TRE SECOLI

Catégorie: Caves
Description activités: Un héritage de plusieurs générations de vignerons. Trois siècles signifient personnes, près de 500 histoires quotidiennes qui s'entrecroisent dans les collines du Montferrat. Des générations de vignerons ont travaillé ces terres, des familles entières se sont consacrées à cette grande mission depuis 1887, un projet qui est devenu une solide réalité viticole.
La Cave de Ricaldone est situé à flanc de la colline. Ses terrasses panoramiques surplombent le paysage de vignobles désormais reconnus comme patrimoine mondial de l'UNESCO. Dans ses caves modernes, le Moscato et d'autres raisins blancs sont traités avec les meilleures technologies disponibles aujourd'hui. La qualité du vin est faite dans le vignoble, cette devise est pour nous synonyme de fierté, tous nos membres sont assistés quotidiennement par nos agronomes, la transformation dans les campagnes suit les rythmes ancestraux de la nature, le régime phytosanitaire est strictement contrôlé pour assurer un produit sain et authentique. Les traitements sont effectués uniquement si nécessaire et toujours avec des paramètres et des équipements certifiés évitant les déchets nocifs. Dans la cave sont maintenus des standards de qualité élevés, tous les processus sont suivis par des œnologues utilisant les meilleures technologies pour offrir un produit impeccable. Tous les raisins qui sont transformés dans nos caves sont la propriété exclusive de nos membres : au moment de la mise, nous analysons leur qualité et décidons du chemin qu'ils prendront dans la cave. Chaque lot est analysé, chaque raisin a une destination œnologique précise. Dans le strict respect des règles de contrôle sanitaire, les raisins sont pressés ou pressés sans rafle et laissés à fermenter dans des cuves en acier inoxydable ou en béton vitrifié. Seuls les meilleurs vins seront élevés en fûts de chêne. Dolcetto d'Acqui et Dolcetto d'Ovada, Brachetto Rosè DOCG, Moscato AOC, Sauvignon Blanc, Barbera d'Asti, Brachetto d'Acqui AOCG, Brut, Grappe, Alta Langa AOCG, Barbera d'Asti Superiore AOCG Barbera d'Asti AOCG, Moscato d'Asti AOCG

Téléphone: +39 0144.74119
E-mail: info@tresecoli.com

Premio Marengo

Prix Marengo 2014:

Links

http://www.tresecoli.com