



BIBENDA 2016

GUIDA BIBENDA 2016 – 18 DICEMBRE 2015

MONTALBERA

Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato AT
Tel. 011 9433311 - Fax 011 9434289
www.montalbera.it - montalbera@montalbera.it

 [Vedi su Google Maps](#)

Anno di fondazione: 1983 **Proprietà:** famiglia Morando
Fa il vino: Luca Caramellino, Andrea Paglietti **Agronomo:** Ettore Sandri
Regime di Conduzione agricola: convenzionale
Bottiglie prodotte: 425.000 **Ettari vitati di proprietà:** 162
Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Ettore Sandri
Come arrivarci: A21 uscita Asti est, proseguire per Castagnole, Montemagno, Grana.

Grandi produttori di Ruché vitigno autoctono del Monferrato astigiano, qui declinato in ogni sua tipologia dalla più snella alla più complessa. Ma Montalbera è una realtà aziendale unica per il suo genere quantitativo di vigneti, ben 155 ettari suddivisi in due zone diverse con rispettive cantine: la prima, la più grande, a Castagnole Monferrato con 60 ettari vitati a Ruchè, la seconda a Castiglione Tinella dove si coltiva Moscato. La famiglia Morando è in costante espansione e nel 2007 ha acquistato terreni anche a Castiglione Falletto. Quest'anno ritorna il Barolo Levoluzione, appunto più evoluto rispetto due anni fa, mentre viene introdotta una nuova Barbera d'Asti strutturata, sapida e già accondiscendente, dal nome sensualissimo: Nuda.



RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LIMPRONTA 2013

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 14,5% | € 24 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Tra il rubino e il granato. Profumi accattivanti di caramellina al lampone, buccia d'arancia, rosa canina, su un tappeto di spezie dolci. Soffi di china. Ha forza e struttura con decisa freschezza e tannini leggeri e piccanti. Chiude ammandorlato. 5 mesi in acciaio, 14 mesi in botte.

Abbinamento: Arista di maiale in agrodolce

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

BARBERA D'ASTI SUPERIORE NUDA 2012

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Barbera 100% | Gr. 14% | € 41 | Bottiglie: 1.990 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino cupo. L'impatto verte su toni scuri dolci e invitanti di boero, mirtillo e spezie orientali. Sorso sapido e intenso, di buona progressione. Tannino composto. Questa è la prima annata prodotta. Vigne di 35 anni. 14 mesi in barrique.

Abbinamento: Carrè di maiale glassato con mele

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

BAROLO LEVOLUZIONE 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 32 | Bottiglie: 8.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Granato. Belli e lineari i profumi di viola e di rosa. Poi dona nuance di gelso, confetture e sensazioni ferrose. Aspetto gustativo ancora giovane e irruente dai tannini un po' asciuganti ma di lunga persistenza. Vigne di 35 anni. 4 mesi in acciaio, 30 mesi tra botte e barrique.

Abbinamento: Brasato al Barolo

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2014

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 14% | € 15 | Bottiglie: 60.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino carico. Intriga nei profumi dolci di confettura di amarene, anice e cardamomo. Poi subentra l'agrume tra la scorza d'arancia e la rossa sanguinella. Il sorso è sapido con tannini suadenti che invitano al riassaggio. 10 mesi in acciaio.

Abbinamento: Gnocchi al gorgonzola

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti



BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2013

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Barbera 100% | Gr. 14% | € 14 | Bottiglie: 15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Naso dai toni scuri di terra smossa e di grafite con qualche fiore blu e un cestino di frutta sempre scura. In bocca ha struttura con bella freschezza e tannini integrati. 5 mesi in acciaio, 12 mesi in legno di varie dimensioni.

Abbinamento: Lasagne ai porcini

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

PASSITO LACCENTO 2011

Tipologia: Rosso Dolce | Uve: Ruché 100% | Gr. 15% | € 25 | Bottiglie: 2.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Tipicità del vitigno nei sentori di rosa canina, geranio, carcadè. Poi dolcezze nelle spezie di cardamomo e nei toni di fichi secchi e pan pepato. In bocca è dolce, caldo, morbido con tannini soffici. Da vigneti di 30 anni. 24 mesi in barrique, 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Brownies

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LA TRADIZIONE 2014

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 13,5% | € 12,50 | Bottiglie: 100.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino brillante. Molto floreale e tipico di rosa e geranio, carcadè. Poi ciliegia e fragolina. Sorso morbido e scorrevole, equilibrato. Piacevole. 8 mesi in acciaio.

Abbinamento: Agnolotti

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

BIANCO CALYPSOS 2014

Tipologia: Bianco | Uve: Viognier 100% | Gr. 13% | € 10 | Bottiglie: 20.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Apri dolce con glicine e biancospino, poi pesca e pera williams. Fresco e sapido con buona struttura. 5 mesi in acciaio.

Abbinamento: Quiche di zucchine

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti



BRUT ROSEUS 2014

Tipologia: Rosato Spumante | Uve: Grignolino 100% | Gr. 12% | € 10 | Bottiglie: 45.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Scorrevole, brioso e colorato, mette allegria con il suo manto cerasuolo intenso e sensazioni di fragoline e rose. Metodo Martinotti.

Abbinamento: Crepes ai gamberetti

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

GRIGNOLINO D'ASTI GRIGNÉ 2014

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Grignolino 100% | Gr. 12,5% | € 10 | Bottiglie: 30.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Sempre gradevole, fruttato ed elegante con le sue fragole e le spezie dolci di chiodi di garofano. Al palato è fresco, sapido e di buona persistenza. 6 mesi in acciaio.

Abbinamento: Penne ai peperoni

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

BARBERA D'ASTI LA RIBELLE 2014

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Barbera 100% | Gr. 12,5% | € 9 | Bottiglie: 35.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Purpureo. Ventaglio olfattivo minerale e floreale, poi ciliegia sotto spirito e liquirizia. Sorso turbolento e fresco con scia sapida e tannini sottili. 6 mesi in acciaio.

Abbinamento: Risotto speck

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO 2.0 2014

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 12,5% | € 10 | Bottiglie: 15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Versione snella e futuristica del Ruché con toni freschi di frutta rossa e accenni di pepe. Bocca fresca e agile. 4 mesi in acciaio.

Abbinamento: Pollo al curry

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti



MOSCATO D'ASTI SAN CARLO 2014



Tipologia: Bianco Dolce Docg | Uve: Moscato 100% | Gr. 5,5% | € 10 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l
Paglierino. Dolcezze di pasticceria con slanci agrumari. Sorso classico festoso, piacevole, equilibrato. Inox.

Abbinamento: Stelle di pandoro con crema allo zabaione

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

SPUMANTE EXTRA DRY LEYKOS 2014



Tipologia: Bianco Spumante | Uve: Barbera 100% | Gr. 12% | € 10 | Bottiglie: 55.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l
Barbera vinificata in bianco. Naso di pera, susina e mandarino. In bocca è succoso è rotondo. Charmat.

Abbinamento: Fritto misto di verdure e formaggi

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti

BARBERA DEL MONFERRATO LA BRIOSA 2014



Tipologia: Rosso Frizzante Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 13% | € 9 | Bottiglie: 15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l
Naso fresco di fragoline e violette. Al palato scorre agile e fresco. 3 mesi in acciaio.

Abbinamento: Pizza bianca e mortadella.

Produttore: Montalbera

Enologo: Luca Caramellino, Andrea Paglietti