www.monferratontour.it

MARENCO VITICOLTORI IN STREVI

Catégorie: Cantine Accoglienti
Description activités: Marenco a été fondé en 1925 grâce à Michele Marenco et à son rêve de produire du vin à partir de son propre vignoble, au cœur de la vallée Bagnario de Strevi, une terre à très haute vocation viticole.
Son fils Giuseppe, profondément attaché à ses racines, a voulu poursuivre le chemin de son père, en travaillant sur la qualité et en transmettant sa passion à toute la famille, aux amis et aux clients. En 1956, il construit sa cave au centre du Bourg Haut de Strevi, où se déroulent encore aujourd'hui toutes les étapes, du broyage à la mise en bouteille. Depuis le début des années 2000, ses trois filles, Michela, avec son mari Giovanni Costa, Doretta et Patrizia, poursuivent le rêve familial avec le même enthousiasme et le même dévouement. Andrea Costa, le fils aîné de Michela et Giovanni, a rejoint l'entreprise en 2014.

Aujourd'hui, la propriété Marenco s'étend dans le Haut Montferrat parmi les collines de Strevi, convoitées pour le Muscat et le Brachetto, et celles de Nizza, dans les municipalités de Fontanile et Castel Boglione, où le Barbera est cultivé depuis des siècles. Soixante-dix hectares de vignobles cultivés avec la sensibilité d'antan et une attention constante à l'agriculture durable, qui fait partie intégrante de notre culture depuis des temps immémoriaux. La cave, construite en 1950, est située dans le centre de Strevi. Toutes les étapes se déroulent ici, de la vinification à l'emballage.
Même le logo de l'entreprise, les deux colverts en vol, a été inspiré par notre terre, le lac de Cascina Bassina de Fontanile.

Tous les vins Marenco sont élaborés exclusivement à partir de variétés indigènes cultivées dans nos propres vignobles. Chaque choix est guidé par le désir de produire des vins de la plus haute qualité, qui sont l'expression du territoire et qui savent accompagner et enthousiasmer.

Barbera d'Asti Superiore « Ciresa » et Barbera d'Asti “Bassina” - Barbera Nizza « Riserva Zana » - Dolcetto d'Acqui « Marchesa » - Albarossa - Cortese Alto M. Valtignosa« - »Carialoso« - Brachetto d'Acqui »Pineto« - »Passrì« di Pineto (vin de paille) - Moscato d'Asti »Scrapona« - »Mamù« Moscato Secco- “Passrì” di Scrapona (vin de paille) - »MaRè" Brachetto d'Acqui Rosè

Horaires d'ouverture de la cave :
lun - ven 9h00-12h00 et 15h00-18h00
Samedi 9h00 – 18h00
Dimanche 9h00-12h00

Téléphone: +39 (0144) 363.133
Téléphone 2: +39 3513292951
Site Web: https://marencovini.com/
Autres notes: HORAIRES D'OUVERTURE

Instagram: @marencovini
E-mail: info@marencovini.com

Du lundi au vendredi
9h00 - 12h00 et 15h00 - 18h00

Samedi
horaire continu 9.00-18.00

Dimanche
90h00 - 12h00.

évaluation

Signalisation touristique: Haut
Prestige du lieu: Haut

Premio Marengo

Prix Marengo 2014:

Circuito Cantine Accoglienti

Langues parlées: Anglais, Allemand

Categorie di offerta disponibili: Visite avec dégustation, Dégustation

Camere disponibili:

Links

http://www.marencovini.com

Photo























Alexala - Agenzia di Accoglienza e Promozione Turistica Locale della provincia di Alessandria
Piazza Santa Maria di Castello, 14 - 15121 Alessandria - Italy - Tel. +39 0131 227454 - e-mail: info@alexala.it