Montestregone Società Agricola

Kategorie: Cantine

Beschreibung der Aktivitäten: Das gesamte Piemont ist dem Weinbau gewidmet, doch das Monferrato ist besonders beeindruckend: Weinberge bedecken fast die gesamten Hügelkuppen und Hänge und wechseln sich mit kleinen Wäldchen ab. Der Grund für diese besondere Ausrichtung liegt in einem hervorragenden Gleichgewicht von Klima und geologischer Beschaffenheit, das den weitverbreiteten Anbau von Rebsorten, zumeist autochthonen, und eine ebenso vielfältige Weinpalette ermöglicht hat. Im Monferrato sind Wein und Reben nicht nur eine wichtige Einnahmequelle, sondern auch Ausdruck von Kultur und Tradition, Frucht einer tiefen Verbundenheit mit dem Land und jahrhundertelanger harter Arbeit, die für einen landwirtschaftlichen Wandel von außergewöhnlichem Ausmaß notwendig war.

In diesem Kontext fügt sich das Weingut Montestregone in der Gemeinde Acqui Terme ein. Aus der Leidenschaft und Erfahrung zweier befreundeter piemontesischer Winzer entstanden drei terroirgeprägte Weine mit jeweils ganz eigenem Charakter.

Das bevorzugte Anbaugebiet für unsere Weine ist die Hügellandschaft des südlichen Piemont, zwischen der Po-Ebene im Norden und dem Apennin im Süden, mit einer Höhenlage von 150 bis 350 Metern über dem Meeresspiegel.

Die Reben bevorzugen warme, sonnige Standorte und kalkhaltige Böden mit einem hohen Anteil an feinkörnigen Bestandteilen: Schluff, Ton und Karbonaten. Die Böden des Monferrato und das darunterliegende Gestein stammen aus Meeresablagerungen unterschiedlicher Tiefe. Die „Strandlinie“ ist noch immer in Gebieten erkennbar, wo die hellen, schluffigen Böden in dunklere, sandige übergehen.

Diese kalkhaltige, alkalische und nährstoffarme Matrix prägt die Eigenschaften der Böden und damit auch die fruchtigen Weine, die aus diesem besonderen Terroir hervorgehen. Weitere prägende Elemente sind das Klima, die autochthonen Rebsorten und eine jahrtausendealte Weinbautradition.

Im Monferrato treiben die Reben im April aus und blühen Anfang Juni. Die roten Trauben färben sich im August rot: Die Lese beginnt Anfang September für die frühen Sorten und endet Mitte Oktober für die späteren, wobei es je nach Jahrgang Unterschiede geben kann.

Dolcetto d'Aqui und Barbera d'Asti

Adresse: via Via Passeggiata Monte Stregone 28 - 15011 - Acqui Terme

Telefon: +39 0144 363.203 **E-Mail:** info@montestregone.it

Links

http://montestregone.it/

ATL alexala AGENZIA TURISTICA LOCALE della provincia di Alessandria

ALEXALA
Piazza della Libertà 43
15121 Alessandria (AL)
tel: +39 (0131) 288095
email: info@alexala.it
sito web: http://www.alexala.it
facebook.com/alexala.it - twitter.com/ATLALEXALA

I contenuti riportati possono subire variazioni nel tempo. Si precisa che le informazioni all'interno di questo messaggio e nei suoi allegati sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Nel caso lo aveste ricevuto per errore siete pregati di distruggerlo, non diffonderlo o copiarlo e di segnalarlo al seguente indirizzo privacy@alexala.it. Ai sensi dell'art. 13 del citato Regolamento U.E. 2016/679 e disposizioni di attuazione si comunica che i dati (non particolari) di persone fisiche comunicati al fine di procedere ai contatti con società, enti od organizzazioni vengono trattati in base all'interesse legittimo del Titolare del trattamento, al fine di poter dare attuazione ai rapporti con i predetti soggetti. Maggiori informazioni richiedibili all'indirizzo privacy@alexala.it.

Foto







ALEXALA
Piazza della Libertà 43
15121 Alessandria (AL)
tel: +39 (0131) 288095
email: info@alexala.it
sito web: http://www.alexala.it
facebook.com/alexala.it - twitter.com/ATLALEXALA

I contenuti riportati possono subire variazioni nel tempo. Si precisa che le informazioni all'interno di questo messaggio e nei suoi allegati sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Nel caso lo aveste ricevuto per errore siete pregati di distruggerlo, non diffonderlo o copiarlo e di segnalarlo al seguente indirizzo privacy@alexala.it. Ai sensi dell'art. 13 del citato Regolamento U.E. 2016/679 e disposizioni di attuazione si comunica che i dati (non particolari) di persone fisiche comunicati al fine di procedere ai contatti con società, enti od organizzazioni vengono trattati in base all'interesse legittimo del Titolare del trattamento, al fine di poter dare attuazione ai rapporti con i predetti soggetti. Maggiori informazioni richiedibili all'indirizzo privacy@alexala.it.