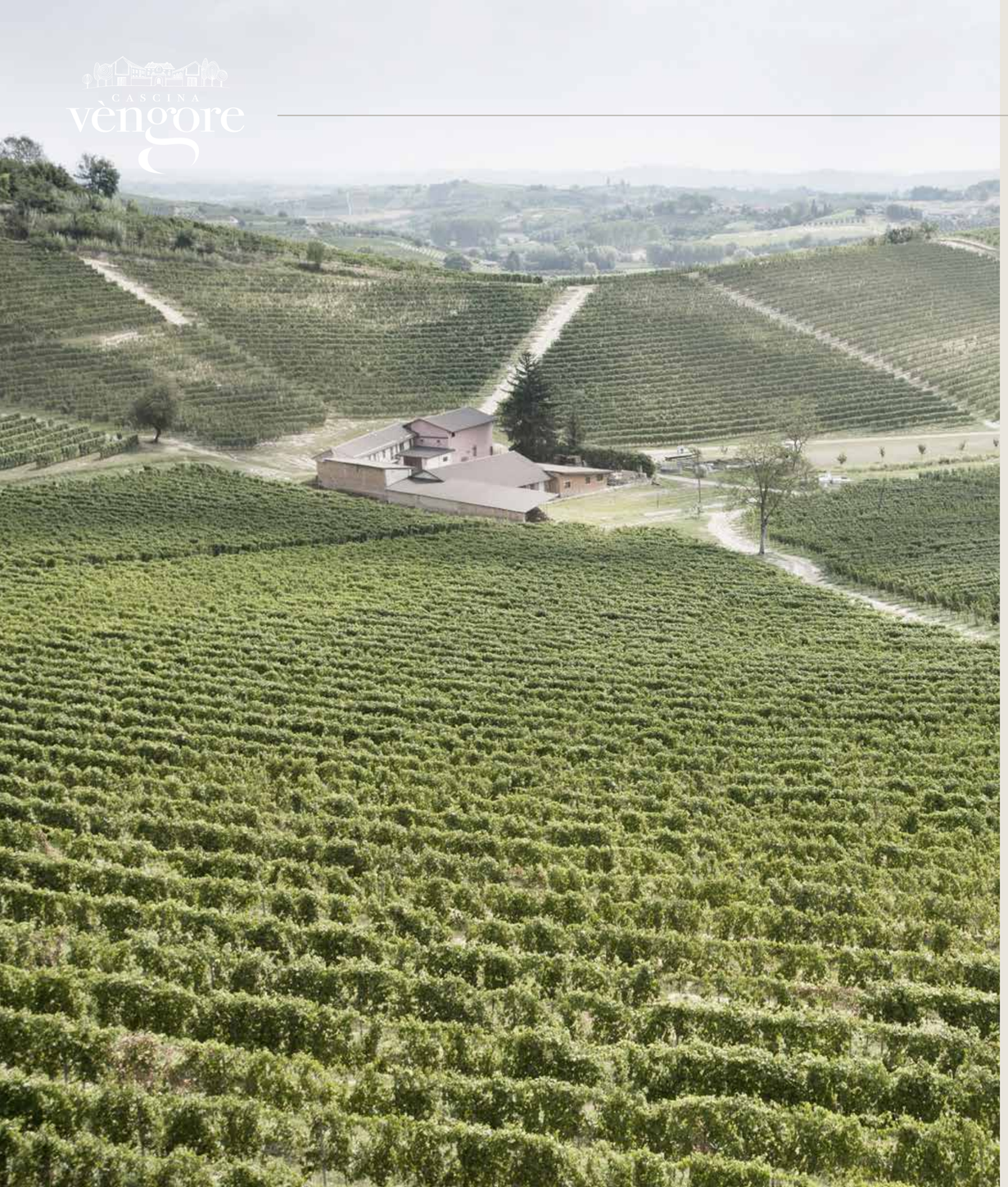
CASCINA
vèngore

Chi siamo
Territorio
Agricoltura organica rigenerativa
Vini
Contatti

CHI SIAMO

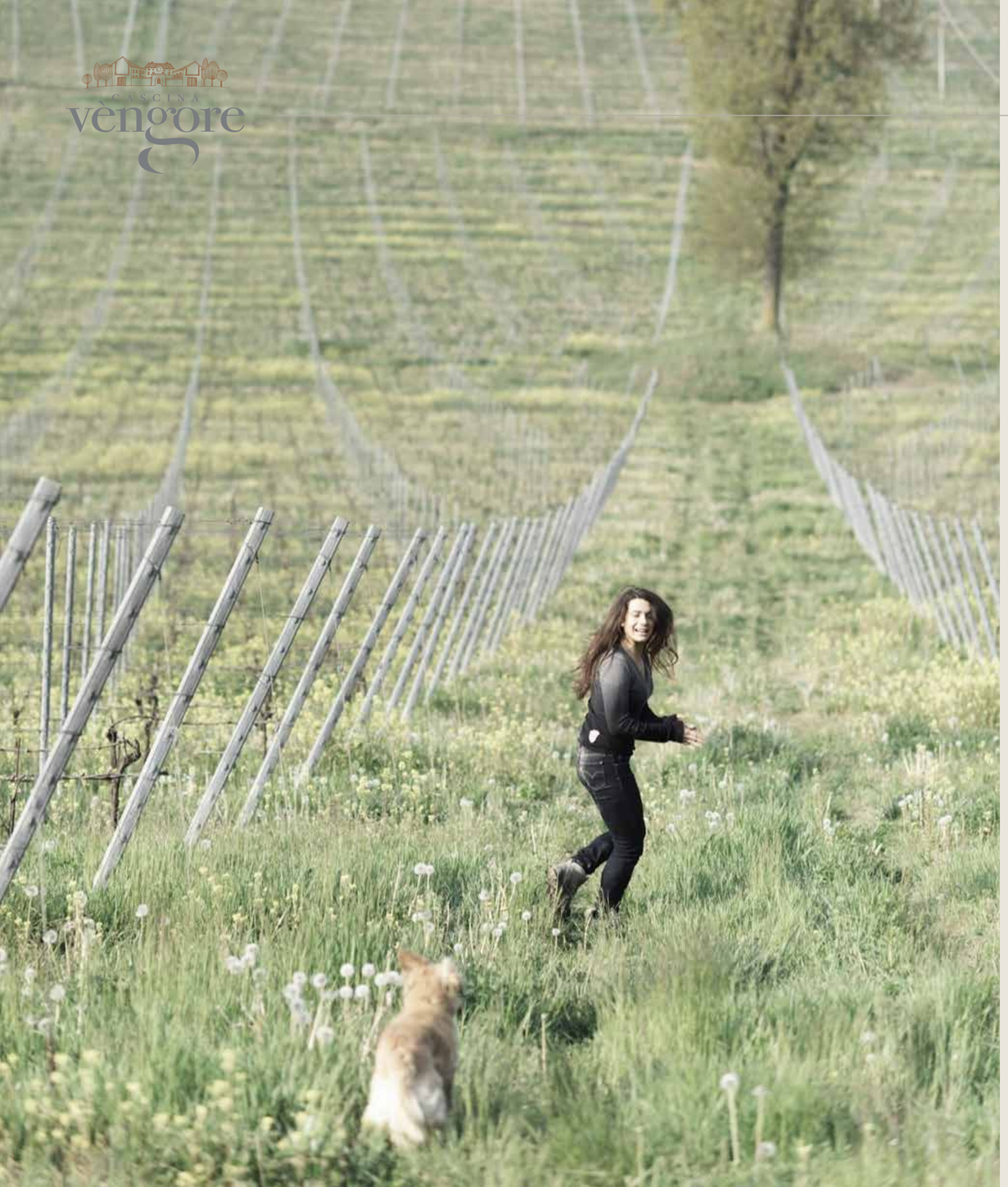
Cinque generazioni di viticoltori e quasi duecento anni di dedizione alla terra:
ho imparato dalla storia della mia famiglia a valutare l'impatto che le nostre azioni hanno sull'ambiente.

LUCREZIA POVERO



CASCINA VÈNGORE È UN ANFITEATRO NATURALE NEL CUORE DELLE **TERRE ALFIERI**, PICCOLA DOCG CHE RAPPRESENTA LA SINTESI IDEALE DI **LANGHE, ROERO** E **MONFERRATO**.

Uno *spettacolo di biodiversità* a coltura 100% **biologica** e **promiscua** che abbraccia 26 ettari a corpo unico attorno a una tradizionale cascina in stile piemontese.



UN PROGETTO **GIOVANE** E IN CONTINUA **EVOLUZIONE**

Cascina Vèngore nasce nel 2012 dal desiderio della famiglia Povero di recuperare alcuni terreni a lungo abbandonati.

È il sogno di una giovane vigneron, **Lucrezia Povero**, di produrre vino in armonia con la natura e di sperimentare, giorno dopo giorno, le infinite espressioni della terra in cui è nata e dove ha scelto di vivere.

UN MILLENARIO PARADISO AGRICOLO

Da almeno duemila anni la valle di Vèngore era già considerata un paradiso agricolo.

Fu un *fundus* romano celebre per il clima mite e le terre fertili, coltivato a vite, cereali e bosco. Di questa epoca antichissima rimangono tracce nel nome, *Vengoris* (una varietà di salice antico) e, soprattutto, negli incredibili **ritrovamenti archeologici** della zona: monete, cocci, anelli e tre lapidi marmoree di epoca romana che oggi ornano i gradini dell'odierna cascina.

PER UN'AGRICOLTURA DELLA **RIGENERAZIONE**

A Vèngore il biologico incontra le buone pratiche dell'agricoltura rigenerativa. Gli interventi agricoli sono finalizzati non soltanto a salvaguardare l'esistente, ma ad arricchirlo di sostanza organica perché, in futuro, l'intero ecosistema sia più vitale, fertile e biodiverso.

- Nessun prodotto di sintesi
- Inerbimento dei vigneti
- Sovescio e concimazioni organiche
- Culture promiscue: vite, noccioli, campi di farro
- Silvicoltura razionale e impianto alberi ad alto fusto (tartufaia)
- Cura delle fonti d'acqua e salvaguardia della fauna locale
- Utilizzo di asini e alpaca come animali "regolatori" e produttori di letame

VITIGNI AUTOCTONI

Cascina Vèngore coltiva i **tre grandi vitigni autoctoni** del Piemonte che sulle colline delle Terre Alfieri raggiungono l'apice della loro espressività: **nebbiolo, barbera e arneis** vinificati in modo tradizionale con **interventi poco invasivi**.

NEBBIOLO

Il più nobile vitigno del Piemonte, capace come nessun altro di “leggere” il terreno dove viene messo a dimora. I suoli tufacei di Cascina Vèngore gli donano un grande equilibrio tra profumi speziati e note balsamiche.

Dalle uve **nebbiolo** otteniamo

- *Belgardo* **Terre Alfieri Docg**
  affinato in botti di rovere di Slavonia
- *Mignane* **Terre Alfieri Docg**
  affinato lentamente in anfora

BARBERA

Vitigno piemontese per eccellenza, trova nelle Terre Alfieri il vertice della sua vocazione, in perfetto equilibrio tra frutto e freschezza.

Dalle uve **barbera** otteniamo

- *Campolungo* **Barbera d’Asti Docg**
  affinata in acciaio
- *Mompirone* **Barbera d’Asti Docg Superiore**
  elevata a lungo in botti di rovere di Slavonia da 2,500 litri

ARNEIS

Uva dalla bacca dorata, rappresenta la più fine espressione dei bianchi piemontesi.
Una varietà di estrema eleganza, definita «nebbiolo bianco» per la sua capacità di regalare vini d’altissimo livello.

Dalle uve **arneis** otteniamo

- *Sanromé* **Terre Alfieri Arneis Docg**
  affinato in acciaio sur-lie dopo macerazione a freddo

60.000
nuove viti impiantate

44.000
bottiglie prodotte

240 m slm
altitudine media della valle di Vèngore

26 ettari
coltivati a corpo unico

16 ettari a vigneto
6 ettari di bosco
4 ettari di prati

1,5 ettari
coltivati a farro monococco

1 tartufaia
con oltre 300 alberi ad alto fusto

1 fonte perenne
la sorgente del Cucheiriolo

Una vasca di 130 m^2
accoglie le rane
che la abitano

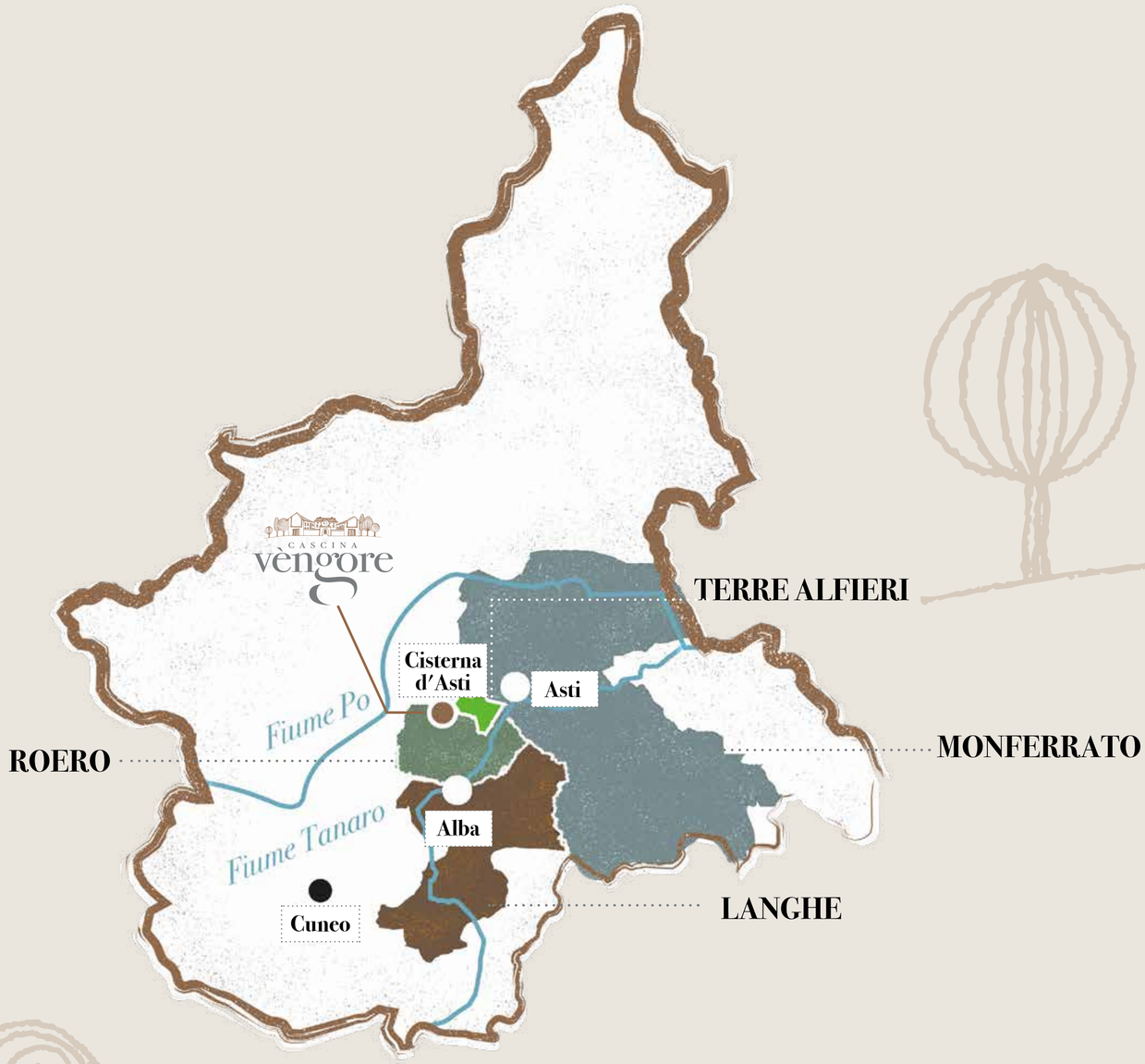
0,5 ettari
coltivati a nocciole

TERRITORIO

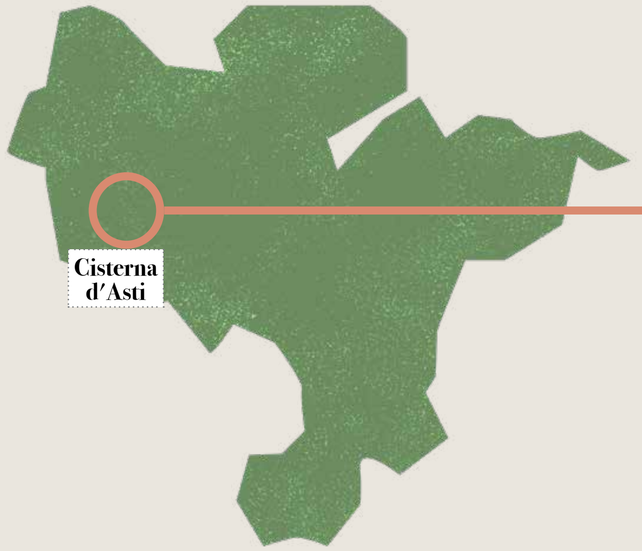
Viviamo fra le vigne che coltiviamo e coltiviamo la vita del territorio in cui abbiamo scelto di abitare.

LUCREZIA POVERO

Piemonte


CASCINA
vèngore
TERRE ALFIERI
Cisterna
d'Asti
Asti
Fiume Po
ROERO
MONFERRATO
Alba
Fiume Tanaro
LANGHE
Cuneo

TERRE ALFIERI

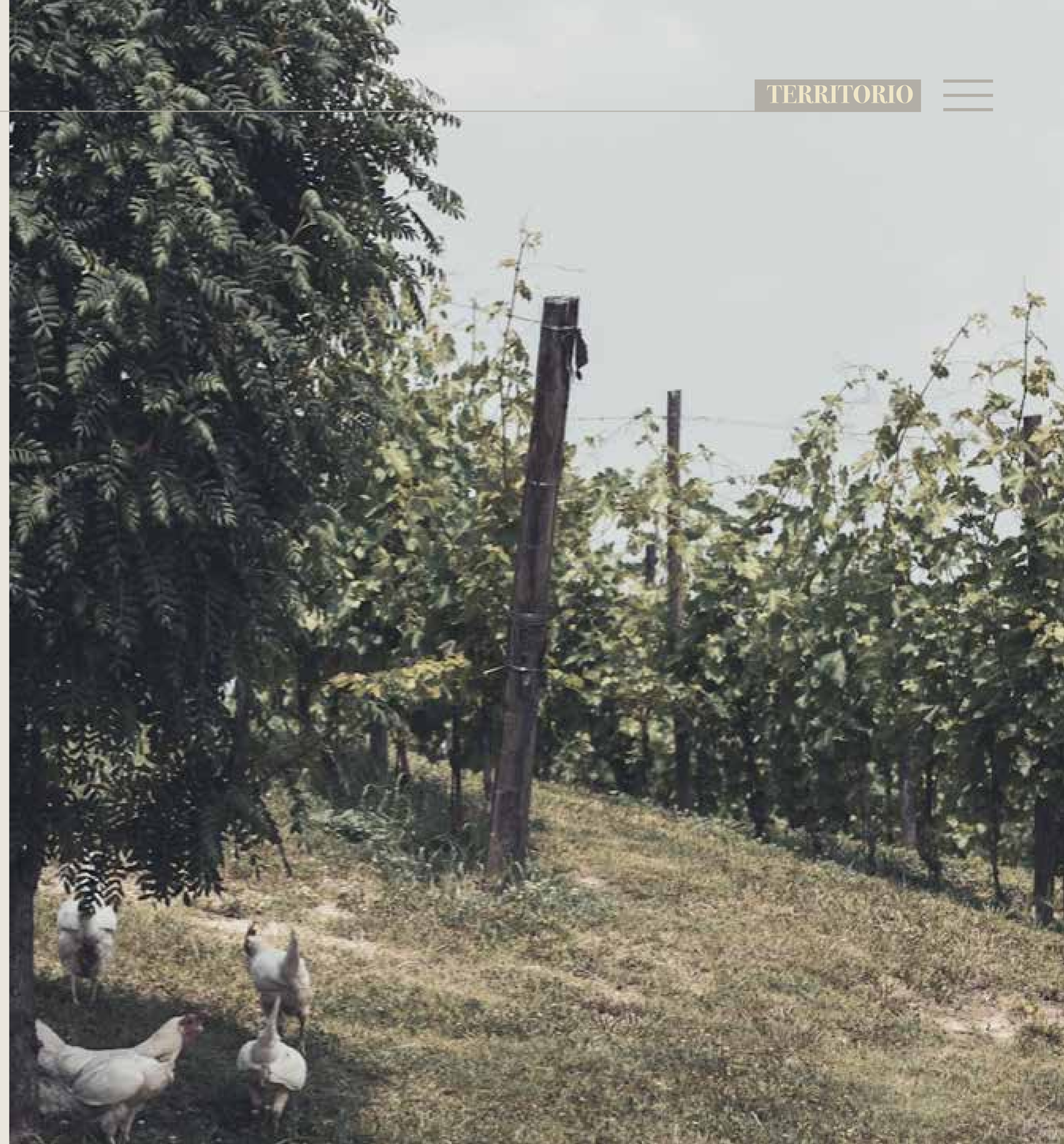


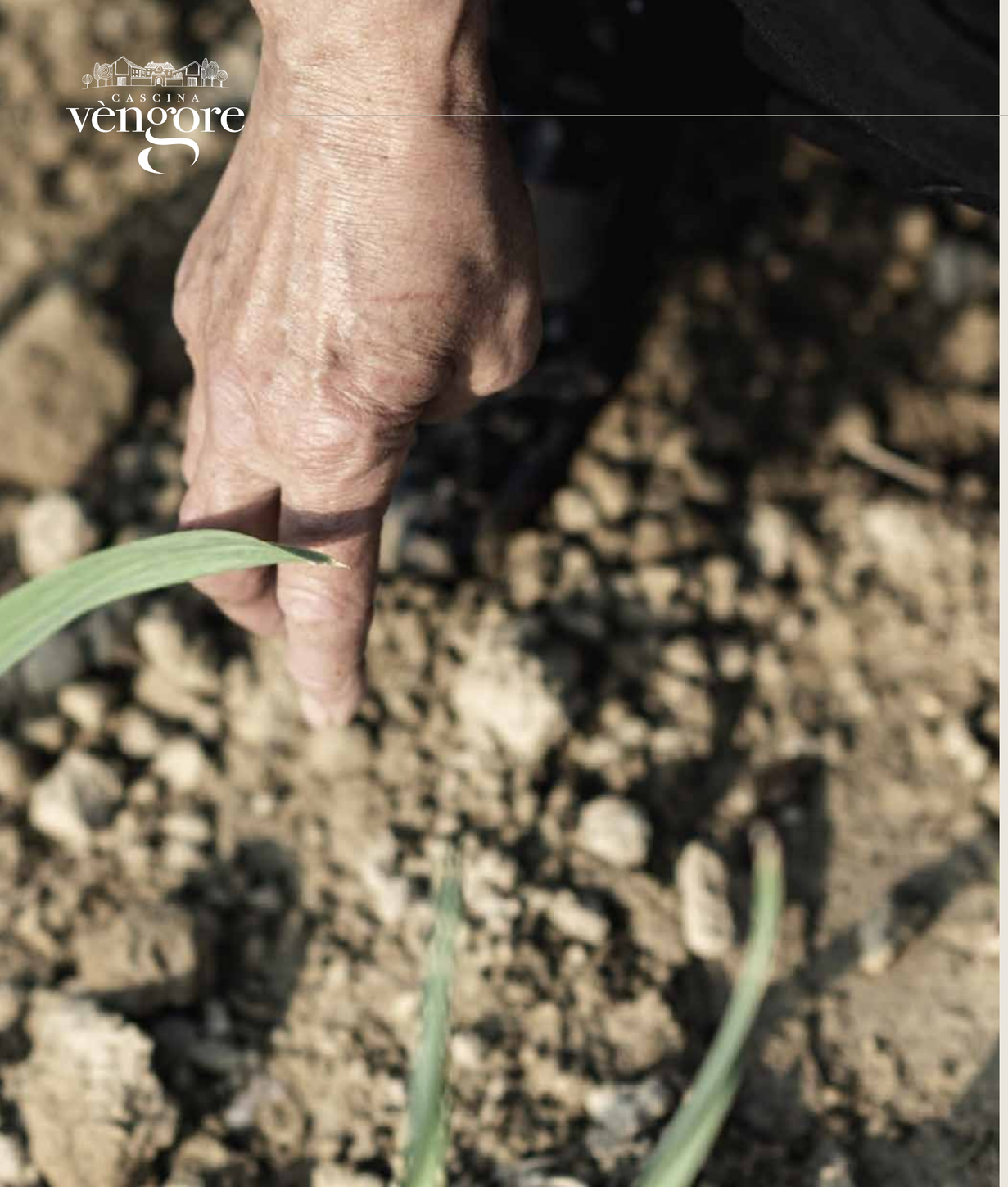
Cisterna d'Asti

TERRE ALFIERI, STORIA DI SABBIE ABBRACCIATE DAI BOSCHI

La valletta di Vèngore sorge a Nord del comune di Cisterna d'Asti, nel cuore delle Terre Alfieri, comprensorio collinare che si sviluppa nel punto d'incontro tra le Langhe, il Roero e le ultime propaggini del Monferrato.

Una vera e propria **terra di mezzo** abbracciata da grandi estensioni forestali, minimamente antropizzate, e delimitata a ovest dalle sponde del fiume Tanaro. Le **Terre Alfieri** vantano una secolare vocazione alla viticoltura di qualità, documentata fin dai tempi dei Romani, che ha sempre condiviso lo spazio agricolo con il bosco, i campi coltivati, gli orti e i frutteti.





SUOLI DI FRONTIERA PER VINI VOCATI ALLA COMPLESSITÀ

Geologicamente simili al Roero, ricco di sabbie sciolte e leggere, le Terre Alfieri incontrano le **sabbie di Asti**, formazioni di arenarie gialle e limo a volte anche molto compatte che si innalzano nelle tipiche formazioni delle **Rocche**.

Sabbie, argille, calcare e limo formano un'eccezionale base geologica per le viti: felice varietà e nobile struttura che si esprimono in vini capaci di freschezza, intensi profumi floreali, spiccata mineralità e una naturale vocazione alla complessità.

AGRICOLTURA RIGENERATIVA

Ho studiato in California e ho osservato con i miei occhi il pericolo dei cambiamenti climatici. Vèngore è il mio impegno a un'agricoltura diversa, capace di superare il concetto di «salvaguardia dell'ambiente» per abbracciare quello di «rigenerazione vitale».

LUCREZIA POVERO

PRESERVARE PER ARRICCHIRE

A Vèngore ogni intervento agricolo nasce da una precisa volontà di **preservare la natura** e, dove possibile, di **contribuire alla sua rigenerazione**.
Una visione che supera la salvaguardia e abbraccia la proattività dell'intervento umano, al fine di **ripristinare le energie vitali** del territorio e permettere loro di fluire in armonia, alimentandosi a vicenda.

Anni d'incuria avevano trasformato i vigneti di Vèngore in gerbidi poco produttivi e sterili, che rischiavano di comprometterne il vivace ecosistema locale. Prendersi cura di un luogo per poterlo curare: questo è l'obiettivo dell'agricoltura rigenerativa.

LUCREZIA POVERO

UN'AGRICOLTURA VITALE, A CICLO CHIUSO

LA TERRA E IL VIGNETO

Rigeneriamo i suoli attraverso il sovescio
e li concimiamo con compost organico.
Inerbiamo l'interfila e lavoriamo tutto a mano
per evitare il compattamento del suolo.

GLI ASINI

Tra i filari pascolano gli asini, che abbiamo
reintrodotto secondo le tradizioni contadine.
Contribuiscono a concimare i terreni
e a regolare la crescita delle erbe spontanee.

LE FONTI D'ACQUA

Abbiamo recuperato e sistemato l'alveo della
millenaria sorgente del Cucheirolo.
Utilizziamo le acque sorgive per l'irrigazione
e ospitiamo le rane di Vèngore in una grande vasca
al centro della valletta.

VÈNGORE WILD LIFE

Pettirossi, nibbi, fringuelli,
picchi rossi, gruccioni.
Lepri, cerbiatti, volpi, tassi e cinghiali.
Con i suoi 60.000 m² di boschi
Vèngore è una piccola riserva faunistica
nel cuore delle Terre Alfieri.

La diversità colturale
aumenta e favorisce
la resilienza
delle coltivazioni.

L'AGRICOLTURA PROMISCUA

Oltre 15.000 m² sono dedicati alla coltivazione
di farro monococco, 5.000 m² a noccioleto.
Le vigne sono immerse in 6 ettari di boschi
e circondate da 4 ettari di prati.

GLI ALBERI E LA TARTUFAIA

Curiamo i boschi che circondano Vèngore
e ospitano la fauna selvatica.
Abbiamo piantato oltre 300 alberi ad alto fusto
nel fondovalle dove nascerà una tartufaia, da cui raccoglieremo
il pregiato Tartufo Bianco d'Alba.

VINI

Il mio vino è la vigna.

LUCREZIA POVERO

CASCINA vèngore

VINI

SANROMÈ

Terre Alfieri DOCG *Arneis*

L'incredibile mix di sabbie calcaree e argille che costituiscono i suoli di Vèngore regalano un Terre Alfieri Arneis giallo brillante, dai profumi freschi e minerali, intensa sapidità e buon corpo. Un Arneis dalla beva elegante e il bouquet raffinato, con il tipico finale ammandorlato della varietà. Ottimo con aperitivi, cucina vegetariana e pesce.

IL NOME

Sanromè è il piemontese per San Remigio, il santo protettore dei vigneti, il cui culto fu introdotto in Piemonte dai Franchi, durante le invasioni dell'VIII secolo. Nei pressi di Cisterna esisteva una chiesa di San Remigio, oggi scomparsa, che ha però lasciato il suo nome alla località.

VITIGNO Arneis
COMUNE Cisterna d'Asti
SUOLO Sabbioso e calcareo
CONCIMI Letame e sovescio
TRATTAMENTI Rame e zolfo
PRATICHE IN VIGNA Inerbimento
FERMENTAZIONE 12-15 giorni in vasche termocontrollate a 15 °C
AFFINAMENTO 4 mesi in acciaio sur-lie

CAMPOLUNGO

Barbera d'Asti DOCG

Barbera di personalità fresca e squillante, buon corpo e intense note fruttate di ciliegia e mirtillo.
Affina solo in acciaio, sprigionando un'ottima succosità accompagnata da una buona spalla acida, tipica del vitigno. Si abbina bene con carne bianca, formaggi e affettati.
È perfetto anche per accompagnare risotti e sformati con verdure.

IL NOME

Campolungo è il nome dalla collina boschiva che sormonta Cascina Vèngore.
Il vigneto si allunga verso il fondovalle di Vèngore dove il clima, più fresco e ventilato, regala uve profumate e fragranti.

VITIGNO Barbera
COMUNE Cisterna d'Asti
SUOLO Sabbioso e calcareo
CONCIMI Letame e sovescio
TRATTAMENTI Rame e zolfo
PRATICHE IN VIGNA Inerbimento
FERMENTAZIONE 6-8 giorni in vasche termocontrollate a 28 °C e successiva malolattica a 20 °C
AFFINAMENTO 6 mesi in acciaio

MOMPIRONE

Barbera d'Asti DOCG *Superiore*

Mompirone nasce dalle migliori uve barbera coltivate nella parte più alta di Vèngore.
Dal colore rosso rubino e profumi speziati, sprigiona note di ribes nero, cacao e vaniglia,
donate dal lungo affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia. Un vino persistente e sontuoso,
eccellente con piatti a base di carne, selvaggina e formaggi stagionati.
Ottimo per risotti al Barbera e pasta al forno, anche di verdure.

IL NOME

Mompillone o *Monpirone* è l'appellativo topografico del rilievo dominante la valle del Rio Maggiore,
sul lato destro di Véngore. Vi sorgeva una chiesa dedicata ai santi Gervasio e Protasio e la zona,
fin dal XVI secolo era conosciuta come "*terra vitata*".

VITIGNO Barbera
COMUNE Cisterna d'Asti
SUOLO Sabbioso e calcareo
CONCIMI Letame e sovescio
TRATTAMENTI Rame e zolfo
PRATICHE IN VIGNA Inerbimento
FERMENTAZIONE 8-10 giorni in vasche termocontrollate a 28 °C e successiva malolattica a 20 °C
AFFINAMENTO 18 mesi in botte di rovere
FORMATI: 0,75 – 1,5 L

BELGARDO

Terre Alfieri DOCG *Nebbiolo*

Nebbiolo 100% con un affinamento di 16 mesi in botte grande di rovere di Slavonia.
Un vino dal colore rosso intenso e profumi speziati che rimandano alla liquirizia, alla cannella e alla vaniglia.
Equilibrato, intenso, speziato, un vino strutturato ed elegante, ottimo con tajarin al tartufo, risotti alla verdure, carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

IL NOME

Belgardo deriva dal toponimo *Bogardo* (o *Belregardo*) con cui si soleva chiamare un rilievo poco più a Nord di Vèngore. Sul colle anticamente sorgeva un castello che fu teatro di aspre contese tra gli abitanti di Cisterna e San Damiano d'Asti.

VITIGNO Nebbiolo
COMUNE Cisterna d'Asti
SUOLO Tufaceo
CONCIMI Letame e sovescio
TRATTAMENTI Rame e zolfo
PRATICHE IN VIGNA Inerbimento
FERMENTAZIONE 8-10 giorni in vasche termocontrollate a 28 °C e successiva malolattica a 20 °C
AFFINAMENTO 16 mesi in botte di rovere
FORMATI: 0,75 – 1,5 L

MIGNANE

Terre Alfieri DOCG *Nebbiolo*

AFFINATO IN ANFORE DI TERRACOTTA

Eccezionalità del Mignane è il suo affinamento in anfora, secondo l'uso antico, in ossequio alla millenaria tradizione della viticoltura in Vèngore, che risale addirittura al tempo dei Romani.
La fermentazione naturale di 60 giorni e l'affinamento di oltre 10 mesi avvengono nella terracotta, che lascia al nebbiolo tutta la sua potenza espressiva: profumi di rosa, pepe e nocciola in un corpo elegantissimo e gusto persistente. Si abbina perfettamente a tagliatelle ai funghi, risotti di verdura, carne rossa, formaggi stagionati.

IL NOME

Mignane, come Vèngore, fu il nome di un *fundus* romano di Cisterna d'Asti, ovvero un latifondo antico coltivato molto probabilmente a cereali, prati e vite. Era ubicato sul fondovalle, ai lati del Rio Maggiore.

VITIGNO Nebbiolo
COMUNE Cisterna d'Asti
SUOLO Tufaceo
CONCIMI Letame e sovescio
TRATTAMENTI Rame e zolfo
PRATICHE IN VIGNA Inerbimento
FERMENTAZIONE Naturale in anfora con lunga macerazione (60 giorni)
AFFINAMENTO 10 mesi in anfora di terracotta

CASCINA
vèngore

CASCINA VENGORE S.S.

Via Mattutina, 6
14010 Cisterna d'Asti (AT)

info@cascinavengore.it
+39 0141 979258

cascinavengore.it