Montestregone Società Agricola

Categoria: Cantine

Descrizione attività: Tutto il Piemonte è regione dedicata alla viticoltura, ma il Monferrato lo è in modo ancor più eclatante: i vigneti ricoprono quasi interamente le sommità e le pendici delle colline, alternandosi a piccoli boschi. Il motivo di questa particolare vocazione sta in un eccellente equilibrio di clima e conformazione geologica dei terreni, che ha permesso un'ampia diffusione dei vitigni, la maggior parte dei quali autoctoni, e di una altrettanta conseguente varietà di vini. Nel Monferrato la vite e il vino non sono solo una delle principali fonti di ricchezza ma anche un'espressione di cultura e di tradizione, frutto di un tenace attaccamento alla terra e di secoli di duro lavoro, necessario per attuare una trasformazione agraria di eccezionali dimensioni.
In questo contesto si inserisce L'azienda Montestregone, sita nel comune di di Acqui Terme. Dalla passione e dalla esperienza di due amici enologi piemontesi, nascono tre vini di territorio ricchi di personalità.

L'area di elezione dei nostri vini è la fascia collinare del Piemonte meridionale, compresa tra la pianura del Po, a Nord, e la montagna dell'Appennino, a Sud, con una fascia altimetrica che va dai 150 ai 350 mt slm.
I vitigni prediligono esposizioni calde e soleggiate e terreni calcarei piuttosto ricchi in frazioni granulometriche fini: limo e argilla e carbonati. I terreni del Monferrato e la roccia sottostante che li ha originati derivano da sedimenti marini più o meno profondi. La "linea di spiaggia" è ancora riconoscibile nelle zone dove i suoli da limosi e chiari diventano sabbiosi e più scuri.
A questa matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, si legano le caratteristiche dei suoli e quindi dei vini, ricchi di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir". Gli altri elementi che lo compongono sono il clima, i vitigni autoctoni, ed una millenaria tradizione di viticoltura.

Nel Monferrato la vite germoglia in aprile e fiorisce ai primi di giugno. Le uve rosse invaiano in agosto: la vendemmia comincia ai primi di settembre per le varietà più precoci e si conclude a metà ottobre per le più tardive, con differenze legate all'andamento dell'annata.

Dolcetto d'Aqui e Barbera d'Asti

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

Telefono: +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.

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.