marenco®

La nostra Albarossa

Il territorio di Strevi, Alto Monferrato, Piemonte

Index

Il territorio di Strevi ha una lunga tradizione vitivinicola, è rinomato per il Moscato

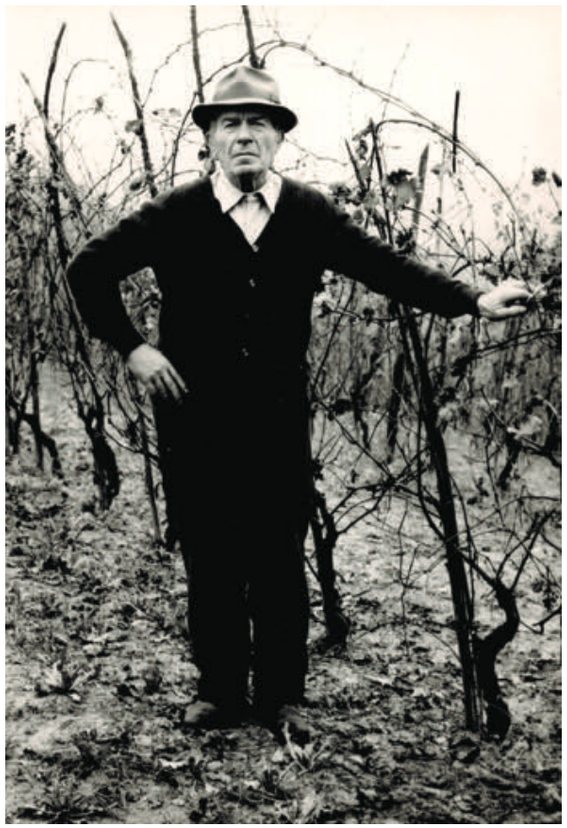
©Copyright Casa Vinicola Marenco - Tutti i diritti sono riservati

marenco®

La storia

Index

La nostra famiglia coltiva terre e produce vino , dal 1925



Michele Marenco fonda l'azienda — 1925

Giuseppe Marenco costruisce la cantina in Strevi — 1953

Prima vendemmia del vino Scrapona, e degli altri cru — 1985

Inizio della conversione a biologico — 2015

marenco

©Copyright Casa Vinicola Marenco - Tutti i diritti sono riservati

Proprietà

Index

Marenco possiede e conduce 80 ettari di vigneto nei comuni di Strevi, Cassine, Fontanile.

Cascina Valtignosa, una delle 8 cascine di proprietà della famiglia Marenco

©Copyright Casa Vinicola Marenco - Tutti i diritti sono riservati

Vigneti

Index

La qualità è il nostro punto di partenza. Sia in vigneto che in cantina puntiamo ad Eccellenza e Tipicità. I nostri vini sono espressione netta del vitigno e del territorio di origine

Vigneto di Albarossa a Strevi, anno di impianto 2002

©Copyright Casa Vinicola Marenco - Tutti i diritti sono riservati

Le nostre uve

Index

Varietà autoctone coltivate e raccolte a mano nei nostri vigneti

Moscato

Brachetto

Barbera

Albarossa

©Copyright Casa Vinicola Marenco - Tutti i diritti sono riservati

CANTINA DI AFFINAMENTO

I Vini

Index

I nostri vini da Moscato e Brachetto

SCRAPONA
Moscato d'Asti
DOCG

PINETO
Brachetto d'Acqui
DOCG

PASSRI'
DI SCRAPONA
Strevi DOC

PASSRI'
DI PINETO
Brachetto d'Acqui
DOCG Passito

Tutti i vini Marenco sono prodotti da uve raccolte a mano nei nostri vigneti

marenco

©Copyright Casa Vinicola Marenco - Tutti i diritti sono riservati

I Vini

Index

I nostri vini rossi

MARCHESA
Dolcetto d'Acqui
DOC

BASSINA
Barbera d'Asti
DOCG

CIRESA
Barbera d'Asti
DOCG Superiore

PIEMONTE
DOC
ALBAROSSA

Tutti i vini Marenco sono prodotti da uve raccolte a mano nei nostri vigneti

marenco®

©Copyright Casa Vinicola Marenco - Tutti i diritti sono riservati

Albarossa, caratteristiche della varietà

L’Albarossa è una varieta’ di uva piemontese ottenuta nel 1938 dal Prof G Dalmasso incorciando Chatus (Nebbiolo di Dronero) x Barbera . Il prof. Dalmasso stava ricercando varieta’ nuove che unissero l’eleganza ed il colore del Nebbiolo con la freschezza e la bevibilita’ della Barbera.

Gli studi del CVT (Centro miglioramento genetico e Biologia della Vite), in collaborazione con l’Azienda Sperimentale Regionale Tenuta Cannona, hanno consentito nel 2001 di inserire l'Albarossa nella lista dei vitigni idonei alla coltivazione per il Piemonte.

Da allora l’Albarossa è stata messa a dimora principalmente in provincia di Alessandria e Cuneo.

Il grappolo è medio o medio-piccolo, piramidale, spesso con un’ala sviluppata, abbastanza corto, mediamente compatto o compatto; peduncolo semi-legnoso corto. L’acino è piccolo, elissoidale; buccia di colore blu-nero, molto pruinosa.

©Copyright Casa Vinicola Marenco - Tutti i diritti sono riservati

Albarossa Marenco

Abbiamo creduto sin dall'inizio nelle grande potenzialità del vitigno Albarossa. Per questo motivo abbiamo dedicato all'Albarossa due appezzamenti di terreno molto vocati, ben esposti e con caratteristiche diverse. Un vigneto ha terreno prevalentemente argilloso , l'altro prevalentemente sabbioso. Questa scelta ci permette di coniugare al meglio eleganza e struttura.

L'allevamento è a cordone speronato , con un massimo di 8 gemme per vite, in maniera tale da limitare la produzione a circa 2 kg per vite .

La conduzione prevede una accentuata potatura verde, la sfogliatura dopo l'allegagione ed eventuali diradamenti.

La raccolta viene effettuata esclusivamene a mano, in cassetta, per garantire la selezione dei grappoli migliori

VIGNETI MARENCO DI ALBAROSSA	**VIGNETO MARCHESA**	**VIGNETO GUARINE**
anno di impianto	2003	2006
superificie	5.300 mq	4.800 mq
altezza slm	320 mt	300 mt

©Copyright Casa Vinicola Marenco - Tutti i diritti sono riservati

Albarossa Marenco, vinificazione

Lo stile di vinificazione dell'Albarossa Marenco è migliorato di anno in anno. Trattandosi di un vitigno "nuovo", dal 2006 ad oggi abbiamo sperimentato diverse modalità di affinamento , forti della nostra esperienza con la Barbera Ciresa che affiniamo in legno dal 1990.

VINIFICAZIONE:

Uve selezionate e raccolte manualmente in piccole cassette.
Fermentazione alcolica in recipienti di acciaio di dimensioni contenute. Dopo la fermentazione malolattica si prosegue con l'affinamento in botti di rovere da 225 e 1500 litri.
L'imbottigliamento avviene dopo almeno 18 mesi di affinamento.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso tendente al granato.
Bouquet intenso, avvolgente, complesso, con prevalenza di sensazioni fruttate e floreali, con una spiccata componente speziata e note tostate.
Sapore pieno e di struttura, persistente ed armonico, fresco a sapido.

©Copyright Casa Vinicola Marenco - Tutti i diritti sono riservati

NOTE SULLA DENOMINAZIONE PIEMONTE DOC ALBAROSSA

(estratto del Disciplinare di Produzione dei vini a Denominazione Piemonte redatto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali)

La Denominazione Piemonte DOC Albarossa è stata creata nel 2009. Per le annate precedenti veniva utilizzata la denominazione Monferrato DOC Rosso con l'indicazione del vitigno.

Di seguito le principali caratteristiche regolamentate dal Disciplinare di Produzione del Piemonte DOC Albarossa :

- Resa massima in vigna: 9 tonnellate per ettaro
- Resa Uva / Vino: 70%
- Invecchiamento minimo: 12 mesi dal 1° novembre successivo alla vendemmia
- Confezionamento: ammessa solo la bottiglia in vetro
- titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,50% Vol.;
- acidita' totale: min 4,5 g/l – max 7,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.
-

©Copyright Casa Vinicola Marenco - Tutti i diritti sono riservati

©Copyright Casa Vinicola Marenco - Tutti i diritti sono riservati

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Casa Vinicola Marenco
Piazza V. Emanuele 10
15019, Strevi (AL) Italy

web: marencovini.com

mail: info@marencovini.com

social: @marencovini

phone: +390144363133

©Copyright Casa Vinicola Marenco - Tutti i diritti sono riservati