

+39 3283792917

info@verdeabitare.it

REF 581 Tenuta agricola in posizione strategica



Dim. proprietà	1500 m ²
Letti	10
Bagni	6

Caratteristiche: balcone, cantina, seminterrato, terrazza.

Più info

In posizione idilliaca, tenuta agricola di quasi 40 ettari di terreno in corpo unico, di cui circa 9 coltivati a vigneto moderno e trattabile, con diverse DOC (Piemonte Chardonnay, Dolcetto d'Ovada, Cortese dell'Alto Monferrato, Barbera del Monferrato), composta da vari fabbricati, tutti in posizione privilegiata, e attrezzature di cantina completa.

La parte dedicata alla vinificazione è disposta nel fabbricato di più antica costruzione, che era un antico convento di cui mantiene ancora le splendide volte, la torre e la chiesa. Nel convento si trovano i locali di vinificazione e stoccaggio, la zona uffici e accoglienza, nonché un appartamento scenografico composto da ingresso, cucinino, camera e soggiorno, servizi, con splendida veduta sulla tenuta. Qui si trova anche un maestoso locale con pavimenti e soffitti originale, e con un imponente camino parietale. Nel seminterrato si trova anche una serie di cantine interrato, spettacolari. Nella tenuta si trova inoltre una casa d'abitazione in perfette condizioni, restaurata in tempi recenti, articolata su due piani, con ottime finiture interne ed esterne. Da qui si gode di una piacevolissima vista sulla valle. Vicino al fabbricato principale si trova inoltre una cascina storica caratteristica, da risistemare, su due piani, e sul retro un ampio magazzino adibito finora a ricovero attrezzi agricoli e garage. Sulla sommità della collina si trova ancora un amplissimo cascinale da restaurare, di impianto settecentesco, con soffitti originali, e con tetti rifatti completamente, che si presterebbe a divenire una splendida abitazione padronale.

Il complesso è adibito attualmente a produzione vitivinicola.

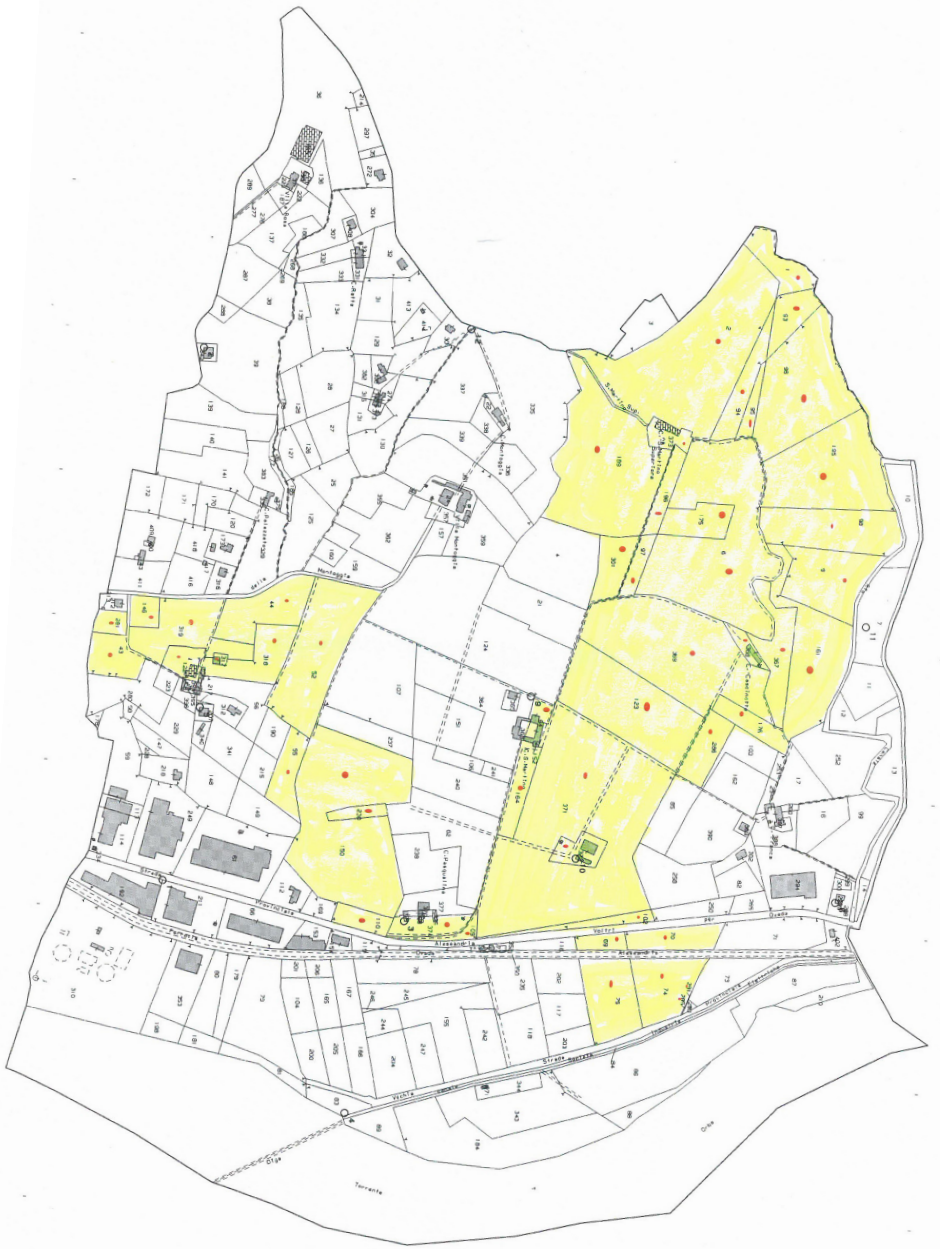
La posizione è strategica in quanto a soli 20 minuti di macchina dalla costa ligure, ed a soli 10 minuti dal primo svincolo autostradale. Per la bellezza e l'ampiezza del contesto, può essere ideale implementare l'attività agricola con l'ospitalità turistica, ad esempio articolata in un albergo diffuso. I terreni in piano si prestano anche per attività ricreative quali ad esempio piscina, campo da tennis, ecc. Per altre info e dettagli contattare via mail

Costo immobile

€ 2.200.000

Commissione agente

3% più IVA



I nostri vini rossi



Capsula Nera

Ovada

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Da uve Dolcetto sottoposte in vigneto a diradamento e vinificate con macerazione di 15-20 giorni sulle bucce.

Il colore è rosso rubino con riflessi granata dovuti all'affinamento in piccoli carati di rovere. Il profumo è intenso ed etereo con leggero sentore di vaniglia; il sapore è pieno ma elegante, di ricco corpo e retrogusto leggermente tanninico.

Si adatta a lungo invecchiamento (5-6 anni) e si abbina al meglio con piatti di carne rossa speziati e selvaggina. Da servire a 20°, meglio se scaraffato per almeno 30 minuti.



Cesare

Monferrato Rosso

Denominazione di Origine Controllata

Dalla vinificazione congiunta di uve Cabernet Sauvignon, Barbera e Dolcetto lasciate macerare a lungo sulle bucce si ottiene questo vino dal profumo unico che unisce al sentore erbaceo un intenso aroma di frutta secca e vaniglia grazie all'invecchiamento in barrique. Il colore rosso intenso con sfumature violacee, di buon corpo, sapore asciutto, vellutato e persistente. È un vino longevo che ben conservato può invecchiare anche 10-15 anni nelle migliori annate.

Accompagna al meglio le carni rosse servito a 20°C dopo almeno mezz'ora dalla stappatura.



Dolcetto di Ovada

Dolcetto d'Ovada

Denominazione di Origine Controllata

Da uve Dolcetto selezionate e vinificate con macerazione sulle bucce di 7 giorni si ottiene un vino adatto a bersi nel primo anno di vita che migliora sensibilmente con un invecchiamento di 2-3 anni.

Di colore rosso rubino intenso, profumo vinoso, ricco con sentore di frutta rossa, sapore asciutto, di buon corpo con leggero retrogusto mandorlato.

Si abbina bene con tutti i piatti di carne bianca e rossa servendolo a 18/20°.



Bernabella

Barbera del Monferrato

Denominazione di Origine Controllata

Dalla vinificazione di uve Barbera (85%) e Dolcetto (15%), selezionate con cura in vendemmia e vinificate secondo la tradizione, si ottiene questo tipico vino piemontese.

Il colore è rosso vivo intenso, il profumo vinoso e fragrante, il sapore asciutto, di giusto corpo, sapido con caratteristica acidità.

Si presta all'invecchiamento (2-3 anni) e si abbina al meglio con i salumi, primi piatti sostanziosi, bollito e formaggi a temperatura di servizio di 18/20°.



Sei nipoti

Dolcetto d'Ovada

Denominazione di Origine Controllata

Da uve Dolcetto vinificate a temperatura controllata per ottenere un vino da bersi giovane.

Di colore rosso rubino, profumo fresco e fruttato, sapore asciutto con retrogusto leggermente amarognolo.

È vino da tutto pasto da servire a 18/20°.

Il nostro vino rosato



Rosesa

Vino rosato

Ottenuto dalla soffice spremitura di uve dolcetto si presenta con colore cerasuolo intenso, profumo fresco intenso e fruttato, sapore fragrante gradevolmente morbido con buona vivacità.

È ottimo per accompagnare antipasti, primi piatti e pesce.

Va servito a 10/12 C°.



I nostri vini bianchi

Mon Oncle

Piemonte Chardonnay

Denominazione di Origine Controllata

Da uve Chardonnay in purezza, raccolte in cassette e sottoposte a soffice spremitura, si ricava il mosto che viene fatto fermentare a 16/17° in vasche d'acciaio termocondizionate. Il vino ottenuto viene lasciato a contatto delle fecce nobili così da avere un profumo ricco ed intenso con forti sensazioni fruttate. Il colore è giallo paglierino tipico, il sapore morbido, pieno ma elegante.

Ottimo come aperitivo si abbina al meglio con antipasti, piatti di pesce e crostacei.

Temperatura di servizio 10/12°.



Ronco Martino

Cortese Alto Monferrato

Denominazione di Origine Controllata

Da uve Cortese al 100% sottoposte a soffice pressatura si ottiene il mosto che rimane a fermentare in vasche d'acciaio termocondizionate a 17/18°.

Si ottiene così questo vino dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini, profumo delicato ma intenso, fruttato, dal sapore fresco ma pieno e sapido.

Si abbina bene agli antipasti e piatti a base di pesce servendolo a 10/12°.

CASCINA San Martino

La storia della cascina

Le prime attestazioni dell'esistenza del monastero di San Martino risalgono al 1283, quando il cenobio ricevette un unico lascito di proprietà terriere. Nel secolo XIV la storia della fondazione è sconosciuta: occorre infatti giungere al 16 agosto 1463 per avere nuove notizie.

Da un atto notarile risalente alla data, troviamo notizia di una sublocazione di tutti "... i terreni, prati, boschi, vigne, castagneti, cascine e ronchi della predetta chiesa Sancti Martini extra muros..." in Ovada. Sempre nel rogito del 1463 è menzionato per la prima volta il campanile, a tutt'oggi esistente. Verso il 1600, ormai abbandonato dai monaci, il monastero venne in possesso della Camera Apostolica.

Da allora il fabbricato è passato in proprietà di diverse famiglie, tra cui la famiglia Spinola.

Vi si celebra l'11 di novembre la solennità di San Martino, che la famiglia Garbarino di Genova, attuale proprietaria, ha ripristinato ed intende mantenere in avvenire.



La nostra azienda

L'attuale azienda si estende per un totale di 30 ettari, di questi ha destinato a vigneto 10 ettari, situati nelle migliori condizioni di esposizione.

Qui produciamo alcune tra le più pregiate uve di questo territorio: Dolcetto, Barbera, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Cortese.

I 10 ettari di terreno destinati a vigneto sono situati in un solo corpo, sulle colline esposte a sud - est che fiancheggiano la statale che da Ovada porta a Rocca Grimalda.

L'affinamento dei vini avviene ancora nelle antiche Cantine Conventuali, opportunamente rimodernate, ed è seguito con attenzione e competenza.

Punto di forza della produzione, oltre al rinomato Dolcetto d'Ovada, è lo Chardonnay MON ONCLE che emerge per complessità e struttura.

