



v i t a e
LA GUIDA VINI
2016

VITAE – 16 NOVEMBRE 2015



Montalbera

Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Tel. 011 9433311 Fax 011 9434289
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:** 167
Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

L'azienda agricola Montalbera nasce all'inizio del XX secolo in un territorio compreso fra i comuni di Castagnole Monferrato e Montemagno. Oggi è costituita da due cantine, la prima a Castagnole Monferrato di centocinquanta ettari in un unico appezzamento, riconosciuta per la produzione dell'autoctono ruchè; la seconda a Castiglione Tinella (terra natale del capostipite della famiglia, Enrico Riccardo), un piccolo appezzamento di quindici ettari vitato a moscato e due ettari coltivati a nebbiolo da Barolo nella zona di Castiglione Falletto. Qualità in crescita.

· BAROLO LEVOLUZIONE 2011

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 32 - Bt. 8.000

Granato cupo. Naso generoso di frutta matura, confetture e spezie in buona armonia. Al gusto è strutturato, graffiante e asciutto sul finale. Matura per 24 mesi tra botte grande e barrique. Filetto di bue alla brace.

· PASSITO LACCENTO 2014

Rosso Dolce - Ruchè 100% - Alc. 14% - € 16 - Bt. 60.000

Rosso rubino, con sentori tipici di confettura polposa: fichi e more, poi finale leggermente speziato. Bocca calda e ricca, dal tannino ben integrato. Vendemmia tardiva e surmaturazione in pianta. Acciaio. Torta di rose.

· RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LA TRADIZIONE 2014

Rosso Docg - Ruchè 100% - Alc. 13,5% - € 12 - Bt. 100.000

Rosso rubino con riflessi porpora. Vinoso e fragrante con tipici sentori floreali di rosa canina e viola. Bocca polposa con finale fresco. Persistenza di tutto rispetto. Vinificato in acciaio. Riso al curry.



· **RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LIMPRONTA 2013**

Rosso Docg - Ruchè 100% - Alc. 14,5% - € 24 - Bt. 10.000

Rosso granato. Bouquet intenso e complesso che sprigiona sensazioni di ciliegie sotto spirito e invitante speziatura con accenni balsamici. Assaggio di spiccata sapidità e finale amaricante. Matura per 14 mesi in tonneau. Spezzatino di bue.

TT

· **BARBERA D'ASTI LA RIBELLE 2014**

Rosso Docg - Barbera 100% - Alc. 12,5% - € 9 - Bt. 35.000

Rosso porpora con riflessi rubino. Concede note precise di mirtillo, ciliegia e prugna su scia speziata. Assaggio nettamente fresco e sapido, ricco di gusto. Solo acciaio. Polpette con cuore di taleggio.

TT

· **BARBERA D'ASTI LEQUILIBRIO 2013**

Rosso Docg - Barbera 100% - Alc. 14% - € 14 - Bt. N.d.

Rosso rubino. Si offre con ricordi olfattivi di prugna in confettura su uno sfondo vagamente tostato. Sorso equilibrato, in cui si rincorrono freschezza e sapidità in un intreccio persistente. In barrique e botte per 12 mesi. Coniglio alla cacciatora.

TT

· **MOSCATO D'ASTI SAN CARLO 2014**

Bianco Docg Dolce - Moscato bianco 100% - Alc. 5,5% - € 10 - Bt. 10.000

Paglierino con riflessi verdolini. Dolcezza aromatica di salvia e fiori di acacia. Bocca dolce e intensamente aromatica. Solo acciaio. Cassata siciliana.

TT