
v i t a e

LA GUIDA VINI

2015



Associazione Italiana Sommelier

Montalbera

Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Tel. 0119 433311 Fax 0119 434289

montalbera@montalbera.it

www.montalbera.it

Anno di fondazione: 1980 **Proprietà:** Famiglia Enrico Riccardo Morando

Condizione enologica: Andrea Paglietti, Luca Caramellino **Condizione agronomica:** Ettore Sandri

Bottiglie prodotte: 525.000 **Ettari vitati:** 158

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

Stile manageriale per la gestione di una società che ha grande tradizione nella viticoltura e sempre più affonda le radici nei territori di Langa e Monferrato. La famiglia Morando da sei generazioni si occupa di vino e attualmente possiede vigneti a Castiglione Falletto per il nebbiolo, a Castiglione Tinella per il moscato e a Castagnole Monferrato per il ruchè, di cui l'azienda è il maggior produttore. L'attività si muove tra il rigore nei confronti del territorio e delle coltivazioni e la progettualità, infatti è in fase di ampliamento la cantina di Castagnole Monferrato.

· RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LA TRADIZIONE 2013

ttt

Rosso Docg - Ruchè 100% - Alc. 13,5% - € 12 - Bt. 150.000

Rubino intenso con vivaci riflessi porpora. Sfodera subito una intensa e fragrante vinosità, tipica del vitigno. Seguono note di freschi fiorellini e frutta molto fresca, soprattutto frutti di bosco. Corrispondente, piacevole e con una buona chiusura, di adeguata persistenza. Matura per 4 mesi in acciaio. Risotto alla milanese.

· PASSITO LACCENTO 2010

tt

Rosso Dolce - Ruchè 100% - Alc. 15% - € 25 - I 0,375 - Bt. 5.000

Rubino impenetrabile, con riflessi porpora. La sensazione è di frutta macerata e macedonia di frutti di bosco con sensazioni di alloro e caffè. Sorso con delicato tannino e piacevole sensazione di cacao e cannella. Il sorso regala adeguata freschezza. Appassimento su graticci, vinificazione in acciaio e maturazione per 14 mesi in barrique. Fonduta di cioccolato.

· RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LIMPRONTA 2012

tt

Rosso Docg - Ruchè 100% - Alc. 14,5% - € 24 - Bt. 15.000

Rubino appena granato. Sentori dolci di frutta sotto spirito. Cannella e chiodi di garofano. Seguono note di scorza di arancia amara e tostatura di cacao. In bocca appena amarognolo con apertura fruttata e morbida. Di buona persistenza e piacevolezza. Sosta per 14 mesi in tonneau. Costolette di agnello.

· BARBERA D'ASTI LA RIBELLE 2013

tt

Rosso Docg - Barbera 100% - Alc. 13% - € 9 - Bt. 50.000

Rosso porpora scuro. Profumi fruttati di prugne e more e vegetali di erbe di montagna, quasi da amaro. Sorso vegetale, di buon corpo. Vinificato esclusivamente in acciaio. Zuppa di fagioli.

· RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO PRIMA DECADE 2012

tt

Rosso Docg - Ruchè 100% - Alc. 14,5% - € 30 - Bt. 5.000

Rosso rubino intenso. Ti accoglie la speziatura di chiodi di garofano e si apre su fruttini neri di sottobosco. Piacevole e corrispondente con buona chiusura. Barrique per 16 mesi. Timballo di riso.

· BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2012

tt

Rosso Docg - Barbera 100% - Alc. 14% - € 14 - Bt. 20.000

Rosso rubino scuro. La frutta rossa, ciliegie e more, è in confettura. Tostatura di caffè e vaniglia accompagnano la sensazione alcolica. Il sorso è equilibrato e morbido. Barrique e botte. Spezzatino d'asino.