Società Agricola Roccabianca

Catégorie: Caves

Description activités: La cave Roccabianca représente la fusion du passé et du présent : les équipements modernes sont associés à la tradition pour obtenir un produit unique issu de vignobles anciennes. Mais le bon vin naît avant tout dans le vignoble, avec de bonnes pratiques culturales qui respectent le rythme des saisons, la croissance naturelle et saine des vignobles cultivées sans l'utilisation de substances toxiques pour l'environnement et pour l'homme. Tous les vins sont certifiés VEGAN depuis 2014, tandis que la certification BIO de l'entreprise remonte à 2012 et celle du vin à 2018. Roccabianca est en fait une entreprise multifonctionnelle avec certification biologique, qui a voulu réaménager les vignobles, en les restructurant et en les rendant à nouveau vigoureux, en obtenant une production discrète de vin de qualité et en maintenant la biodiversité des variétés particulières de vignobles plantées en 1959. Trois priorités pour l'entreprise, qui a choisi d'appliquer une œnologie conservatrice afin de maintenir les parfums et les arômes que les raisins ont acquis à l'apogée de leur maturité : la protection du territoire, la qualité du produit et sa bonté. Dans la cave, le traitement des vins naturels pendant toute une année, sans stress et en laissant le vin décanter naturellement, confère la pureté, une saveur vraie avec un goût franc et une bouche harmonieuse avec un arôme fruité intense. L'attention portée à la méthode de vinification et l'enthousiasme associé à la recherche et à l'expérimentation ont donné naissance au Barbera du Montferrat DOC et au « Rossovermiglio », un vin rouge pur sans sulfites ajoutés. Ils ont été récemment rejoints par le Monferrato Rosso DOC en sélectionnant le Dolcetto de la rafle rouge, une ancienne qualité autochtone de la région d'Acqui e d'Ovada qui est soigneusement cultivée dans le vignoble vieux de 70 ans. Cette année, le Dolcetto 2018 Monferrato Rosso (Dolcetto 100%) a été récompensé par une médaille d'or au concours international des vins « Città del Vino ». Il est possible de visiter la cave, sur réservation, pour des dégustations de vins et de produits alimentaires et, si le temps le permet, de se promener dans le vignoble ou de participer à des activités récréatives et éducatives, telles que des didactiques à la ferme pour adultes et enfants, et des activités culturelles et manuelles telles que "adopter un vignoble" ou "le soin des orchidées sauvages".

Adresse: Località Roccabianca 1 - 15015 - Cartosio

Téléphone: +39 0144 403.04

Téléphone 2: +39 335 589.7789

E-mail: info@agriroccabianca.it

Visites guidées: Oui

Links

http://www.facebook.com/CascinaRoccabianca/

http://www.agriroccabianca.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.