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
Telefono: +39 0144 363.203
E-mail: info@montestregone.it

Links

http://montestregone.it/

Foto









