

STREVI (AL)

Marenco

Piazza Vittorio Emanuele, 10
tel. 0144 363133
www.marencovini.com
info@marencovini.com

80 ha - 350.000 bt

sconto -10%

VITA - Dopo il nonno Michele, fondatore della cantina, e il figlio Giuseppe, oggi sono le nipoti Patrizia, Michela e Doretta che, come terza generazione della famiglia Marenco, hanno ereditato la gestione di questa importante realtà del territorio. Dalla sua nascita, a metà degli anni Cinquanta, l'azienda è cresciuta per dimensioni e importanza, fino a diventare un punto fermo nella valorizzazione di quest'angolo del Piemonte.

VIGNE - I vigneti dell'azienda si snodano, a partire dalla cantina, in un percorso suggestivo e di rara bellezza. Durante questo "viaggio" si incontrano le diverse cascine di proprietà e i relativi vigneti, da cui Patrizia, che in azienda ricopre anche l'incarico di enologo, seleziona le uve per i suoi vini. La potatura a guyot, associata a rese contenute e a un approccio rispettoso in campagna, sono punti fondamentali nella gestione della tenuta.

VINI - Vini moderni e rifiniti, con una predilezione particolare per le varietà del territorio. Il **Moscato d'Asti Scrapona 2012** (○ 30.000 bt; 12 €), uno dei portabandiera della gamma, associa l'intensa aromaticità del vitigno a una struttura importante e di grande persistenza. Non è da meno il **Brachetto d'Acqui Pineto 2012** (● 60.000 bt; 13 €), floreale e fruttato, con cenni speziati e bocca distesa. Il **Dolcetto d'Acqui Marchesa 2012** (● 20.000 bt; 11 €) è un rosso dagli aromi di frutta matura, caldo ed etereo, con un tannino levigato. Particolare il **Crialoso 2011** (○ carica l'asino; 4.000 bt; 12 €), ottenuto da un'antica varietà della zona: ha profumi vegetali con sfumature floreali, buona freschezza e corpo aggraziato. Un riassaggio del Piemonte Albarossa Red Sunrise 2009 ci ha consegnato un vino in ottima forma, dall'acidità rinfrescante, con finale morbido.

CONCIMI letame naturale, sovescio
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna