Montestregone Società Agricola

Catégorie: Caves

Description activités: Tout le Piémont est une région dédiée à la viticulture, mais le Montferrat l'est d'une manière encore plus éclatante : les vignobles couvrent presque entièrement les sommets et les pentes des collines, alternant avec de petites forêts. La raison de cette vocation particulière réside dans un excellent équilibre du climat et la configuration géologique des sols, qui a permis une large diffusion des cépages, dont la plupart sont autochtones, et d'une variété conséquente de vins. Dans le Montferrat, la vignobles et le vin ne sont pas seulement une des principales sources de richesse mais ègalement une expression de culture et de tradition, fruit d'un attachement tenace à la terre et de siècles de dur travail, nécessaire pour mettre en œuvre une transformation agricole d'une ampleur exceptionnelle.
Dans ce contexte, il est inséré l'entreprise Montestregone, situé dans la ville de Acqui Terme. De la passion et de l'expérience de deux amis œnologues piémontais, trois vins de terroir riches en personnalité sont nés.

La zone de choix de nos vins est la bande collinaire du sud du Piémont, comprise entre la plaine du Pô, au nord, et la montagne des Apennins, au sud, avec une bande altimétrique allant de 150 à 350 mètres d'altitude.
Les cépages préfèrent des expositions chaudes et ensoleillées et des sols calcaires plutôt riches en fractions granulométriques fines : limon et argile et carbonate. Les sols du Montferrat et la roche sous-jacente qui les a engendrés proviennent de sédiments marins plus ou moins profonds. La "ligne de plage" est encore reconnaissable dans les zones où les sols limono et clairs deviennent sableux et plus sombres.
À cette matrice calcaire, alcaline, plutôt pauvre en nutriments, se lient les caractéristiques des sols et donc des vins, riches de notes fruitées, qui sont obtenues à partir de ce "terroir" particulier. Les autres éléments qui le composent sont le climat, les cépages autochtones et une tradition millénaire de viticulture.
Dans le Montferrat, le vignoble germe en avril et fleurit au début de juin. Les raisins rouges deviennent noirs en août : la récolte commence au début de septembre pour les variétés précoces et se termine à la mi-octobre pour les plus tardives, avec des différences liées à l'évolution de la saison.

Dolcetto d'Aqui et Barbera d'Asti.

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

Téléphone: +39 0144 363.203

E-mail: info@montestregone.it

Links

http://montestregone.it/

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.

Photo







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.