



le

marne

relais

il suono del silenzio

VIENI AD ASCOLTARE IL SUONO DELLA NATURA
E QUELLO DEL TUO CUORE, IN UN LUOGO
DI BELLEZZA, DELICATEZZA, ELEGANZA.

ARTE, GASTRONOMIA, SPORT.



le
marne
relais

OPERA DI VALERIO BERRUTI



SUITE DELUXE
"LA BELLEZZA ESISTE"



PISCINA 25 MT

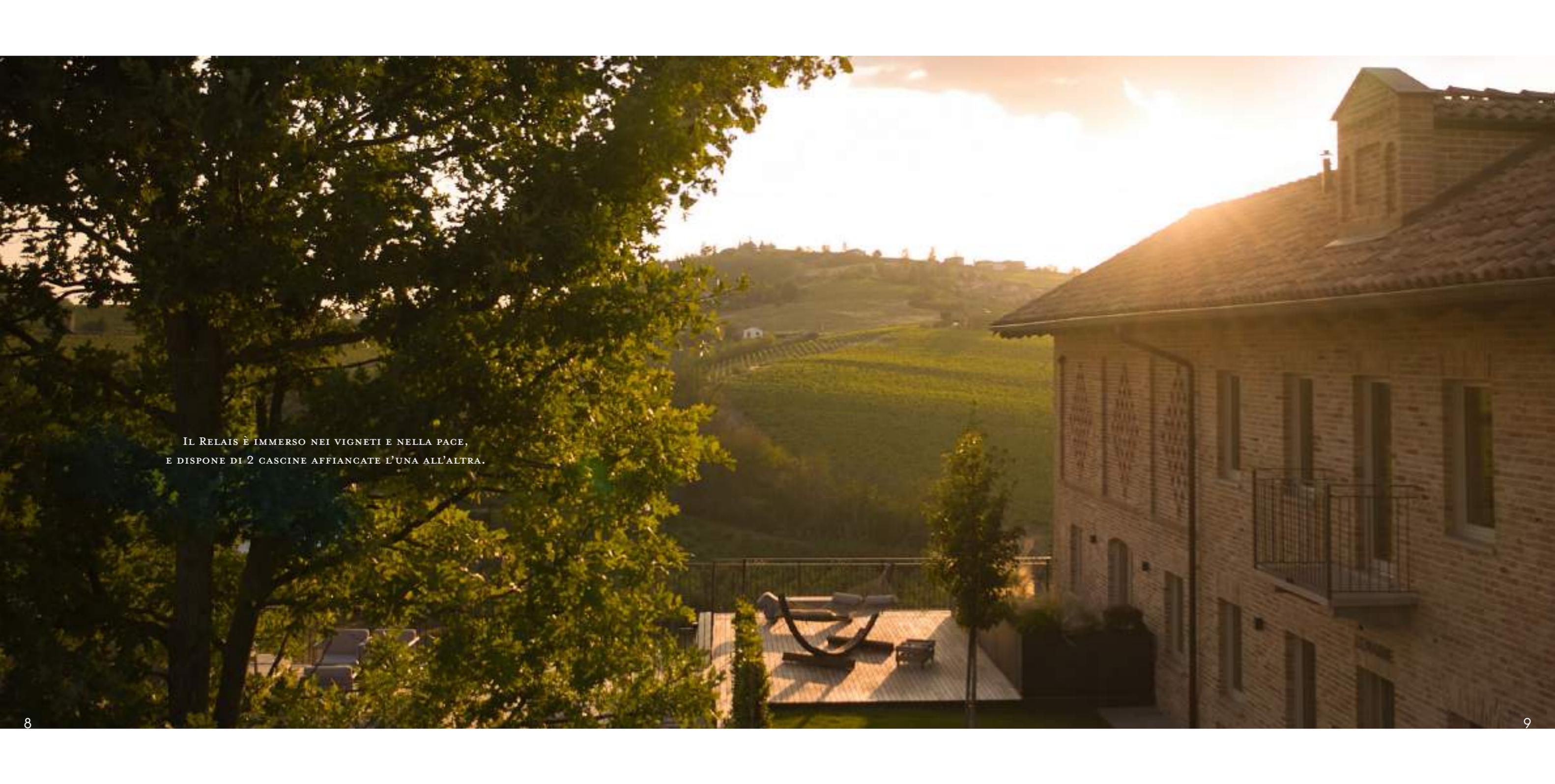
È UN LUOGO MAGICO.

L'Arte incontra lo Sport: nelle nostre Dimore,
opere contemporanee e strutture sportive professionali
contribuiscono a rendere il soggiorno presso il Relais Le Marne
un'esperienza unica in Europa.



LE MARNE SI TROVA A COSTIGLIOLE D'ASTI,
NELL'AREA RICONOSCIUTA DALL'UNESCO COME PATRIMONIO
CULTURALE DI ECCEZIONALE BELLEZZA.



A wide-angle photograph capturing a serene landscape at sunset. On the right, a multi-story stone building with a tiled roof and a balcony is partially visible. The sun is low on the horizon, casting a warm, golden glow over the scene. In the center, a hillside covered in lush green vineyards stretches towards the distance. A large, leafy tree on the left side of the frame frames the view. In the foreground, a small wooden structure with a curved roof is visible. The overall atmosphere is peaceful and idyllic.

IL RELAIS È IMMERSO NEI VIGNETI E NELLA PACE,
E DISPONE DI 2 CASCINE AFFIANCATE L'UNA ALL'ALTRA.

la dimora dei poeti

NELLE GIORNATE PIÙ TERSE LA VISTA DALLE AMPIE FINESTRE
SI APRE ALLA VALLATA RETROSTANTE.

UN QUADRO NATURALE SEMPRE MUTEVOLE,
ATTRAVERSO IL QUALE CONTEMPLARE LA CATENA DEL MONTE ROSA E IL MONVISO:
UNO SPETTACOLO EMOZIONANTE.





SUITE DELUXE "L'APPRODO"

La Dimora dei Poeti offre 5 stanze,
dedicate a 5 grandi autori piemontesi.
Sono state realizzate in collaborazione con grandi interpreti
del design e della falegnameria italiana.

CAMERA DELUXE
"L'ORA DI GRAZIA"



ALTA FALEGNAMERIA ITALIANA





La dimora degli artisti

LA DIMORA DEGLI ARTISTI OFFRE 8 STANZE,
DEDICATE ALLE OPERE DI 8 ARTISTI CONTEMPORANEI.

CIASCUNA CAMERA È ISPIRATA ALL'OPERA D'ARTE CHE OSPITA
E CHE NE ISPIRA IL NOME.

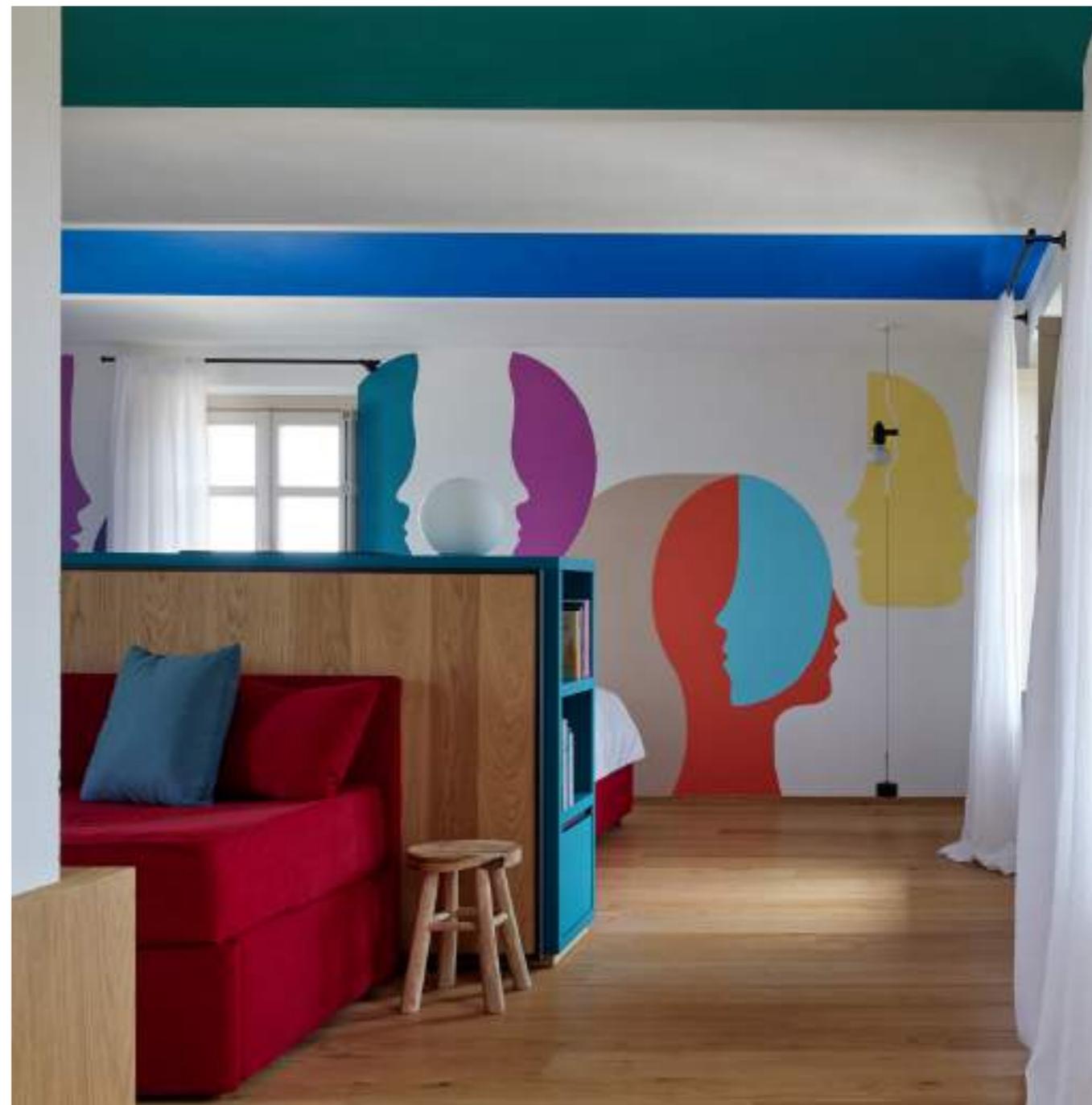
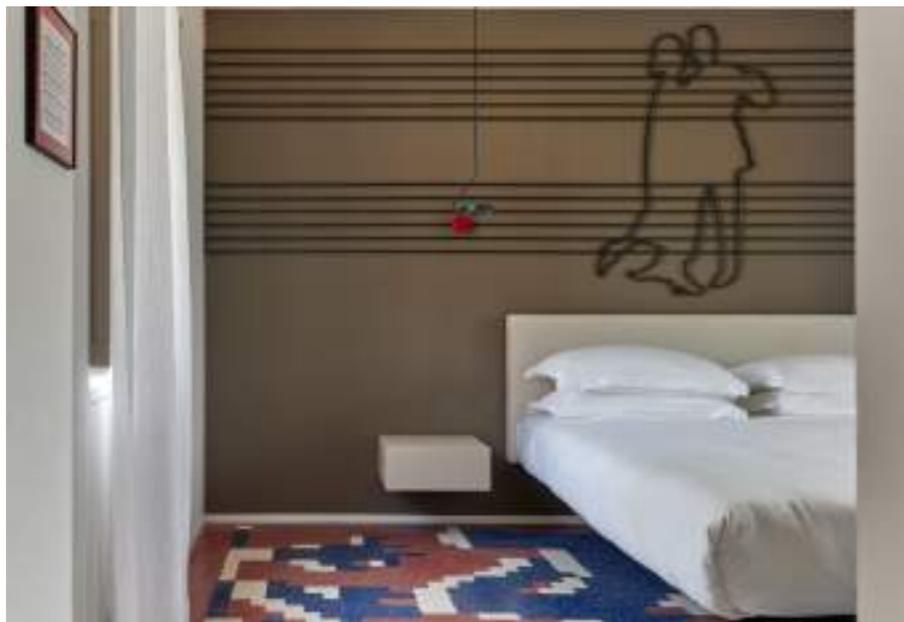


JUNIOR SUITE
"NOI SIAMO COLORE"
ISPIRATA DA ANNA GODEASSI

1 Suite
1 Camera Superior
5 Camere Deluxe

CAMERA DELUXE
"RIGOGOLO ROSSO"
ISPIRATA DA PAOLO RUI

CAMERA DELUXE
"NUVOLE"
ISPIRATA DA UMBERTO GRATI





l'area benessere

ASCOLTA TE STESSO.
NUOTA TRA I VIGNETI.



la piscina

All'interno della Dimora dei Poeti si trova, scavata nella collina, una piscina coperta lunga 25 metri, adatta al nuoto in ogni stagione dell'anno.

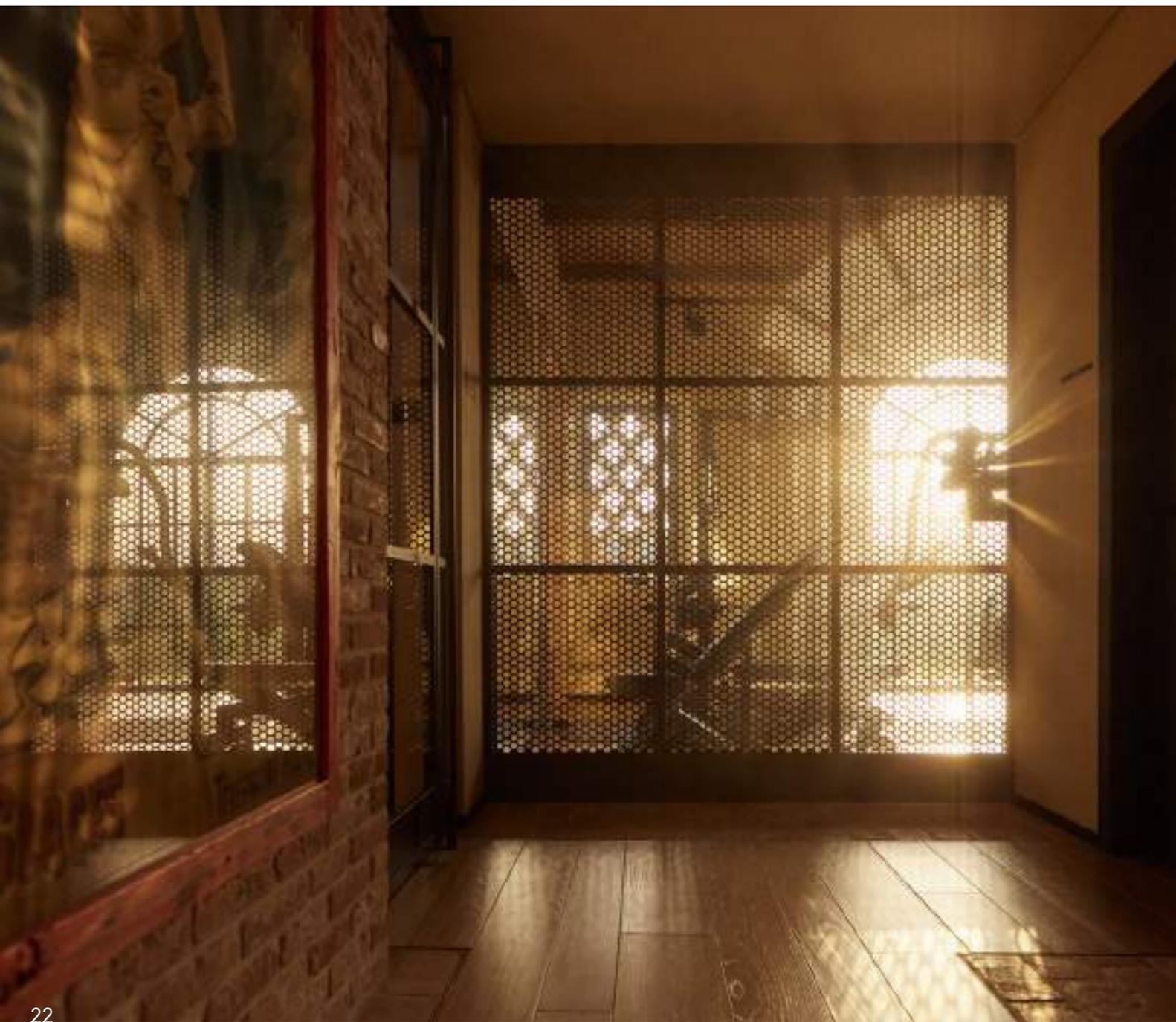


la SPA

Al suo fianco è posizionata la SPA.

La SPA dispone inoltre di vasca idromassaggio, sauna in cedro, vasca d'acqua gelida per il recupero muscolare, sala massaggi.





la palestra

Al di sopra della piscina troviamo una palestra professionale, di 140 mq, dotata di attrezzature Technogym, che affaccia sulle vigne sottostanti.



la casa sospesa tra le vigne

NEL CUORE DEI VIGNETI DI PROPRIETÀ DELLA TENUTA MURA MURA,
REGNA SILENZIOSA LA CASA SOSPESA TRA LE VIGNE.



Una vera e propria suite dotata di terrazzo,
dove tornare a vivere l'emozione della scoperta
che riempiva di meraviglia il nostro cuore da bambini.

UN LUOGO DOVE LA PACE TI PORTA A OSSERVARE, ASCOLTARE, SOGNARE.

Una struttura unica, costruita su una piattaforma a 5 mt da terra,
circondata dai gelsomini che la sostengono
e la portano un po' più vicina alle nuvole.



il ristorante in vigna

Alla base della Dimora degli Artisti troviamo il Ristorante in vigna Radici,
situato nell'affascinante cantina del 1878.

L'ingresso tra due ali di terra ricoperte di gelsomini,
la luce che filtra dal boschetto di ciliegi che lo circonda
e l'incantevole terrazza affacciata sulle vigne sottostanti esaltano la sua cucina:

PROFONDA, COINVOLGENTE, CONCRETA.



radici

ristorante in vigna

Qui lo chef Marco Massaia,
che collabora con i migliori agricoltori e allevatori del Piemonte,
è protagonista di una cucina che interpreta con eleganza
le migliori materie prime della gastronomia della regione,
abbinando ingredienti poveri ad altri nobili,
in un'affascinante armonia di contrasti.

LA TRADIZIONE DEL
PIEMONTE INTERPRETATA
DA MARCO MASSAIA



RACCOLTA DELLE ERBE
AROMATICHE





team building a le marnè

I luoghi dello sport, quelli del gioco, la cantina di Mura Mura ed il ristorante Radici sono perfetti per realizzare, in team, quello che raccontava Halford Edward Luccock:

“NESSUNO PUÒ FISCHIETTARE UNA SINFONIA;
CI VUOLE UN’INTERA ORCHESTRA PER SUONARLA.”

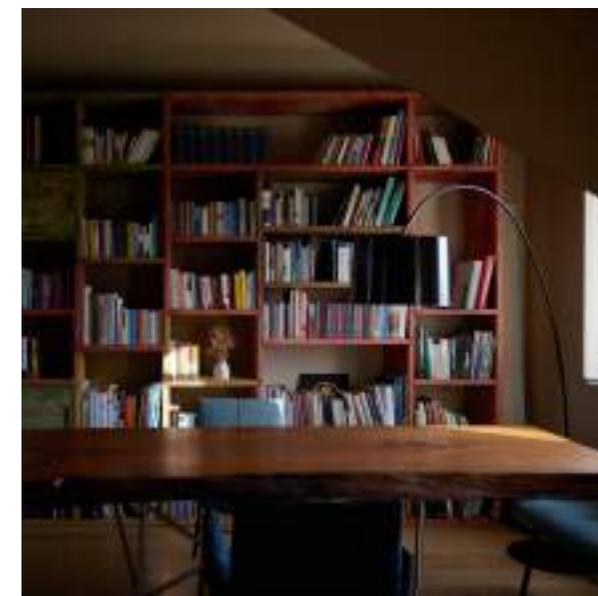
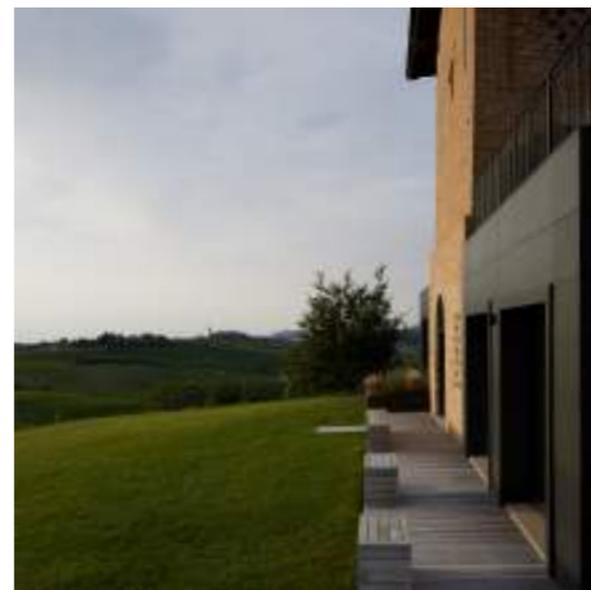




TERRAZZA PANORAMICA

Le Marne ospita il tuo gruppo di lavoro:
fino a 60 ospiti possono godere di 30 ettari, al confine tra le Langhe ed il Monferrato,
dove costruire una squadra affiatata, i cui protagonisti si rendono conto
- lavorando e giocando insieme - di quanto siano importanti, l'uno per l'altro.

Una sala provvista di video e telecamere per i collegamenti
con l'esterno sarà il luogo ideale per ogni brief e i successivi debrief.





Le Marne è un luogo delicato, silenzioso,
dove la bellezza avvolge ogni cosa:
accoglie tutti coloro che desiderano vivere
una magnifica esperienza immersi nella natura.

Un luogo dedicato
a coloro che amano perdersi,
a coloro che desiderano ritrovarsi.

mura mura

VIVERE LENTAMENTE, CON SAGGEZZA.
APPREZZARE UN TRAMONTO, UNA PERSONA, UN VINO.

Un luogo dove recuperare le priorità,
cogliere la bellezza dei dettagli,
nutrire relazioni ed evolvere ogni giorno.



Mura Mura è un'azienda agricola di 30 ettari coltivati a vigneti e frutteti che sorge sulle colline di Costigliole d'Asti, al confine tra Langhe e Monferrato.

L'azienda si completa di ulteriori 4 ettari vitati, a Barbaresco
– nei cru di Roncaglie, Staderi, Currà e Serragrilli -
e uno a Serralunga d'Alba, dove viene prodotto il Barolo nel cru di Sorano.

Tutti i vini vengono realizzati nella cantina di Costigliole,
dove insiste una licenza storica per la vinificazione di Barolo e Barbaresco.





Mura Mura è un luogo delicato, in cui convivono cultura e saggezza, diversità e rispetto.
È un terreno fertile dove produciamo vini dalla personalità straordinaria, profondi e precisi, che affasciano il palato.
E nutrono l'anima.





Qui si incontrano storie e persone straordinarie in arti e mestieri
per condividere passioni, progetti e arricchirsi reciprocamente,
contaminandosi: è il Convivio,
aggregazione di persone dove l'eccellenza alimenta eccellenza.

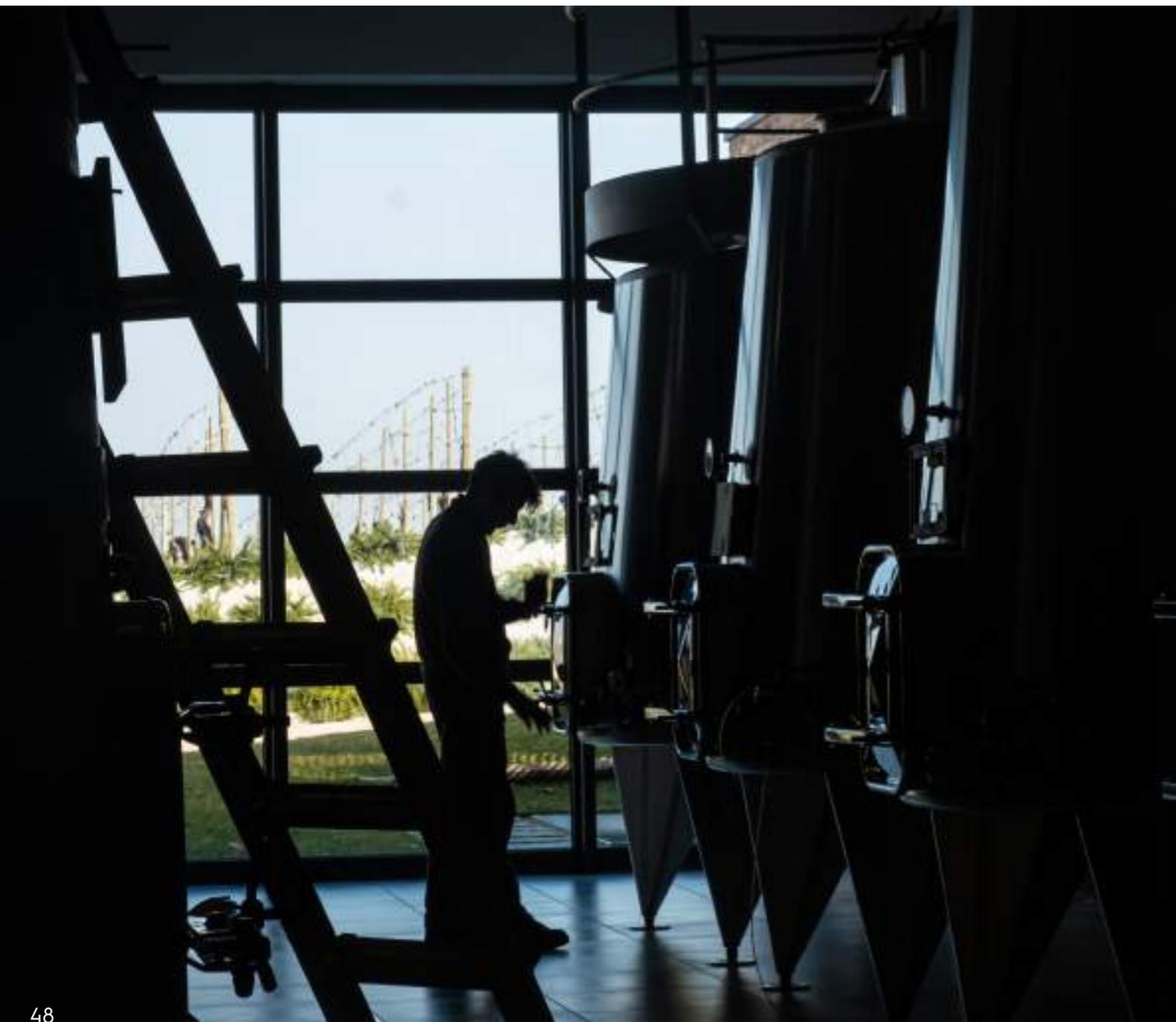
Mura Mura è un microcosmo di armonia e bellezza,
dove gli opposti convivono: una finestra aperta al mondo,
e del mondo parte integrante.

lo spazio

A MURA MURA L'UOMO È PARTE
DI UN PROGETTO PIÙ GRANDE.

UN PROGETTO DOVE LA MERAVIGLIA,
LA DELICATEZZA, IL SILENZIO
INCANTANO.





GUIDO MARTINETTI e FEDERICO GROM, amici fraterni e fondatori delle GELATERIE GROM, hanno acquistato il terreno di COSTIGLIOLE D'ASTI NEL 2008, dando vita all'AZIENDA MURA MURA. Inizialmente la proprietà di 8 ettari era interamente dedicata alla produzione di frutta - in particolare di albicocche, pere, fichi e pesche - impiegata per la produzione dei sorbetti Grom.

Nel 2011, nel 2015 e nel 2018 Mura Mura ha visto ampliarsi i propri confini, con l'acquisto di ulteriori ettari di terreno, fino a raggiungerne oggi 30 A COSTIGLIOLE D'ASTI, di cui 10 vitati prevalentemente a Barbera e Grignolino, 4 NELLA DOCG DEL BARBARESCO E 1 A SERRALUNGA D'ALBA, NELLA DOCG DEL BAROLO.

La Tenuta si sviluppa sul versante collinare occidentale di Costigliole d'Asti, delimitato a nord ovest da un bosco piantato nel 2010, un laghetto, 2 ettari di frutteti e una collezione sperimentale, unica, di cento diverse varietà di frutta.

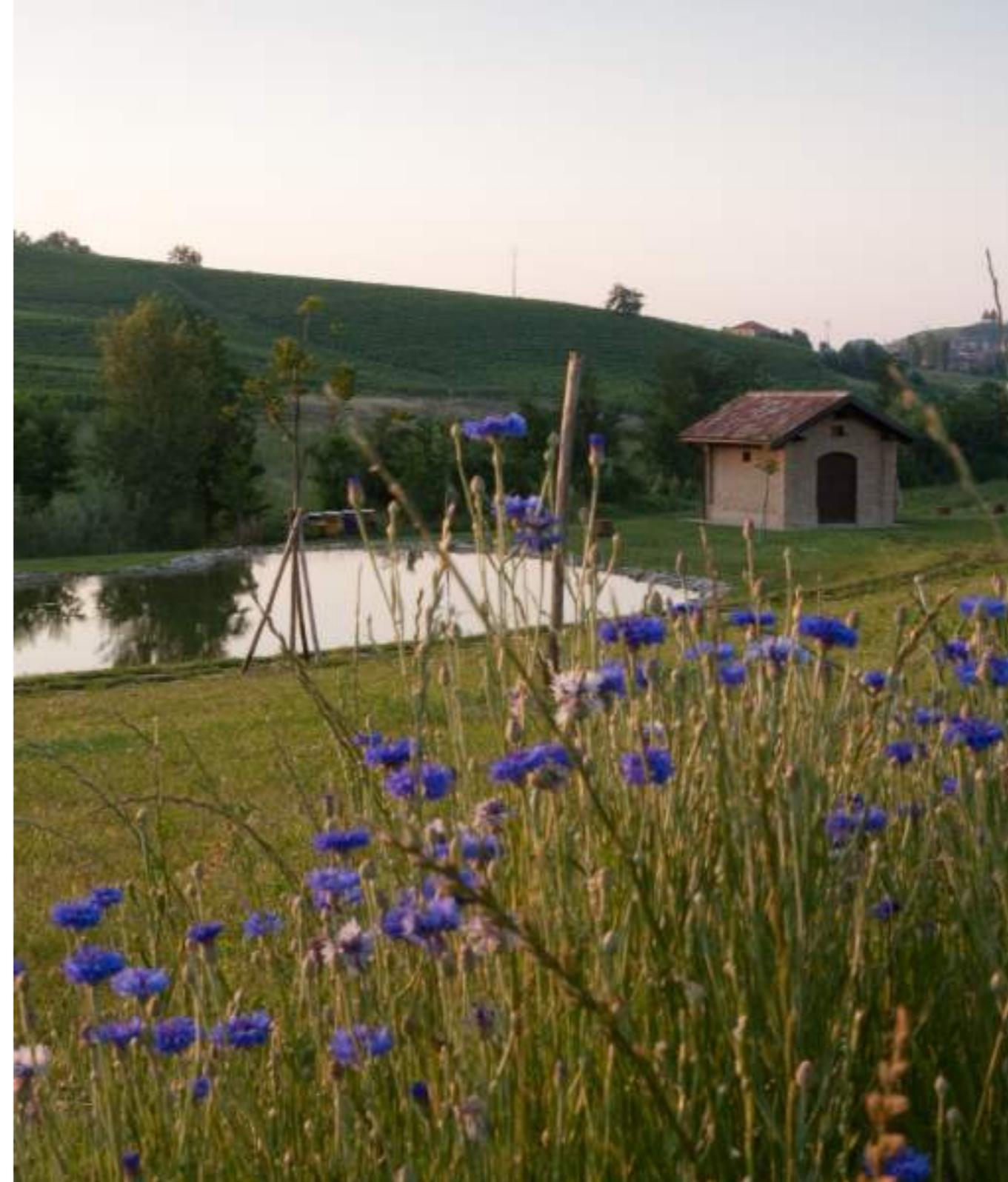


La biodiversità che caratterizza questo luogo, che ospita anche cinque arnie per la produzione di miele con le fioriture disponibili in zona, e la conformazione del terreno assicurano la presenza cospicua di microrganismi fondamentali per la sua rigogliosità.

Mura Mura adotta la certificazione SQNPI, Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, secondo le cui linee guida è posta grande attenzione al rispetto delle peculiarità climatico - ambientali e culturali che distinguono le diverse zone agrarie del territorio italiano.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA
SUSTAINABLE QUALITY





Dal punto di vista viticolo, invece, le pratiche messe in atto, volte all'ottenimento di grandi vini di terroir, profondi e precisi, si declinano in strategie specifiche quali: la scacchiatura della vite attenta e ragionata, le potature che rispettano i flussi linfatici della pianta, il perfetto equilibrio della parete fogliare, che viene cimata il meno possibile, la nutrizione azotata del terreno tramite l'utilizzo di letame localizzato.

Questi atteggiamenti, uniti alla curiosità e alla genuina, costante, ricerca della perfezione, sono il dna della tenuta e dei suoi fondatori.



la cantina

Nel 2017 sono stati avviati i lavori di costruzione della CANTINA, inaugurata durante la vendemmia del 2019.

Eseguita secondo i criteri della bioedilizia, ha la prerogativa di essere quasi interamente sotterranea. La struttura architettonica è esposta a nord e l'ambiente apogeo è dominato da una grande apertura finestrata che permette di illuminare con luce naturale il lavoro del team.

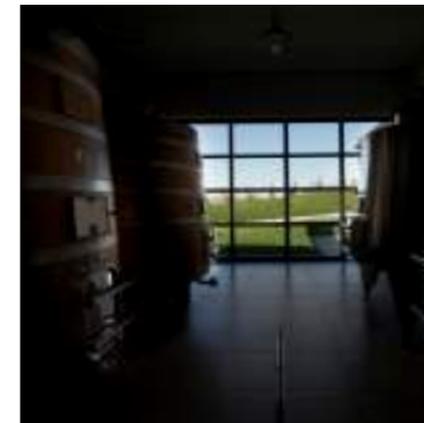


Capacità produttiva:
200.000 bottiglie

LA CANTINA



L'area ipogea è costituita da tre ambienti. Il primo, dedicato alle fasi iniziali della vinificazione: la fermentazione alcolica e la malolattica. Il secondo, riservato all'affinamento, accoglie i vini divisi tra Rigore e Fantasia, i due opposti punti cardinali del progetto vitivinicolo. Il terzo, interamente voltato con una magnifica struttura in mattoni, accoglie le botti in ceramica.



SALA DEI TINI

BOTTI IN LEGNO



BOTTI IN CERAMICA



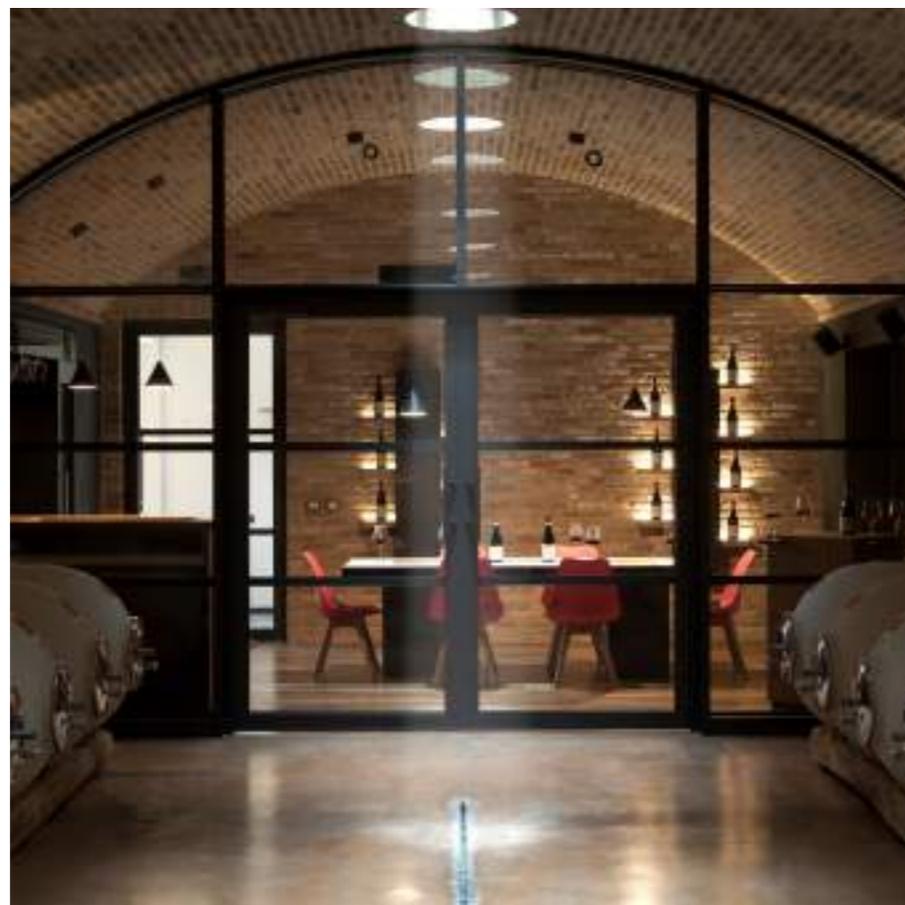
Una tra le 18 cantine proprietarie della licenza per produrre **Barolo** e **Barbaresco** al di fuori delle aree identificate dalla Docg.

Queste ultime - prodotte da un'azienda di Vado Ligure, Clayver - presentano caratteristiche uniche: il materiale, un grès ceramico naturale omogeneo e compatto, simile per molti aspetti ad un'argilla (ma ottenuto grazie a cotture più alte, grazie alla presenza di una percentuale di feldspati e quarzi), sono dotate di una struttura microporosa intrinseca che permette uno scambio gassoso con l'esterno del recipiente in quantità limitata e su scale temporali molto lunghe.

Nella cantina si trova anche una SALA DEGUSTAZIONE: un ambiente raccolto nel quale è possibile degustare i vini, accompagnati da semplici prelibatezze locali.

Lo spazio esterno è arricchito da un PARCO GIOCHI dedicato ai bambini: simbolo di accoglienza, e risultato del pensiero dei fondatori - che vedono nel gioco e nello sport lo strumento migliore per diventare adulti sicuri e consapevoli - permette a tutte le tipologie di famiglia di trascorrere il proprio tempo a Mura Mura.

IL PARCO DEI GIOCHI



LA SALA DEGUSTAZIONE

Infine, la CASA SOSPESA TRA LE VIGNE, avvolta da un'atmosfera suggestiva e romantica dalla quale ammirare il Monte Rosa, è il luogo ideale dove riflettere in solitudine, stando un po' più vicini alle nuvole.

LA CASA SOSPESA TRA LE VIGNE





i vini

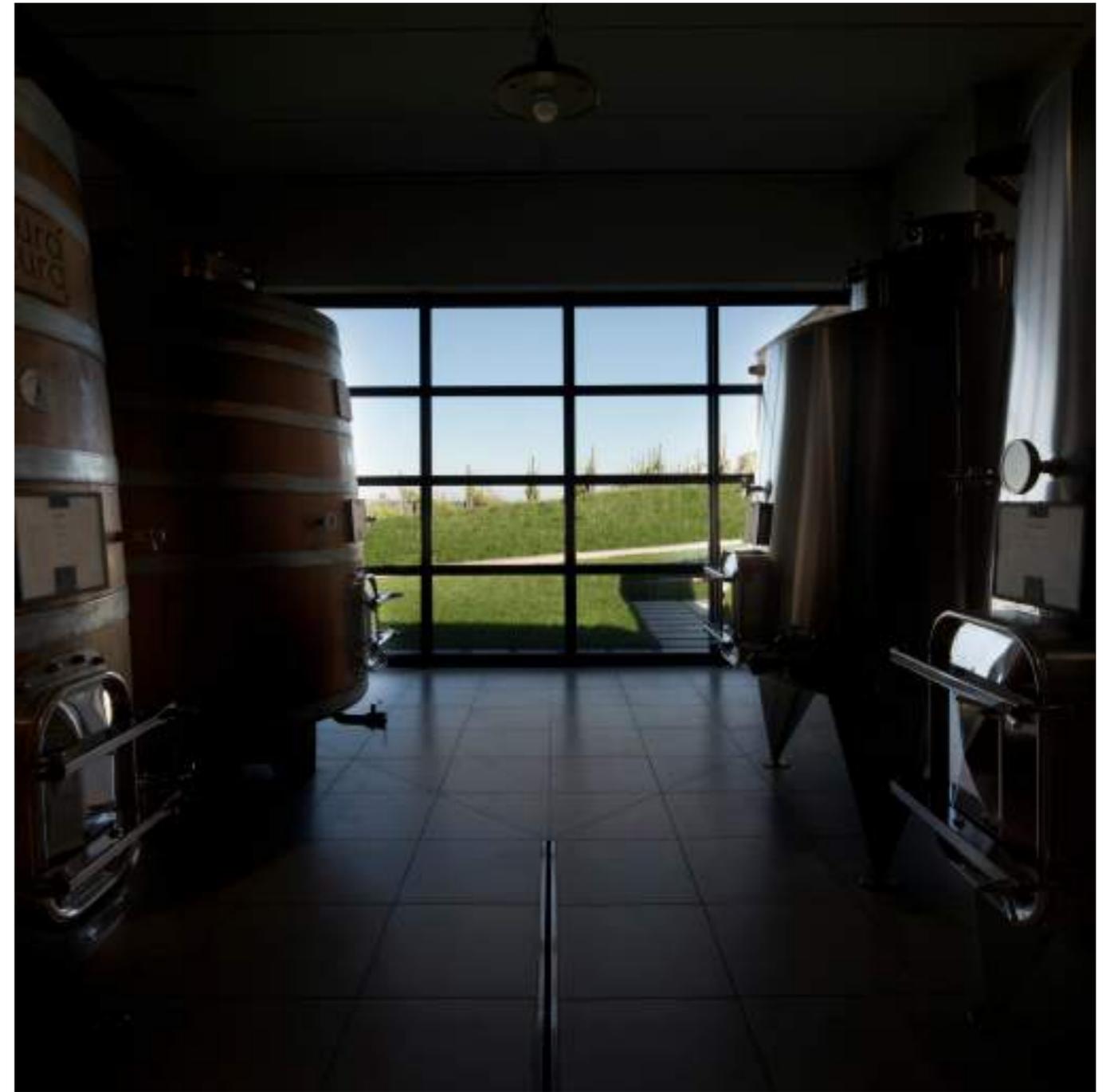
NELLA CANTINA DI MURA MURA COESISTONO DUE CATEGORIE DI VINI,
RIGORE E FANTASIA,
VOCI NARRANTI DI DUE TERRITORI UNICI E COMPLEMENTARI;
LE LANGHE E IL MONFERRATO.



I vini del RIGORE - colgono le peculiarità dei vini di Langa, dove il disciplinare è molto rigoroso - prevede l'utilizzo della sola uva nebbiolo - ed il nome esprime il cru dove vengono coltivate le uve; l'obiettivo è uno solo: esaltare la nobiltà del nebbiolo, nell'espressione più femminile del Barbaresco ed in quella più possente del Barolo (il cru di Serralunga, Sorano, vedrà la luce nel 2024 con l'annata 2020).



LE BOTTI IN LEGNO



I secondi – **FANTASIA** - sono espressioni delle opportunità di affiancare alle uve più iconiche del territorio, come grignolino e barbera, le altri grandi uve del piemonte, alla ricerca di armonia, complessità, ampiezza.

Il risultato è un momento di incontro in cui la voluttuosità della barbera, e la sua bevibilità, trova al fianco il vitigno che rappresenterà l'intero Monferrato grazie alle sue incredibili doti di complessità ed eleganza: il grignolino.



Guido Martinetti, enologo, insieme a Vittorio Sandrone, Direttore Agronomico e ai consulenti Gianpiero Gerbi e Gian Piero Romana, seguono e curano tutto il processo di vinificazione di **RIGORE** e **FANTASIA**, i due volti enoici di questo progetto.

Giovanni Solo e Luca De Letteriis conducono con entusiasmo e passione la cantina, aperta al pubblico tutto l'anno su prenotazione (info@muramura.it - 327 4638 717).



RIGORE

I vini RIGORE attualmente sul mercato con l'annata 2019, sono: FASET BARBARESCO DOCG, SERRAGRILLI BARBARESCO DOCG e STARDERI BARBARESCO DOCG.

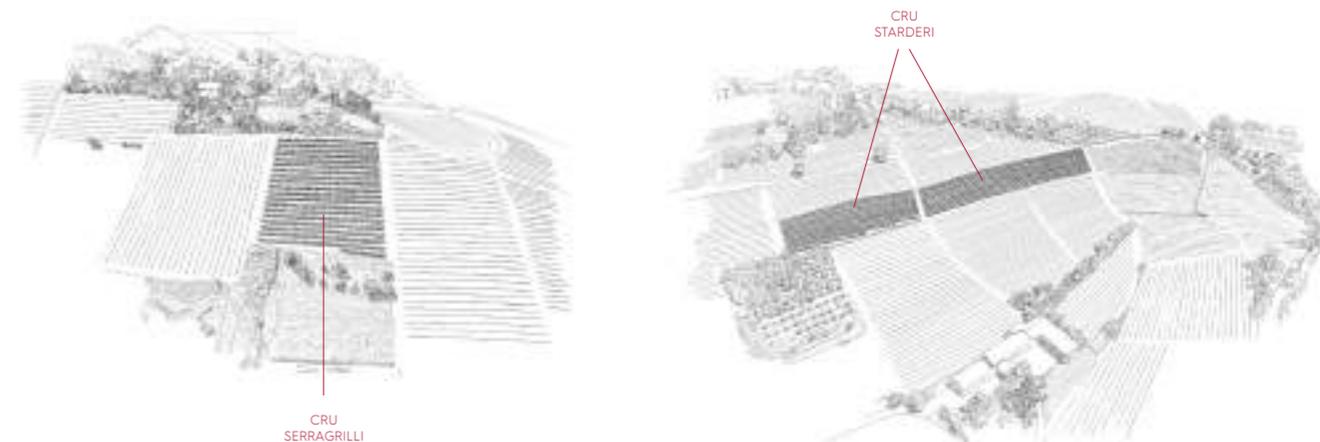
Tre Barbareschi unici, fini, eleganti e consistenti che sviluppano caratteristiche specifiche determinate dal terreno in cui crescono.

Il vigneto del **CRU FASET** si affaccia sul fiume Tanaro e presenta un terreno con maggior quantità di sabbia rispetto alle marne circostanti. Tale conformazione, unita al clima mitigato dalle acque del fiume, regala un vino complesso e finemente aromatico.



Barbaresco: tot. hectares **3,1**
dei quali coltivati a vigneto: tot. hectares **2,8**
Barolo: tot. hectares **1,0**
dei quali coltivati a vigneto: tot. hectares **0,9**

Il terreno del piccolo vigneto **CRU SERRAGRILLI** è esposto a sud e si presenta invece più argilloso e compatto, dando vita ad un Barbaresco dal tannino muscolare e profondo, dolce e lunghissimo; infine, il vigneto del **CRU STARDERI**, esposto a sud - ovest, prolifera su una marna franco argillosa che conferisce al vino grande struttura e un tannino strutturato, deciso, ricco di personalità.



Il **CRU SORANO** si trova nel comune di Serralunga d'Alba, ha un'esposizione sud-est, e confina con i vigneti di Giacomo Conterno che danno origine al famoso vino Monfortino.
Il terreno di Serralunga dona a questo Barolo complessità e frutto, dalle sensazioni intense ed eleganti.

Barbaresco DOCG Faset 2019

SCHEDA TECNICA

Barbaresco Faset 2019 è un Barbaresco DOCG con uvaggio 100% Nebbiolo.

Il vigneto è ubicato a Barbaresco, esposto a ovest con una superficie di 0,45 Ha e 203m di altitudine.

Il suolo si presenta franco e la marna è calcarea.

Il vigneto, gestito secondo le direttive dell'agricoltura SQNPI, è potato a Guyot e presenta 4500 ceppi/HA, con una resa di 45 q.li/HA.

La vinificazione avviene in tini di rovere francese da 50 hl e la macerazione, di 12 - 15 giorni, avviene sulle bucce con rimontaggi delicati (temperatura di fermentazione 26°C).

Compie i primi 12 mesi di affinamento in botti di rovere francese da 25 hl e i successivi 12 in anfore di ceramica da 400 l.

Infine rimane 6 mesi a riposo in bottiglia.

Mura Mura ha prodotto 6420 bottiglie di Barbaresco Faset 2019:
Alcol: 14,42%, Acidità totale: 5,57 g/L, pH: 3,56.



ABBINAMENTI
Piccione di Moncucco
Quaglia arrosto

Barbaresco DOCG Serragrilli 2019

SCHEDA TECNICA

Barbaresco Serragrilli 2019 è un Barbaresco DOCG con uvaggio 100% Nebbiolo.

Il vigneto è ubicato a Neive, esposto a sud con una superficie di 0,25 HA e 230 m di altitudine.

Il suolo si presenta franco - argilloso e calcareo.

Il vigneto, gestito secondo le direttive dell'agricoltura SQNPI, è potato a Guyot e presenta 4500 ceppi/HA, con una resa di 45 q.li/HA.

Il vigneto, gestito secondo le direttive dell'agricoltura SQNPI, è potato a Guyot e presenta 4500 ceppi/HA, con una resa di 45 q.li/HA. La vinificazione avviene in tini di rovere francese da 50 hl e la macerazione, di 12 - 15 giorni, avviene sulle bucce con rimontaggi delicati (temperatura di fermentazione 26°C).

Compie i primi 12 mesi di affinamento in botti di rovere francese da 25 hl e i successivi 12 in anfore di ceramica da 400 l.

Infine rimane 6 mesi a riposo in bottiglia.

Mura Mura ha prodotto 2063 bottiglie di Barbaresco Serragrilli 2019:
Alcol: 14,36%, Acidità totale: 5,61 g/L, pH: 3,53.



ABBINAMENTI
Tajarin al ragù di cinghiale
Guancia brasata

Barbaresco DOCG Starderi 2019

SCHEDA TECNICA

Barbaresco Starderi 2019 Mura Mura è un Barbaresco DOCG, con uvaggio 100% Nebbiolo.

Il vigneto è ubicato a Neive, esposto a ovest con una superficie di 0,57 HA e 238 m di altitudine.

Il suolo si presenta franco argilloso e la marna è calcarea. Il vigneto, gestito secondo le direttive dell'agricoltura SQNPI, è potato a Guyot e presenta 4500 ceppi/HA, con una resa di 45 q.li/HA.

La vinificazione avviene in tini di rovere francese da 50 hl e la macerazione, di 12 - 15 giorni, avviene sulle bucce con rimontaggi delicati (temperatura di fermentazione 26°C).

Compie i primi 12 mesi di affinamento in botti di rovere francese da 25 hl e i successivi 12 in anfore di ceramica da 400 l.

Infine rimane 6 mesi a riposo in bottiglia.

Mura Mura ha prodotto 1750 bottiglie di Barbaresco Starderi 2019:
Alcol: 14,78%, Acidità totale: 5,75 g/L, pH: 3,55.



ABBINAMENTI
Agnolotti al sugo di arrosto di cervo
Beccaccia arrosto



FANTASIA

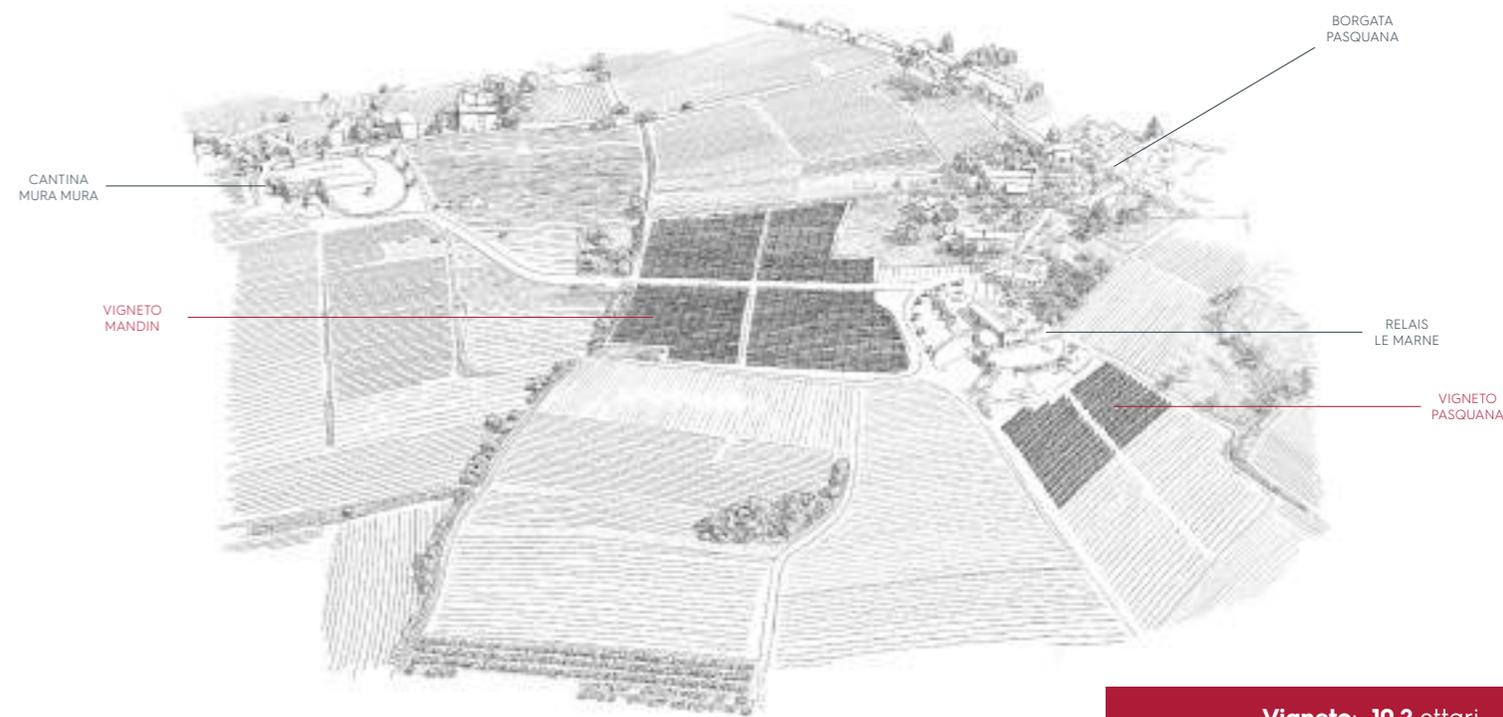
I vini Fantasia sono: Romeo Piemonte DOC rosso, Mercuzio Langhe Nebbiolo DOC, Miolera Barbera d'Asti DOCG Superiore, Garibaldi Grignolino D'asti DOC e Ofelia Piemonte DOC Moscato Passito.

Quattro vitigni piemontesi che vivono in armonia: Romeo nasce proprio dall'assemblaggio dei più nobili vitigni piemontesi, vitigni che a Mura Mura crescono sui terreni franco – argillosi dando vita ad aromi nobili, ma voluttuosi e complessi.

Il vigneto Miolera, coltivato su un terreno che presenta maggiore quantità di sabbia rispetto alle vigne dell'azienda, produce l'omonimo vino, frutto della disponibilità di uve eleganti e dall'ampiezza aromatica esuberante.



Un' elevata percentuale di sabbia caratterizza anche il piccolo vigneto di Grignolino che dà vita a Garibaldi: un vino dal tannino deciso e vellutato, con una straordinaria personalità olfattiva. Garibaldi compete facilmente con i grandi rossi piemontesi a base nebbiolo: ne rimarrete stupefatti.



Vigneto: 10,2 ettari
Frutteto: 2,0 ettari
Altre coltivazioni: 15,0 ettari
(boschi, prati, cereali)

Infine Ofelia, ottenuto grazie all'unione di due tecniche di vinificazione raffinate e utili alla produzione di vini dolci: la presenza della muffa nobile Botrytis Cinerea e il congelamento parziale di grappoli danno origine a un vino dolce, ampio e piacevole.

Piemonte DOC Rosso ROMEO 2019

SCHEMA TECNICA

Romeo è Piemonte DOC Rosso.

I vigneti sono ubicati a Costigliole d'Asti, esposti a ovest e sud - ovest, per una superficie complessiva di 2 HA e un'altitudine che varia da 248 a 235 m.

Il suolo si presenta franco argilloso e la marna è calcarea.

Il vigneto, gestito secondo le direttive dell'agricoltura SQNPI, è potato a Guyot e presenta rese bassissime. La vinificazione avviene in tini di rovere francese da 50 hl e la macerazione, di 12 - 15 giorni, avviene sulle bucce con rimontaggi delicati (temperatura di fermentazione 24/25°C).

Compie i primi 12 mesi di affinamento in Tonneaux di rovere francese e in contenitori da 30 hl, e i successivi 12 in anfore di ceramica da 400 l.

Infine rimane 6 mesi a riposo in bottiglia.

Mura Mura ha prodotto 6450 bottiglie di Romeo Piemonte DOC Rosso 2019.
Alcol: 14,48%, Acidità totale: 5,95 g/L, Ph: 3,43.



ABBINAMENTI
Rognoncini di coniglio
Tajarin al tartufo

Langhe DOC Nebbiolo MERCUZIO 2019

SCHEMA TECNICA

Mercuzio è Langhe Nebbiolo di grande consistenza.

I vigneti si trovano negli stessi cru di due dei quattro grandi barbareschi dell'azienda, cioè Starder e Currà.

Il suolo si presenta piuttosto franco, lievemente argilloso: la tipica marna calcarea che caratterizza la Langa in queste aree.

Il vigneto, gestito secondo le direttive dell'agricoltura SQNPI, è potato a Guyot e presenta 4500 ceppi/HA.

La vinificazione avviene in tini di rovere francese da 50 hl e la macerazione, di 12 - 15 giorni, avviene sulle bucce con rimontaggi delicati (temperatura di fermentazione 26°C).

Compie i primi 12 mesi di affinamento in Tonneaux di rovere francese, in botte grande da 25 e 30 hl, ed i successivi 12 in anfore di ceramica da 400 l.

Infine rimane 6 mesi a riposo in bottiglia.

Mura Mura ha prodotto 4980 bottiglie di Mercuzio Langhe DOC Nebbiolo 2019.
Alcol: 14,47%, Acidità totale: 6 g/L, pH: 3,50.



ABBINAMENTI
Cuore alla brace
Maiolino laccato sulla pelle

Barbera d'Asti DOCG Superiore MIOLERA 2019

SCHEMA TECNICA

Miolera è una Barbera d'Asti, con uvaggio 100% Barbera.

Il vigneto è ubicato a Costigliole d'Asti, esposto a ovest con una superficie di 0,95 HA e un'altitudine di 235 m.

Il suolo si presenta franco e calcareo.

Il vigneto, gestito secondo le direttive dell'agricoltura SQNPI, è potato a Guyot e presenta 5000 ceppi/HA di Barbera, con una resa di 70q.li/HA.

La vinificazione avviene in tini di rovere francese da 50 hl e la macerazione, di 12 - 15 giorni, avviene sulle bucce con rimontaggi delicati (temperatura di fermentazione 26°C).

Compie i primi mesi di affinamento in grandi contenitori in legno, da 30 sino a 80 hl, e i successivi 12 in anfore di ceramica da 400 l.

6 i mesi di riposo in bottiglia, prima di essere commercializzato.

Mura Mura ha prodotto 3000 bottiglie di Miolera Barbera d'Asti DOCG Superiore 2019.
Alcol: 14,48%, Acidità totale: 6,05 g/L, pH: 3,42.



ABBINAMENTI
Stinco di vitello al sugo di arrosto
Plin della tradizione alle tre carni

Grignolino d'Asti DOC GARIBALDI 2020

SCHEMA TECNICA

Garibaldi è un Grignolino d'Asti, con uvaggio 100% Grignolino.

Il vigneto è ubicato a Costigliole d'Asti, esposto a ovest con una superficie di 0,5 HA e un'altitudine di 190 m.

Il suolo si presenta franco e calcareo.

Il vigneto, gestito secondo le direttive dell'agricoltura SQNPI, è potato a Guyot e presenta 5000 ceppi/HA di Grignolino, con una resa di 70q.li/HA.

La vinificazione avviene in tini di rovere francese da 50 hl e la macerazione, di 12 - 15 giorni, avviene sulle bucce con rimontaggi delicati (temperatura di fermentazione 26°C).

Compie i primi 12 mesi di affinamento contenitore di rovere francese da 30 hl, e i successivi 12 in anfore di ceramica da 400 l.

Infine rimane 6 mesi a riposo in bottiglia.

Mura Mura ha prodotto 1650 bottiglie di Garibaldi Grignolino d'Asti DOC 2020.
Alcol: 13,87%, Acidità totale: 5,86 g/L, pH: 3,46.



ABBINAMENTI
Fagiano in salmi
Tordi al forno
Risotto al Bettelmatt

Piemonte DOC Bianco BIANCA 2021

TECHNICAL SHEET

Bianca è un vino Piemonte Bianco Doc, ottenuto da uve 100% Favorita, storica variante piemontese del vitigno Vermentino.

Il vigneto si trova a Costigliole d'Asti, esposto a ovest e sud-ovest con una superficie di 0,8 HA e un'altitudine di 165 m.

Il terreno è argilloso, leggermente calcareo.

Il vigneto, gestito secondo le direttive agrarie SQNPI, è potato a guyot e conta 5000 ceppi/ha, con una resa di 70 q.li/ha.

La vinificazione avviene seguendo l'approccio "Borgognotto", con batonnage dei lieviti, sia in tonneau di rovere francese da 500 l (25%) che in anfore di ceramica da 400 l (75%); la fermentazione avviene ad una temperatura di 18°C circa.

L'affinamento si protrae per 18 mesi, in Tonneaux di rovere francese da 500 l e anfore di ceramica da 400 l.

Infine Bianca completa il proprio élevage con 6 mesi di riposo in bottiglia.

Mura Mura produce circa 4183 bottiglie di
Bianco Piemonte D.O.C. Bianco 2021:
Alcool: 14,73%, Acidità totale: 6,07 g/L, pH: 3,43.



ABBINAMENTI
Plin di magro, ripieni di borragine e ricotta
Spigola alle olive Taggiasche

ABBINAMENTI
Spaghettoni alle guance di baccalà
Petto d'anatra alla brace, ciliegie e cipollotto

Derthona BEATRICE 2021

TECHNICAL SHEET

Beatrice è un vino che nasce dalla zona dei vini Derthona, ed è ottenuto da uve 100% Timorasso, storico vitigno piemontese sempre più apprezzato dagli appassionati.

Il vigneto si trova a Monleale, esposto a sud e sud-ovest con una superficie di 0,4 HA e un'altitudine di 184 m.

Il terreno è argilloso, con leggere venature limose.

Il vigneto, gestito secondo le direttive agrarie SQNPI, è potato a guyot e conta 5000 ceppi/ha, con una resa di 65 q.li/ha.

La vinificazione avviene seguendo l'approccio "Borgognotto" con batonnage dei lieviti, sia in tonneau di rovere francese da 500 l (33%), che in anfore di ceramica da 400 l (66%); la fermentazione avviene ad una temperatura di 18°C circa.

L'affinamento si protrae per 18 mesi, in Tonneaux di rovere francese da 500 l e anfore di ceramica da 400 l.

Infine Beatrice completa il proprio élevage con 6 mesi di riposo in bottiglia.

Mura Mura produce circa 1345 bottiglie di
Beatrice Derthona 2021:
Alcool: 14,70%, Acidità totale: 5,47 g/L, pH: 3,48.

Piemonte DOC Moscato Passito Ofelia 2019

SCHEMA TECNICA

Ofelia è un Moscato Passito DOC, con uvaggio 50% Moscato Botritizzato e 50% Moscato Icewine.

Il vigneto è ubicato a Costigliole d'Asti, esposto a ovest e sud - est con una superficie di 0,5 HA e un'altitudine di 150 m.

Il suolo si presenta franco e calcareo.

Il vigneto, gestito secondo le direttive agrarie SQNPI, è potato a guyot e conta 5000 ceppi/ha, con una resa di 15 hl/ha di vino.

La vinificazione avviene in tonneau di rovere francese da 500 l e anfore di ceramica da 400 l (50% ciascuna), con la fermentazione che avviene alla temperatura di 18°C.

L'affinamento dura complessivamente per 18 mesi, per metà in Tonneaux di rovere francese da 500 l e per metà in anfore di ceramica da 400 l.

Infine Bianca completa il proprio élevage con 8 mesi di riposo in bottiglia.



Mura Mura ha prodotto 2638 bottiglie di Ofelia Piemonte DOC Moscato Passito 2019. Alcol: 13%, Acidità totale: 6,6 g/L, pH: 3,71.

ABBINAMENTI
Zabaione con torta di nocciole
Tarte Tatin con gelato alla vaniglia
Castelmagno d'alpeggio stagionato 36 mesi



il convivio

IL CONVIVIO È L'INCONTRO DI PERSONE STRAORDINARIE,
CHE SI ARRICCHISCONO A VICENDA.

IL CONVIVIO TI ALIMENTA.



Federico e Guido hanno inaugurato nel 2021 il Convivio, un luogo di eccellenza dove la cultura genera cultura.



Un momento di incontro esclusivo, che si tiene presso la tenuta di Mura Mura e che dà la possibilità ai suoi iscritti di partecipare a una decina di eventi all'anno, dedicati a temi diversi e di grande attualità: dall'emergenza climatica al mercato dell'arte contemporanea, dalla politica alla velocità (nella sua massima espressione, la Formula 1), o ancora il magico e complesso mondo dei profumi, sono alcuni dei molti ambiti di approfondimento.

Incontri sempre diversi, con personalità di calibro internazionale.

Davide Livermore, Charles Leclerc, Riccardo Illy, Aurel Bacs sono esempi di esperienze preziose, che diventano spunti di riflessione e di condivisione culturale per coloro che hanno la fortuna di essere in platea.

Gli eventi si tengono nell'affascinante ceramicaia della cantina di Mura Mura, e – proprio come nelle intenzioni di Dante, il sommo poeta – concludono un primo momento di incontro dove si “saziano” le menti, per poi vivere un secondo momento dove, a cena presso il ristorante della tenuta, RADICI, si saziano i corpi con una cena sempre diversa, che esalta la storia delle materie prime del Piemonte e ne racconta le peculiarità grazie alla cucina profonda ed elegante di MARCO MASSAIA.



Coloro che lo desiderano, passeranno poi una notte immersi nella pace, nella privacy e nel silenzio presso il RELAIS LE MARNE, dove l'arte e lo sport sono protagonisti in un boutique hotel di 14 stanze: la DIMORA DEI POETI (rappresenta il Rigore), la DIMORA DEGLI ARTISTI (la Fantasia) e la CASA SOSPESA TRA LE VIGNE accolgono con stanze ricche di personalità, libri, opere d'arte, ed arredamento espressione della più alta falegnameria italiana.

Convivio Calendario 2023



VENERDÌ, 2 DICEMBRE 2022
ORE 17,30-23

IL CONVIVIO E LA VELOCITÀ.

Charles Leclerc
Pilota F1



VENERDÌ, 10 FEBBRAIO 2023
ORE 17,30-23

IL CONVIVIO E L'OLFATTO.

Roberto Drago
Laboratorio Olfattivo



VENERDÌ, 14 APRILE 2023
ORE 17,30-23

IL CONVIVIO E L'ARTE DEL DANZARE.

Marco Pelle
Coreografo



VENERDÌ, 19 MAGGIO 2023
ORE 15-23

**AGRICOLTURA NEL 2023:
BIOLOGICA, BIODINAMICA, O...**

Mura Mura



SABATO, 17 GIUGNO 2023
ORE 11-16

**DEJEUNER SUR L'ERBE.
FAMILY EVENT.**



GIOVEDÌ, 6 LUGLIO 2023
ORE 20-23

**IL CONVIVIO, LA GRANDE CUCINA E I GRANDI VINI.
CENA GOURMET.**

Franco Martinetti
Gastronomo



VENERDÌ, 29 SETTEMBRE 2023
ORE 17,30-23

**IL CONVIVIO E LE CRYPTOVALUTE.
TAVOLA ROTONDA.**

Andrea Ferrero
CEO and Co-Founder at Young Platform

Ferdinando M. Ametrano
*CEO and Co-Founder at CheckSig
Digital Gold Institute scientific director
Adjunct Professor in multiple Italian and European universities*



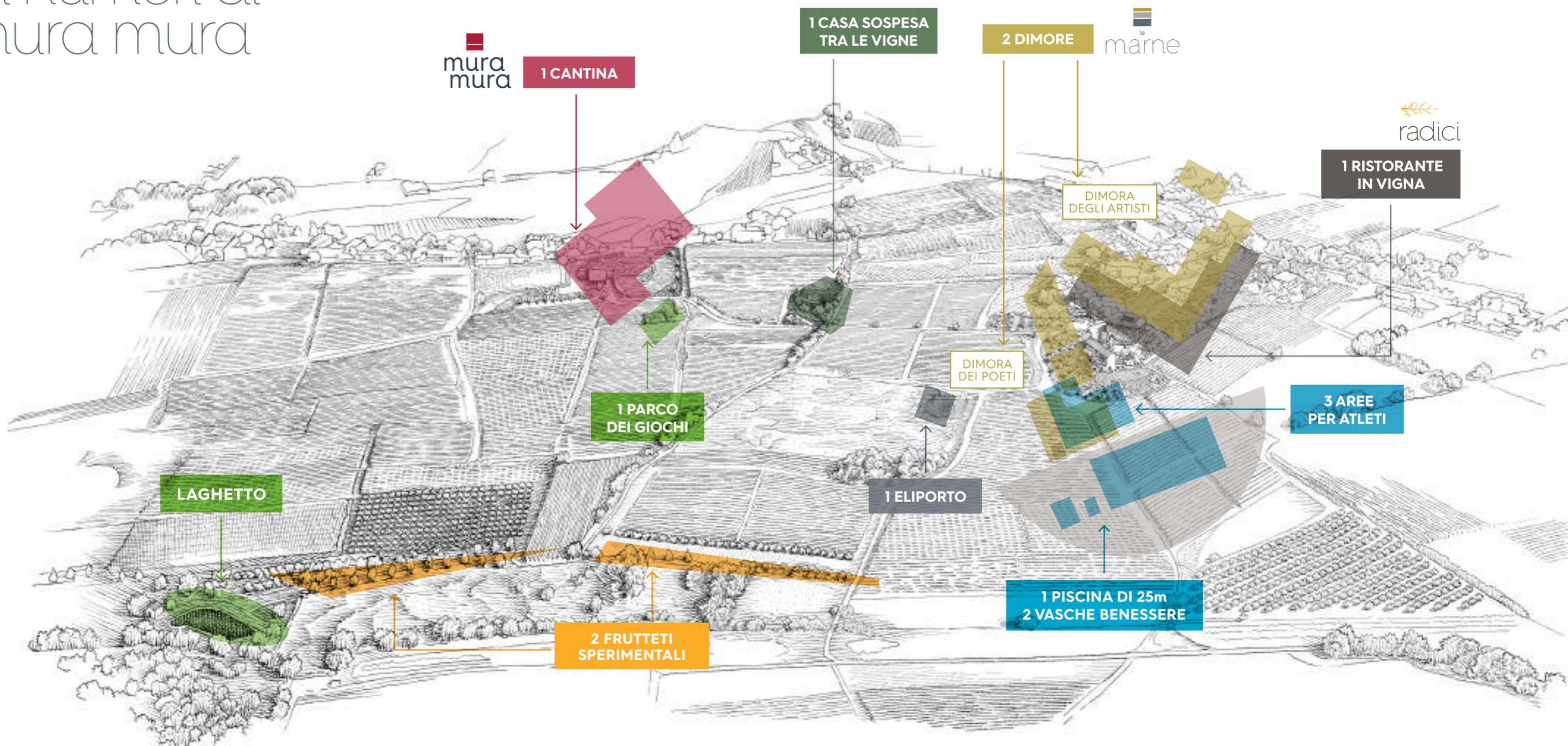
VENERDÌ, 13 OTTOBRE 2023
ORE 17,30-23

IL CONVIVIO E LA FOTOGRAFIA.

Walter Guadagnini
*Insegnante di Storia dell'Arte
Accademia di Belle Arti di Bologna*



i numeri di mura mura





le
marne
relais

STRADA PASQUANA, 5
14055 COSTIGLIOLE D'ASTI
PIEDMONT

+39 0141 1852115 - INFO@LEMARNERELAIS.IT
LEMARNERELAIS.IT