



*“La qualità dei nostri vini nasce dall’interpretazione unica del nostro terroir”*

Barbara Incisa della Rocchetta

I Marchesi Incisa della Rocchetta, una delle più antiche famiglie del Piemonte, sono dediti da secoli alla viticoltura e alla produzione di vini di qualità a Rocchetta Tanaro, nel Monferrato astigiano. Insieme a Langhe e Roero, il territorio collinare del Monferrato rappresenta il cuore della viticoltura piemontese. Queste colline, per le favorevoli condizioni microclimatiche e per la natura argillo-sabbiosa del terreno, sono da sempre il luogo ideale per la coltivazione della vite. Durante i freddi inverni il sole riscalda i vigneti piantati sui versanti collinari esposti a sud, mentre in estate ed autunno le brezze li mantengono freschi e asciutti dopo le piogge. Anche le forti escursioni termiche che si registrano in collina tra la notte e il dì, soprattutto nel periodo estivo e pre-vendemmiale, contribuiscono significativamente a completare la maturazione delle uve e a sviluppare le sostanze aromatiche contenute nelle bucce. I vigneti dei Marchesi Incisa sono meravigliosamente esposti sulle colline che circondano Rocchetta Tanaro e sono coltivati con grande rispetto per l’ambiente. Opportuni diradamenti mantengono la produzione per pianta a livello ottimale per assicurare la massima qualità delle uve, controllata anche durante la vendemmia mediante la raccolta manuale e selettiva dei grappoli. La vinificazione, che una volta avveniva nelle cantine del castello di famiglia, è stata trasferita presso “La Corte Chiusa”, un’antica proprietà di famiglia, nel centro di Rocchetta Tanaro. Qui e in cooperazione con il Dottor Donato Lanati, brillante e stimato enologo piemontese, vengono accuratamente eseguite tutte le fasi della vinificazione, dell’affinamento e dell’imbottigliamento dei vini di casa Incisa.

*“The quality of our wines arises from the unique interpretation of our terroir”*

Barbara Incisa della Rocchetta

The Marchesi Incisa della Rocchetta are one of the oldest families of Piemonte. For centuries they have been devoted to cultivation of grapevines on the Monferrato Hills. Together with Langhe and Roero, the Monferrato Hills represent the heart of viticulture in Piemonte. In the prehistoric age, the Monferrato Hills were part of the Adria sea bed, which yielded clay and sandy soils, ideal for vine-growing. The Monferrato Hills offer our vineyards a perfect microclimate. During the cold winter months the sun warms the hillsides, preventing the vines from frost. In the summer, gentle breezes keep the vineyards fresh and dry after the rain. The temperature differences between night and day also help perfect the ripening of the grapes. Our vineyards are ideally situated on the Monferrato Hills surrounding Rocchetta Tanaro, and are cultivated with the highest respect for the environment. Each grapevine yields limited quantities, ensuring maximum quality. This process is further enhanced by selectively hand-picking the grapes during harvest. For centuries the wine making was carried out in the cellars of the family castle. It has since been moved to “La Corte Chiusa”, an old and beautifully restored family estate located in the historical center of Rocchetta Tanaro. In collaboration with Dr. Donato Lanati, the brilliant and highly respected Piedmontese oenologist, each phase of the production is carefully controlled to ensure the highest quality.