



MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

VINEYARDS MAGAZINE

EDIZIONE III

ANNO 2020

LA FAMIGLIA

*Una storia appena iniziata
da 3 generazioni.
Famiglia Enrico Riccardo Morando.*

LE CANTINE

*Castagnole Monferrato 100 ettari
Castiglione Tinella 10 ettari
in un unico accorpamento.*

RUCHÈ - IL 'VINO-FRUTTO'

*Il 60% del ruchè al mondo è prodotto nelle
nostre vigne. Siamo i più grandi produttori
privati di Ruchè. Il nostro Ruchè è il più
bevuto al mondo e il più riconosciuto.*

IL TERROIR

*Monferrato e Langa - Piemonte
Territorio vitivinicolo - Patrimonio
mondiale dell'Umanità.*



Azienda Agricola Montalbera - Castagnole Monferrato (AT)

THE FAMILY

*A story just started
by 3 generations.
Enrico Riccardo Morando family.*

THE WINERY

*Castagnole Monferrato 100 hectares
Castiglione Tinella 10 hectares
in a single plot of land.*

RUCHÈ - THE 'FRUIT-WINE'

*60% of the ruchè in the world is produced
in our vineyards. We are the largest private
producers of Ruchè. Our Ruchè is the most
drunk in the world and the most recognized.*

THE TERROIR

*Monferrato and Langa - Piedmont
Wine growing area - World
Human Heritage.*

Le origini dell'azienda Agricola Montalbera risalgono all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel "già" Monferrato, terra delle grandi speranze e promesse.

Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma, quasi certamente, si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia Enrico Riccardo Morando, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono e caratteristico della tradizione Piemontese.

The origins of Montalbera Wine Estate date back to the beginning of the 20th century in an area covering parts of the municipalities of Grana, Castagnole Monferrato and Montemagno, "within" Monferrato land of great expectations and promises.

While it is difficult to trace the origins of this name it almost certainly refers to the characteristic wooded landscape and gentle hills which surround the estate. Around the mid-eighties, the Enrico Riccardo Morando family, owner of the winery, started out on a policy of expansion, still in progress today, by acquiring neighbouring land and planting new vineyards, predominantly with the Ruchè, native grape typical of Piedmontese tradition.

Oggi Montalbera è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale per cercar d'interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine Montalbera in Castagnole Monferrato.

Montalbera è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato (Monferrato) di CENTO ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter esser visitata con un' incoming a 360°.

Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'accoglienza Luxury per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente.

La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di DIECI ettari in un unico appezzamento.

Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese nel dividersi tra Monferrato e Langa e nel dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate. **#nonfermarsimai**.

Montalbera ranks amongst the most technologically advanced wineries in the world, interpreting as best the "fruit" which the earth offers up in full respect of the local traditions going back a thousand years. The result of the winery's growth allows us to state that roughly 60% of the Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG and roughly 15% of the Grignolino d'Asti DOC "produced in the world" "springs forth" from Montalbera winery in Castagnole.

Today Montalbera consists in two wineries. The main cellar located in Castagnole Monferrato (Monferrato) of ONEHUNDRED hectares in a single plot is dedicated to the fermentation and the ageing of the wines, and is the only one open for tours having a 360° incoming.

A professional tasting room, an in-house restaurant only for "private tasting" and a "wine shop" where tastings focused on old "back vintages", can be held, offer a luxurious hospitality both for the wine enthusiast and the accurate and demanding trader.

The second estate is located in Castiglione Tinella (Langa), in San Carlo region, the birthplace of the founding father, Mr. Enrico Riccardo Morando, and consists of TEN hectares in a single plot.

A rather unusual entity in the Piedmontese scenario splitted between Monferrato and Langa. Providing an important representation of the most upcoming and qualified denominations. **#neverstop**.

La filosofia produttiva prescelta è quella del "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vitigni e delle denominazioni coltivate, con vendemmie in parte in leggera sovraturazione e un lavoro attento e preciso in vigna con severi diradamenti. Forte attenzione è dedicata all'importante barriera per l'affinamento de "LE SELEZIONI" sita nella Cantina di Castagnole Monferrato.

"Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo".

Tratto da **Le buone pratiche per la vinificazione e la conservazione dei vini** - Louis Oudart - 1° pubblicazione nel 1877 da parte della Reale accademia dell'agricoltura di Torino.

Our philosophy of production is the "Fruit-Wine", which intensifies the great peculiarities of the varieties and the grown appellations with in part slightly overripe harvests combined with careful and precise treatments in the vineyard with strict pruning. Great attention is given to the barrique room where "the selections" are aged, located in the cellar underneath the winery in Castagnole Monferrato.

"The dream of all those generations of wine men who have gone before us is to obtain from the crop the best grape as fruit possible, to transform it into wine without ruining or altering the patrimony of taste and aroma synthesised by nature within the fruit, to vinify without losing an ounce of its intrinsic goodness".

From **Good practice for the vinification and conservation of wines** - by Louis Oudart - first edition published in 1877 by the Reale accademia dell'agricoltura di Torino.

Al di là delle rivoluzioni, delle evoluzioni sulle tecniche enologiche, delle scomparse e delle rinascite, non va dimenticato che la sinfonia di fragranze, l'incanto di sapori, il miracolo d'armonia dettata da un gran vino è il salario di un lavoro minuzioso in vigna e in cantina, spiccato talento ad interpretare un'enologia che unisce tradizione con innovazione attenta ai nuovi gusti del moderno ed esigente consumatore.

Whatever the revolutions, the evolution of oenological techniques, whatever the disappearances and rebirths, it should never be forgotten that the symphony of fragrances, the delightfulness of flavours, the miracle of harmonies dictated by a great wine is the recompense of a painstaking work on the vine and in the wine cellar, outstanding talent in harnessing a wine-making science which combines tradition and an innovation alert to the new tastes of the modern, demanding consumer.



F. Morando

Franco Morando
Wine Producer - Owner





IL FUTURO THE FUTURE

Non ci rallegheremo mai abbastanza di vedere aumentare il numero di appassionati, e di intenditori, conquistati dal piacere dei sapori e dai vini firmati Montalbera.

Forse si tratta proprio di amore, ma Montalbera vuole andare oltre i confini per far conoscere questo autoctono a tutto il mondo enologico. Vedere il Ruchè sulle tavole internazionali non è solo caratteristica commerciale, ma dedizione ad un mondo vitivinicolo di eccellente qualità...

Questi sono i traguardi che si vogliono raggiungere e che vedono le basi nel duro lavoro di tante persone che da numerose generazioni legano il proprio nome, la loro fatica quotidiana e le loro origini ai vigneti.

...tutto questo per noi è passione, studio, sperimentazione e quotidiano lavoro per migliorarci sempre.

Franco Morando

We will never cease to rejoice at the ever-increasing number of enthusiasts and connoisseurs won over by the delightfulness of the flavours of wines bearing the Montalbera signature.

It may be a question of love, but Montalbera wishes to cross borders and acquaint winemakers from all over the world with this indigenous grape. Seeing Ruchè on international tables is not only a commercial venture, but an expression of dedication to a wine-making world of outstanding quality...

These are the targets we have set ourselves, and whose foundations lie in the hard work of the many who for countless generations have lent their own names, their daily efforts and their origins to these vineyards.

For us, all this for us is passion, study, experimentation and daily work to always improve ourselves.

Franco Morando



100
ETTARI
HECTARS

CASTAGNOLE MONFERRATO

PIEMONTE - MONFERRATO • LAND OF PERFECTION

Monferrato

Le vigne ricoprono sei intere colline mentre nel fondovalle trova spazio la coltivazione della tipica nocciola Piemontese. I vigneti hanno età variabili dai 7 ai 30 anni, la forma di allevamento è il guyot basso e ogni operazione culturale è eseguita a mano.

Numerosi sono gli impianti a Ruchè, corrispondenti al 60% dell'intera denominazione. Le altre varietà impiantate sono Barbera d'Asti, Grignolino, Viognier e Monferrato Nebbiolo, oltre a piccoli vitigni autoctoni della zona monferrina.

The vineyards cover six entire hills, which dip down into a valley cultivated with the traditional Piedmontese hazelnut. The vines vary in age from 7 to 30 years, and are trained in low Guyot trellises. All agricultural work is done by hand.

There are numerous plants in Ruchè, which comprises 60% of the entire production of this appellation. Other planted varieties are Barbera d'Asti, Grignolino, Viognier and Monferrato Nebbiolo, in addition to small indigenous vines of the Monferrato area.



MONTALBERA'S HEAD QUARTER (I)

Unità produttiva - Vinificazione - Affinamento - Incoming - Wineshop

Il 60% del Ruchè è prodotto nelle nostre vigne.

Siamo i più grandi produttori privati di Ruchè.

Il nostro Ruchè è il più bevuto al mondo.

*Siamo la Prima azienda che ha portato i **Tre Bicchieri del Gambero Rosso** alla denominazione Ruchè, insieme ai **99 punti** del noto sensorialista **Luca Maroni**.*

Il 15% del Grignolino d'Asti è prodotto nelle nostre vigne.

Le nostre Barbere d'Asti sono **tra le più premiate** del Monferrato dalle migliori giurie internazionali.



Monferrato-Piemonte
Territorio Vitivinicolo - Patrimonio Mondiale dell'Umanità
Monferrato-Piemonte
Wine growing area - World Human Heritage



10
ETTARI
HECTARS

CASTIGLIONE TINELLA

PIEMONTE - LANGA • LAND OF PERFECTION

Langa

10 ettari di vigneti in un unico appezzamento sono posti a 408 metri s.l.m ed impiantati a Moscato d'Asti e Barbera per piccole produzioni selezionate.

Le radici della famiglia Morando partono da qui, da queste vigne nel cuore delle Langhe.

In Castiglione Tinella, 10 hectares of vineyards in one plot of land are planted at 408 metres a.s.l. with Moscato d'Asti and Barbera for limited and selected productions.

The Morando family's roots begin here, in this vineyard located in the heart of the Langhe.



MONTALBERA'S ORIGIN (I)

Casa Natale Cav. Enrico Riccardo Morando

Le vigne **San Carlo** a Moscato sono *tra le più vocate* della denominazione per ***l'eccellenza qualitativa***.

San Carlo, a Castiglione Tinella, è la frazione dove è nato il ***Capostipite di famiglia***, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando.



Monferrato-Piemonte
Territorio Vitivinicolo - Patrimonio Mondiale dell'Umanità
Monferrato-Piemonte
Wine growing area - World Human Heritage

LA NOSTRA FILOSOFIA

OGGI

#PENSARE #STUDIARE #SPERIMENTARE #AGIRE #MOTIVARE

Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura Piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, vero e proprio figlio del concetto del "vino-frutto", al rilancio della denominazione Grignolino d'Asti DOC con vinificazioni sperimentali ed innovative come "il progetto Anfora" e al vitigno Barbera d'Asti di cui ne è tra i principali interpreti qualitativi della denominazione con la propria barrique sperimentale.

Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda.

Rigore e progettualità. Interpretazione e terroir. Queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera. Un pensiero che mette al centro il grande studio quotidiano, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovrasmaturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la personalità di ciascun vitigno.

For generations, the Morando family has believed and invested in Piedmontese viticulture. For years, they have passionately dedicated themselves to the development of the native variety Ruchè, real "fruit-wine" concept, to the revival of the Grignolino d'Asti DOC appellation through experimental and innovative vinifications such as "the Anfora project". They are qualitative exponents of the Barbera d'Asti DOCG appellation thanks to their own experimental barrel cellar.

Because of their ongoing commitment, today Montalbera arises as one of the great wineries of Piedmont. The foundations of their success lie in solid, recognizable values that translate very clearly in the wines they produce.

Diligence and planning. Interpretation and terroir. These are the basis for Montalbera's wine-making philosophy. An idea that put the hard daily study at the center of everything, and in doing so exalts the uniqueness of the vineyards. Each wine is interpreted in different ways, from stainless steel to wood, from overripe to withering, in order to best develop the personality of each variety.



Anfora

Grignolino d'Asti DOC

THIS IS OUR PHILOSOPHY

TODAY

#THINK #STUDYING #EXPERIMENTING #ACT #MOTIVATE

I CLASSICI THE CLASSICS

LA TRADIZIONE®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Ruchè.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù, tendente al granato con l'affinamento.

Profumo:

Intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni. Evoluzione su note speziate con il tempo.

Area of production:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 8-9 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

Ruchè.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

Maturation in steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally with controlled temperature.

Colour:

Gaudy-red with slight purple reflections when young, tending to garnet after fining.

Nose:

Intense, persistent, aromatic, fruity with hints of rose petals and violets in the first years, developing spicy notes over time.

Sapore:

Caldo al palato, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.

Bottiglia:

Bordolese Nobile.
Pesante 500 g.
Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Matusalem 5 L.
Magnum 1,5 L.
Bottiglia 0,75 L.
Bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 15 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

Palate:

Warm on the palate, harmonious, good body and balance, slightly tannic.

Bottle:

Noble bordeaux .
500 g.
Uvag type glass.

Closure:

Cork 26x45 single piece.

Sizes available:

Matusalem bottle 5 L.
Magnum 1,5 L.
Bottle 0,75 L.
Bottle 0,375 L.

Abv:

From 13,00 to 15,00 % depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.



SOLO ACCIAIO®

Barbera d'Asti DOCG

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Barbera.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Affinamento:

Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso porpora intenso con rilessi violacei in gioventù.

Profumo:

Intenso, persistente, potente e caratteristico con sentori netti di mirtillo e amarena in confettura.

Sapore:

Buona acidità tipica dei barbera, armonico, di corpo ed equilibrio, persistente e potente con sentori netti di mirtillo, amarena in confettura.

Bottiglia:

Bordolese Nobile.
Pesante 500 g.
Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 15 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

**Area of production:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 8-9 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

Barbera.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

Maturation in steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally with controlled temperature.

Colour:

Intense purple-red with violet shades when young.

Nose:

Intense, persistent, strong and characteristic with hints of blueberries and black cherry jam.

Palate:

Good acidity typical of Barbera, harmonious, with good body and balance, persistent and strong with hints of blueberries, black cherry jam.

Bottle:

Noble bordeaux .
500 g.
Uvag type glass.

Closure:

Cork 26x45 single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 13,00 to 15,00 % depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.



LA BRIOSA®

Barbera del Monferrato DOC - Frizzante *Sparkling*

Zona di produzione:

Piemonte.

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 9-10 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Barbera.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso con rifermentazione naturale in autoclave.

Affinamento:

Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso rubino, sgargiante.

Profumo:

Sentori tipici di confettura, frutti di bosco e ciliegie appena mature.

Sapore:

Fresco e vivace, di buon corpo e morbida stoffa.

Bottiglia:

Bordolese Nobile.

Pesante 500 g.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 5 - 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13,00 a 14,50 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.


Area of production:

Piedmont.

Vine training system:

Low trained Guyot system with 9-10 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

Barbera.

Vinification:

Traditional red method with natural fermentation in autoclave.

Ageing:

Maturation in steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally with controlled temperature.

Colour:

Gaudy-red.

Nose:

Typical hints of jam, mixed berries and just ripen cherries.

Palate:

Fresh and lively, with a good body and soft texture.

Bottle:

Noble bordeaux .

500 g.

Uvag type glass.

Closure:

Diam 5 - Cork 26x45 single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 13,00 to 14,50 % depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.



GRIGNÈ®

Grignolino d'Asti DOC

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Grignolino.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Affinamento:

Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso rubino tenue con tendenza ad una tonalità aranciata dopo i primi 18 mesi di bottiglia.

Profumo:

Fiorito e delicato, con sentori tipici di marasca e sottobosco e delicata parvenza di spezie orientali.

Sapore:

Secco e armonico, caldo e piacevole con un raffinato retrogusto leggermente amarognolo.

Bottiglia:

Bordolese Nobile.

Pesante 500 g.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero mono pezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 14,50 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

**Area of production:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 8-9 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

Grignolino.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

Maturation in steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally with controlled temperature.

Colour:

Faint ruby-red which tends to orange shades after the first 18 months in the bottle.

Nose:

Flowery and delicate with hints of marasca cherry and small berries and delicate exterior of oriental spices.

Palate:

Dry and harmonious, warm and pleasant, with a refined bitter aftertaste.

Bottle:

Noble bordeaux .

500 g.

Uvag type glass.

Closure:

Cork 26x45 single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 12,50 to 14,50 % depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.



FUORI CATALOGO®

Piemonte DOC Rosso

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-10 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Barbera, Ruchè.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Affinamento:

Raccolta di uve Barbera e Ruchè in leggera sovra-maturazione. Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù, tendente al granato con l'affinamento.

Production zone:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vineyard:

Low Guyot vine training system, with 8-10 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

Barbera, Ruchè.

Vinification:

Traditional red wine process.

Ageing:

Barbera and Ruchè grapes harvested in slight over-ripening conditions. Maturation in steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally with controlled temperature.

Colour:

Gaudy-red with slight purple reflections when young, tending to garnet after fining.

Profumo:

Intenso, fruttato con sentori di frutti rossi e di albicocca.

Sapore:

Delicato morbido e corposo, con sentore di confettura di frutti di bosco.

Bottiglia:

Bordolese Nobile.

Pesante 500 g.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero mono pezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 14,50 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

Nose:

Intense and fruity, with scents of red fruits and apricot.

Palate:

Delicate, smooth and full-bodied, with scents of berries jam.

Bottle:

Noble bordeaux .

500 g.

Uvag type glass.

Closure:

Cork 24x45 single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

12,50 to 14,00 % depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.



CALYPSOS® - VIOGNIER

Piemonte DOC Vioigner

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vitigno:

Prodotto da uve viognier.

Vinificazione:

Tradizionale in bianco, con soffice pressatura delle vinacce.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale.

Colore:

Giallo paglierino, cristallino.

Profumo:

Intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca ed evidenti sfumature di fiori di campo.

Sapore:

Morbido e in parte minerale, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.

Bottiglia:

Bordolese Nobile.
Pesante 500 g.
Vetro mezzo bianco.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.
Bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 14,00 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

**Area of production:**

Castagnole Monferrato (Piedmont).

Grape variety:

Produced from viognier grapes.

Vinification:

Traditional white wine process with soft pressing on the marcs.

Ageing:

Maturation in stainless steel tanks and subsequently in the bottle positioned vertically.

Colour:

Crystalline straw yellow.

Nose:

Persistent and intense, with typical hints of fresh fruit and evident notes of wild flowers.

Palate:

Smooth and softly mineral, harmonious, full-bodied and balanced with a good structure and persistence.

Bottle:

Noble bordeaux .
500 g.
Semi-white glass.

Closure:

Cork 26x45 single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.
Bottle 0,375 L.

Abv:

From 12,50 to 14,00 % depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.



CALYPSOS® - ROSÉ

Piemonte DOC Rosato

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vitigno:

Barbera, Ruchè.

Vinificazione:

Tradizionale in rosato, breve contatto tra mosto e bucce con immediata separazione e fermentazione in bianco a 12°-13° di temperatura.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale.

Colore:

Rosa antico.

Profumo:

Intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca e petali di rosa.

Sapore:

Morbido, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.

Bottiglia:

Bordolese Nobile.
Pesante 500 g.
Vetro mezzo bianco.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,375 L.
Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 14,00 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

**Area of production:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Grape variety:

Barbera, Ruchè.

Vinification:

Traditional in rosé, short contact between must and skins with immediate separation and fermentation in white at 12 ° -13 ° of temperature.

Ageing:

Maturation in stainless steel tanks and subsequently in the bottle positioned vertically.

Colour:

Antique pink.

Nose:

Persistent and intense, with typical hints of fresh fruit and evident notes of rose petals.

Palate:

Smooth, harmonious, full-bodied and balanced with a good structure and persistence.

Bottle:

Noble bordeaux .
500 g.
Semi-white glass.

Closure:

Cork 26x45 single piece.

Sizes available:

Bottle 0,375 L.
Bottle 0,75 L.

Abv:

From 12,50 to 14,00 % depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.



LACCENTO®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto. Diradamento nei primi mesi estivi.

Vitigno:

Ruchè.

Vendemmia:

80% vendemmia in maturazione ottimale
20% vendemmia in leggera sovraturazione direttamente in vigna.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Affinamento:

Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

Area of production:

Castagnole Monferrato (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 7-8 buds on the fruiting cane. Thinning in the early summer months.

Grape variety:

Ruchè.

Grape harvest:

80% harvested with perfect ripening conditions
20% harvested in overripening directly in the vineyard.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

Maturation in steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally with controlled temperature.

Colour:

Intense ruby red with slight purple reflections in youth, turning garnet after the first few years in the bottle.

Profumo:

Intenso, persistente, cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura.

Sapore:

Caldo, piacevole e di rara setosità.

Bottiglia:

Bordolese serie 15. Pesante 750 g.
Limited edition. Spalla larga conica.
Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero "prima scelta a mano".
Monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

Matusalem 5 L.
Jeroboam 3 L.
Magnum 1,50 L.
Bottiglia 0,75 L.
Bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:

Da 13,50 a 15,50 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 6 bottiglie.

Nose:

Intense, persistent, slightly aromatic and fruity with aromas typical of wild berries jam.

Palate:

Warm on the palate, pleasant, rare silkiness.

Bottle:

Bordolese serie 15. 750 g.
Limited edition. Wide shoulder.
Color antikgreen.

Closure:

Cork 26x49 single piece.

Sizes available:

Matusalem bottle 5 L.
Jeroboam bottle 3 L.
Magnum bottle 1,50 L.
Bottle 0,75 L.
Bottle 0,375 L.

Abv:

From 13,50 to 15,50 % depending on the vintage.

Packaging:

6 bottles horizontal multilayer cardboard packaging.



LIMPRONTA®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Zona di produzione:
Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vigneto:
Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto.
Diradamento nei primi mesi estivi.

Vitigno:
Ruchè 90%, Barbera 10%.

Vinificazione:
Tradizionale in rosso.

Affinamento:
Affinamento in tonneau di rovere francese per circa 10-14 mesi in base all'annata.
Successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.
Non è prevista la stabilizzazione tartarica.

Colore:
Rosso rubino tendente al granato.

Profumo:
Intenso, persistente con tendenziali ricordi aromatici e sentori tipici di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero.

Area of production:
Castagnole Monferrato (Piedmont).

Vine training system:
Low trained Guyot system with 7-8 buds on the fruiting cane. Thinning in the early summer months.

Grape variety:
Ruchè 90%, Barbera 10%.

Vinification:
Traditional red method.

Ageing:
Maturation in tonneaux made of French oak for about 10-14 months depending on the vintage. Refinement in the bottle positioned horizontally with controlled temperature.
Tartaric stabilization is not foreseen.

Colour:
Ruby-red tending to garnet.

Nose:
Intense, persistent, slightly aromatic with hints of wild berries that evolve into oriental spices and black pepper.

Sapore:
Potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.

Bottiglia:
Bordolese serie 15.
Pesante 750 g.
Limited edition.
Spalla larga conica.
Vetro colore Verde Antico.

Tappo:
Sughero "prima scelta a mano".
Monopezzo 26x49.

Formati disponibili:
Magnum 1,50 L.
Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:
Da 13,50 a 15,50 gradi in base all'annata.

Confezione:
Cassa legno di abete orizzontale 3+3.

Palate:
Forceful and characteristic mouth feel, long persistence.

Bottle:
Bordolese serie 15.
750 g.
Limited edition.
Wide shoulder.
Color antikgreen.

Closure:
Cork 26x49 single piece.

Sizes available:
Magnum bottle 1,50 L.
Bottle 0,75 L.

Abv:
From 13,50 to 15,50 % depending on the vintage.

Packaging:
3 + 3 horizontal fir wood box.



LANFORA®

Grignolino d'Asti DOC

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Grignolino.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Affinamento:

Affinamento per 8-10 mesi in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni. Successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso brillante con le riflessi aranciati tipici del vitigno.

Area of production:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vine training system:

Low training Guyot system with 8-9 buds on the fruit head.

Grape variety:

Grignolino.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

For 8-10 months in Impruneta terracotta amphoras of different capacities. Refinement in the bottle positioned horizontally with controlled temperature.

Colour:

Bright red with orange reflections typical of the grape.

**Profumo:**

Etereo ed intenso con sentori di lampone, radici, curry e terra.

Sapore:

Vibra di acidità e tannini ben miscelati con richiami terrosi, fiori esotici e pepe nero.

Bottiglia:

Bordolese serie 15.

Pesante 750 g.

Limited edition.

Spalla larga conica.

Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero "prima scelta a mano".

Monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13,00 a 15,00 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 6 bottiglie.

Nose:

Ethereal and intense with hints of raspberry, roots and curry and earthy flavor.

Palate:

In the mouth acidity and tannins are well balanced with recalls of soil, exotic flowers and black pepper.

Bottle:

Bordolese serie 15.

750 g.

Limited edition.

Wide shoulder.

Color antickgreen.

Closure:

Cork 26x49 single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 13,00 to 15,00 % depending on the vintage.

Packaging:

6 bottles horizontal multilayer cardboard packaging.



LEQUILIBRIO®

Barbera d'Asti DOCG Superiore

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Barbera.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Affinamento:

Affinamento dai 10 ai 12 mesi in "Lequilibrio" tra barriques, tonneaux e botti grandi di rovere francese. Successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso rubino intenso.

Profumo:

Confettura di piccoli frutti rossi, lampone e note di ribes, si mescolano a cioccolato amaro e sottobosco.

Sapore:

Lungo e morbido con un avvolgente e armonico corredo tannico, di buona ed equilibrata acidità tipica dei Barbera.

Bottiglia:

Bordolese serie 15.
Pesante 750 g.
Limited edition.
Spalla larga conica.
Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero "prima scelta a mano".
Monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

Magnum 1,50 L
Bottiglia 0,75 L

Gradazione alcolica:

Da 13,50 a 15,00 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 6 bottiglie.

**Area of production:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 7-8 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

Barbera.

Vinification:

Traditional red wine process.

Ageing:

Maturing in barriques, tonneaux and big barrels of French oak for about 10-12 months. Refinement in the bottle positioned horizontally with controlled temperature.

Colour:

Intense ruby-red.

Nose:

Flavours of red berries, raspberry and blackcurrant interchange with hints of dark chocolate and underwood.

Palate:

Persistent and soft, with an embracing and harmonious tannic weave, with a good and balanced acidity typical of Barbera.

Bottle:

Bordolese serie 15.
750 g.
Limited edition.
Wide shoulder.
Color antikgreen.

Closure:

Cork 26x49 single piece.

Sizes available:

Magnum bottle 1,50 L.
Bottle 0,75 L.

Abv:

From 13,50 to 15,00 % depending on the vintage.

Packaging:

6 bottles horizontal multilayer cardboard packaging.



NUDA®

Barbera d'Asti DOCG Superiore

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno
(Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8
gemme sul capo a frutto, con diradamento nei
primi mesi estivi.

Vitigno:

Barbera.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Affinamento:

Affinamento minimo di 10-15 mesi in rovere
francese. Affinamento in bottiglia posizionata
in senso orizzontale a temperatura controllata.
Non è prevista la stabilizzazione tartarica.

Colore:

Rosso rubino intenso tendente al granato.

Profumo:

Intenso, potente e caratteristico, con sentori di
cassis e prugne disidratate che si alternano a
tabacco e cuoio.

Area of production:

Castagnole Monferrato, Montemagno
(Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 7-8 buds on the
fruiting cane; thinning done in early summer.

Grape variety:

Barbera.

Vinification:

Traditional red wine process.

Ageing:

Maturing for a minimum of 10-15 months
in French oak. Refinement in the bottle
positioned horizontally with controlled
temperature. Tartaric stabilization is not
foreseen.

Colour:

Intense ruby-red tending to garnet.

Nose:

Intense, imposing and characteristic, with hints
of cassis and dried plums, followed by tobacco
and leather.

Sapore:

Impenetrabile al primo impatto, si snoda in
bocca esaltando con la sua alcolicità un calore
intenso, un tannico persistente ed una acidità
vibrante.

Bottiglia:

Borgognotta.
Pesante g 600.
Limited edition.
Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero "prima scelta a mano".
Monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

Jeroboam 3L.
Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13,50 a 15,50 gradi in base all'annata.

Confezione:

Cassa legno di abete orizzontale 3+3.

Palate:

Enigmatic at first impact, then unknots in the
mouth enhancing through its alcoholicity an
intense warmth, a persistent tannin and a
vibrant acidity.

Bottle:

Heavy Burgundy bottle.
600 g.
Limited edition.
Glass color Antikgreen.

Closure:

Cork 26x49 single piece.

Sizes available:

Jeroboam bottle 3 L.
Bottle 0,75 L.

Abv:

From 13,50 to 15,50 % depending on the
vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal fir wood box.



NUDO®

Langhe DOC Chardonnay

Zona di produzione:

Langhe - Piemonte.

Vigneto:

Sistema di allevamento controspalliera bassa, guyot con 8 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Chardonnay.

Vinificazione:

Pressatura di uve non diraspate e chiarifica enzimatica con flottazione. Fermentazione in tonneau di rovere francese con doghe piegate a vapore e non tostate.

Affinamento:

Affinamento per 8-12 mesi in rovere francese. Successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Giallo intenso con riflessi oro.

Profumo:

Sentori di polpa di banana matura, buccia di nespole e fiori di acacia.

Sapore:

Rotondo e persistente in bocca con una alcolicità capace di evidenziare una fitta e bianca trama tannica a corollario di una acidità vegetale e minerale.

Bottiglia:

Borgognotta Tradizionale TS.

Tappo:

Sughero "prima scelta a mano". Mono pezzo 26x49.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13,50 a 14,50 gradi in base all'annata.

Confezione:

Cassa legno di abete orizzontale 3+3.

**Area of production:**

Langhe - Piedmont.

Vine training system:

Low training Guyot system with 8 buds on the fruit head.

Grape variety:

Chardonnay.

Vinification:

Soft pressing of grapes without removing stalks, enzymatic clarification with flotation. Fermentation in new unroasted French oak tonneaux, having steam banded staves.

Ageing:

For 8-12 months in French oak. Refinement in the bottle positioned horizontally with controlled temperature.

Colour:

Intense yellow with golden reflections.

Nose:

Hints of ripe banana pulp, medlar peel and acacia flowers.

Palate:

Rich and persistent in the mouth with an alcohol content able to highlight a thick tannic texture as a corollary of a vegetal and mineral acidity.

Bottle:

Traditional Borgognotta TS.

Closure:

Cork 26x49 single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 13,50 to 14,50 % depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal fir wood box.



LEVOLUZIONE®

Barolo DOCG

Zona di produzione:

Langhe (Piemonte).

Vitigno:

Nebbiolo varietà Michet e Lampia.

Vinificazione:

Raccolta di uve Nebbiolo a maturazione ottimale dopo diradamento. Vinificazione tradizionale in rosso.

Affinamento:

Affinamento minimo di 50 mesi di cui 24 in legno-in rovere francese. Dopo l'imbottigliamento la bottiglia viene posizionata in senso orizzontale per diversi mesi.

Colore:

Rosso rubino con deliziosi riflessi granati, mantiene quel dinamismo cromatico che ne stimola la beva. Brillante e caratteristico.

Profumo:

Vinoso, ampio, intenso e persistente con sentori di noce moscata, radice di china, confettura, liquirizia e deliziosi sbuffi erbacei e note speziate.

Sapore:

Pieno, generoso, armonico, vellutato. Intrigante e aristocratico. Di corpo tannico, elegante, teso e sapido.

Bottiglia:

Bordolese serie 15.
Pesante 750 g.
Limited edition.
Spalla larga conica.
Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero "prima scelta a mano".
Monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

Magnum 1,50 L
Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 14,00 a 15,00 gradi in base all'annata.

Confezione:

Cassa legno di abete orizzontale 3+3.

Area of production:

Piedmont.

Grape variety:

Nebbiolo (Michet and Lampia clones).

Vinification:

Nebbiolo grapes harvested with perfect ripening conditions after thinning. Traditional red method.

Ageing:

Minimum aging of 50 months of which 24 in wood-in French oak. After bottling the bottle is placed horizontally for several months.

Colour:

Intense ruby-red with delicious garnet reflections, it maintains a dynamic color that stimulates the drink. Bright and characteristic.

Nose:

Vinous, intense and persistent with nutmeg, china root, jam and liquorice scents with delicious puffs of herbs and spices.

Palate:

Full, generous, harmonious, velvety. Intriguing and aristocratic. Body tannic, elegant, taut and tasty.

Bottle:

Bordolese serie 15.
750 g.
Limited edition.
Wide shoulder.
Color antickgreen.

Closure:

Cork 26x49 single piece.

Sizes available:

Magnum bottle 1,50 L.
Bottle 0,75 L.

Abv:

From 14,00 to 15,00 % depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal fir wood box.



LE BOLLICINE THE BUBBLES





120+1

#BEVI BOLLICINE ITALIANE

#DRINK ITALIAN BUBBLES



120+1

Spumante Metodo Classico Pas Dosè

Elaborazione:

Spumante ottenuto dalla pressatura soffice di uve a bacca nera, secondo i rigidi dettami del Metodo Classico. Lungo affinamento sui lieviti in ambienti a temperatura controllata,

Degorgement effettuato dopo 10 anni di maturazione, utilizzando per le procedure di colmatura soltanto vino della stessa cuvée.

Colore:

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo:

Bouquet fine, persistente ed equilibrato con sentori di nocciole tostate e crosta di pane.

Aspetto visivo:

Perlage fine e persistente perfettamente legato alla struttura del vino.

Sapore:

Al palato si presenta complesso, cremoso, intenso e elegante con una piacevole acidità, seguita da una persistente sapidità.

Bottiglia:

Spumante Metodo Classico 900 g.
Limited edition.
Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 30,5x48.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 11,50 a 12,50 gradi.

Confezione:

Cassa legno di abete orizzontale 3+3 con velina in carta-seta.



Classic Method Pas Dosè Sparkling Wine

Processing:

Sparkling wine obtained by soft pressing of black grapes, according to the strict dictates of the Classic Method. Long aging on the lees in controlled temperature environment.

Degorgement after 10 years of maturation, using only wine from the same cuvée.

Colour:

Straw yellow with golden reflections.

Nose:

Fine, persistent and balanced bouquet with hints of toasted hazelnuts and bread crust.

Visual presentation:

Fine and persistent perlage, perfectly integrated with the wine structure.

Palate:

Complex, creamy, intense and elegant with a pleasant acidity, followed by a persistent sapidity.

Bottle:

Spumante Classic Method.
900 g.
Limited edition.
Uvag type glass.

Closure:

Diam 30,5x48.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 11,50 to 12,50% depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal fir wood case with tissue paper.



CUVÉE BLANCHE

Spumante Metodo Martinotti Extra-dry

Zona di produzione:
Piemonte.

Elaborazione:
Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve a bacca nera. Spumantizzazione metodo Charmat - Martinotti lungo a basse temperature in autoclavi. Affinamento in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale.

Colore:
Giallo paglierino tenue.

Profumo:
Bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami netti alla frutta bianca e alla mela verde.

Aspetto visivo:
Spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona. Perlage fine e continuo.

Sapore:
Gran morbidezza e armonicità, di corpo ed equilibrio, con note di frutta bianca.

Bottiglia:
Spumante campana 750 g.
Limited edition.
Vetro tipo uvag.

Tappo:
Diam 30,5x48.

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:
Da 11,50 a 12,50 gradi.

Confezione:
Imballo in cartone pluristrato verticale 6 bottiglie.

Martinotti Method Extra-dry Sparkling Wine

Area of production:
Piedmont.

Processing:
Sparkling wine obtained from the vinification of black grapes. Long Martinotti Charmat method developed in steel tanks with low temperatures. Refinement in stainless steel tanks and then in bottle vertically positioned.

Colour:
Pale straw yellow.

Nose:
Fine, persistent and balanced, with delicate floral notes, distinct hints of white fruits and green apple.

Visual presentation:
Excellent "fizz" with good persistence of a delicate crown. Fine, persistent and non-stopping perlage.

Palate:
Great smoothness and balance, medium bodied, with hints of white fruits.

Bottle:
Spumante campana.
750 g.
Limited edition.
Uvag type glass.

Closure:
Diam 30,5x48.

Sizes available:
Bottle 0,75 L.

Abv:
From 11,50 to 12,50 % depending on the vintage.

Packaging:
6 bottles vertical multilayer cardboard packaging.



CUVÉE ROSÉ

Spumante Metodo Martinotti Brut

Zona di produzione:

Piemonte.

Elaborazione:

Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve a bacca nera. Spumantizzazione metodo Charmat - Martinotti lungo a basse temperature in autoclavi. Affinamento in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale.

Colore:

Rosa tenue.

Profumo:

Bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami alla polpa di fragoline ed al petalo di rosa colto di prima mattina.

Aspetto visivo:

Spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona. Perlage fine e continuo.

Sapore:

Molto fresco e setoso, sottile e continuo.

Bottiglia:

Spumante campana 750 g.
Limited edition.
Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 30,5x48.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 11,50 a 12,50 gradi.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato verticale 6 bottiglie.



Martinotti Method Brut Sparkling Wine

Area of production:

Piedmont.

Processing:

Sparkling wine obtained from the vinification of black grapes. Long Martinotti Charmat method developed in steel tanks with low temperatures. Refinement in stainless steel tanks and then in bottle vertically positioned.

Colour:

Light pink.

Nose:

Fine, persistent and balanced, with delicate floral notes, distinct aromas of strawberry pulp and rose petal picked in the early morning.

Visual presentation:

Excellent "fizz" with good persistence of a delicate crown. Fine, persistent and non-stopping perlage.

Palate:

Extremely fresh and velvet, subtle and lingering.

Bottle:

Spumante campana.
750 g.
Limited edition.
Uvag type glass.

Closure:

Diam 30,5x48.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 11,50 to 12,50 % depending on the vintage.

Packaging:

6 bottles vertical multilayer cardboard packaging.







VINI DOLCI E GRAPPE SWEET WINES AND GRAPPA

SAN CARLO®

Moscato d'Asti DOCG

Zona di produzione:

Castiglione Tinella, Langhe (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Moscato bianco.

Vinificazione:

In bianco, pressatura soffice, decantazione e stoccaggio a temperatura controllata. Fermentazione in autoclave.

Affinamento:

Dai 20 giorni ai 40 giorni in bottiglia dipendentemente dall'annata, prima di essere messo in commercio.

Colore:

Giallo dorato.

Profumo:

Caratteristico e tipico, con sentori che ricordano il glicine e il taglio, pesca e albicocca con parvenza di leggiadri profumi balsamici.

Sapore:

Intenso e tipico dei Moscati, con note di salvia e fiori d'arancio.

Bottiglia:

Albeisa.

Pesante g 600.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata di cui 5,5 gradi svolti.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

**Area of production:**

Castiglione Tinella, Langhe (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 8-9 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

White Moscato.

Vinification:

White wine method, soft pressing, decanting and storage at regulated temperature. Tank fermentation.

Ageing:

Between 20 and 40 days in the bottle depending on the year.

Colour:

Golden yellow.

Nose:

Typically characteristic, reminiscent of wisteria and linden, peach and apricot with an exterior of balsamic fragrances.

Palate:

Typical intensity of Moscato varieties with notes of sage and orange blossom.

Bottle:

Albeisa 600 g.

Closure:

Cork 26x45 single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 12,50 To 13,50 % of which 5,5 developed alcohol.

Packaging:

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.



LACCENTO®

Vino da uve stramature

Zona di produzione:
Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vinificazione:
Tipico dei vini da uve stramature.

Colore:
Rosso rubino con riflessi granato.

Profumo:
Intenso, persistente, con lieve nota floreale, sentori tipici di confettura, pepe nero e fichi sovra-maturi.

Sapore:
Gran dolcezza palatale, caldo, setoso e vellutato.

Bottiglia:
Bordolese Nobile.
Vetro tipo uvag.

Tappo:
Sughero monopezzo 26x49.

Formati disponibili:
Bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:
Da 14 a 15,50 gradi.

Confezione:
Imballo in cartone pluristrato verticale 6 bottiglie.

Area of production:
Castagnole Monferrato (Piedmont).

Ageing:
Maturing in accordance with the ancient techniques for red dessert wines making.

Colour:
Ruby-red tending to garnet.

Nose:
Intense, persistent, with floral notes, hints of jam, black pepper and overripe figs.

Palate:
Very sweet, warm, silky and velvety mouth feel.

Bottle:
Bordolese nobile.
Uvag type glass.

Closure:
Cork 26x49 single piece.

Sizes available:
Bottle 0,375 L.

Abv:
From 14,00 to 15,50 % depending on the vintage.

Packaging:
6 bottles vertical multilayer cardboard packaging.



GRAPPA DI RUCHÈ

Affinata in Carati

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vigneto:

Vinacce provenienti dalle nostre vigne.

Vitigno:

Ruchè.

Fermentazione e distillazione:

Fermentazione tradizionale in appositi tini sottovuoto per non disperdere nessun elemento olfattivo e successiva distillazione in alambicchi discontinui a vapore.

Affinamento:

Affinamento in carati di legno di rovere Francese.

Colore:

Ambrato con leggiadri riflessi dorati.

Profumo:

Intenso, persistente, leggermente aromatico, con sentori tipici di violetta.

Sapore:

Caldo al palato, fine, setoso e armonico.

Bottiglia:

Sabina Quadra - Serigrafata in oro.

Modello Chanel.

Pesante 600 g

500 CL.

Vetro color bianco.

Tappo:

Sughero.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,50 L.

Gradazione alcolica:

40 gradi.

Temperatura di servizio:

12-14 gradi.

Confezione:

Abete nazionale, chiusura a libro marchiata a fuoco in imballo in cartone pluristrato verticale da 3 bottiglie.



Aged in oak casks

Area of production:

Castagnole Monferrato (Piedmont).

Vine training system:

Mars from our vineyards.

Grape variety:

Ruchè.

Fermentation and distillation:

Traditional technique in special vats under vacuum to prevent olfactory elements from being lost; the next distillation is done in discontinuous vapor stills.

Ageing:

Aged in French oak casks.

Colour:

Amber with lovely golden reflections.

Nose:

Intense, persistent, softly aromatic, with violet fragrances.

Palate:

Warm mouth feel, fine and silk, harmonious.

Bottle:

Sabina Quadra - Gold serigraphy.

Chanel Model.

600 g.

500 cL.

Color white.

Closure:

Cork.

Sizes available:

Bottle 0,50 L.

Abv:

40 %.

Serving temperature:

12-14 Degrees.

Packaging:

Italian pine, hinged and firebranded cover in fire in vertical multilayer cardboard packaging of 3 bottles.



Olio extravergine
di oliva

estratto a freddo

DAL CUORE DELLA PUGLIA

Extra virgin
olive oil

cold extraction

FROM THE HEART OF APULIA

MONTALBERA®

OLIO

Olio Extravergine di Oliva



Valori nutrizionali per 100 ml	
Energia	3389 kJ/824 kcal
Grassi	92 g
-di cui saturi	13 g
Carboidrati	0 g
-di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Conservare in luogo fresco e scuro, lontano da fonti di calore.

Extra Virgin Olive Oil

- Area of production:

North of Bari, Apulia.
- Cultivar:

60% Ogliarola and 40% Coratina.
- Harvest:

Hand picked on cloths, by 31st December.
- Production process:

Cold extraction in the first 24 hours from the harvest.
- Crushing:

Granite millstones.
- Colour:

Golden yellow with olive green reflections.
- Nose:

Medium fuity with herbaceous hints.
- Palate:

Fruity with almond aftertaste.
- Food pairing:

Salads, pasta, soups.
Suitable for cooking and frying.
- Sizes available:

Bottle 0,50 L.

Nutritional value per 100 ml	
Energy	3389 kJ/824 kcal
Total fat	92 g
-saturates	13 g
Carbohydrate	0 g
-sugars	0 g
Protein	0 g
Salt	0 g

Keep in a cool and dark place, away from heat and sunlight.



IL TERROIR. MONTALBERA, TRA MONFERRATO E LANGA.

Nel Monferrato e nella Langa lo stretto connubio tra territorio e vite è sorprendentemente evidente: i vigneti ricoprono quasi interamente le colline, alternandosi a piccoli boschi e a coltivazioni tradizionali come la nocciola. La ragione di questa vocazione è in una perfetta combinazione tra clima, morfologia del territorio e composizione geologica dei terreni.

Questo ha permesso un'ampia diffusione di varietà, la maggior parte delle quali autoctone. Il clima è continentale, con estati calde e inverni freddi. La pioggia è concentrata soprattutto nei periodi primaverili ed autunnali, mentre l'estate è generalmente abbastanza asciutta e generosa.

Il terreno è prevalentemente collinare e di formazione relativamente recente. Risale infatti al periodo Terziario, quando emerse dal mare che occupava la pianura Padana. È costituito da stratificazioni di marne arenarie e calcaree risalenti al Miocene, e da depositi sedimentari sabbiosi formati nel Pliocene lungo la valle del Tanaro. In conclusione i terroir sia nel Monferrato che in Langa si presenta con formazione di terreni **calcarei#argillosi**.

THE TERROIR. MONTALBERA, BETWEEN MONFERRATO AND LANGA.

Both in Monferrato and in Langa, the connection between territory and vine is surprisingly evident: vineyards cover the hills almost entirely, alternating with copses and traditional crops like hazelnuts. The reason for this vocation lies in the perfect combination of climate and soil composition.

This has enabled an extensive spread of grape-varieties, most of which are autochthonous to the area.

The climate is continental, with hot summers and cold winters. Rainfall is concentrated mainly in spring and autumn, while summer is usually quite dry and generous.

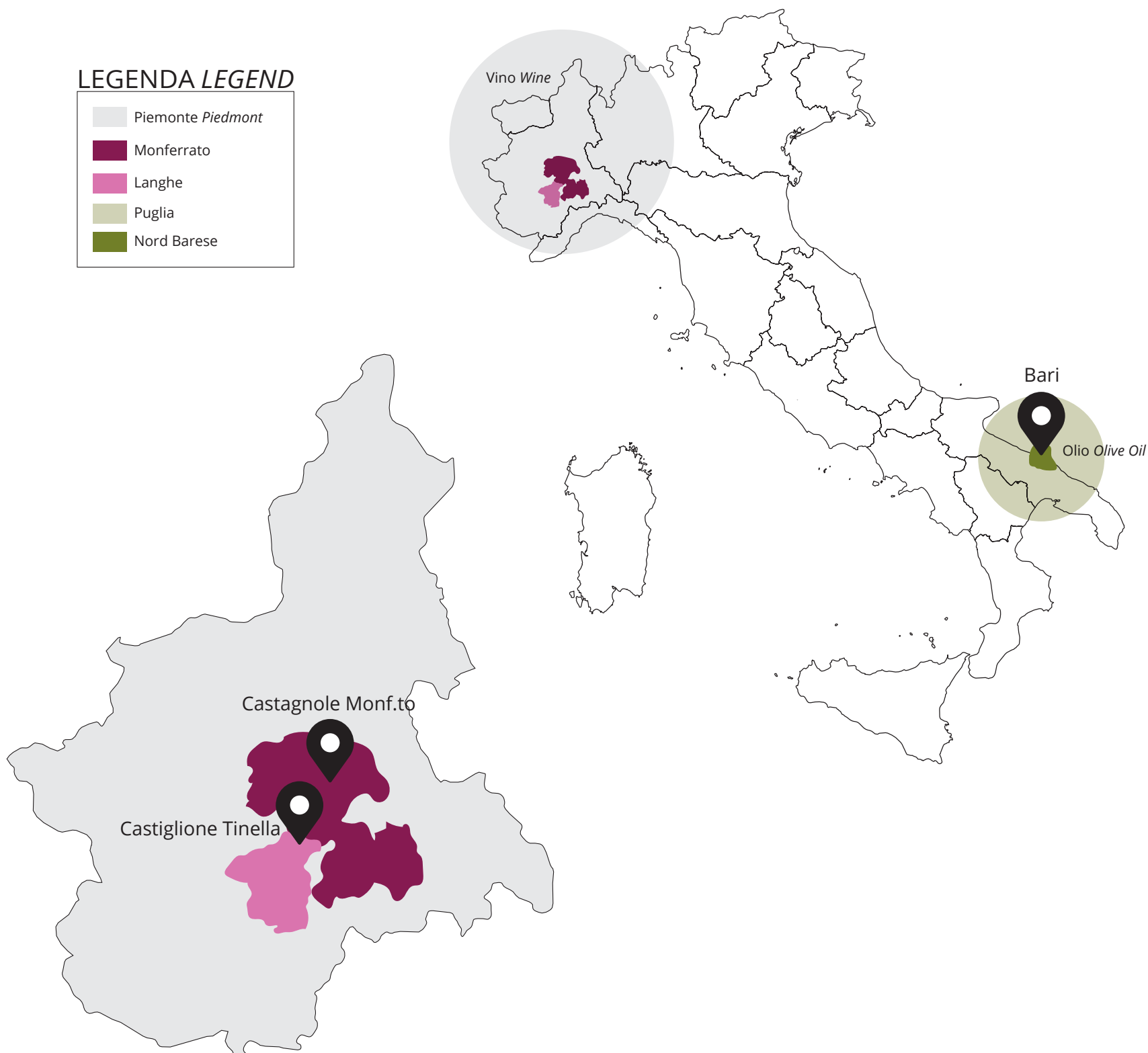
The land consists mainly of recently formed hills, shaped in the Tertiary period, when the area emerged from the sea which covered the Po plain.

It consists of sandstone and calcareous marl dating back to the Miocene, and of sandy sedimentary deposits formed in the Pliocene, along the Tanaro valley.

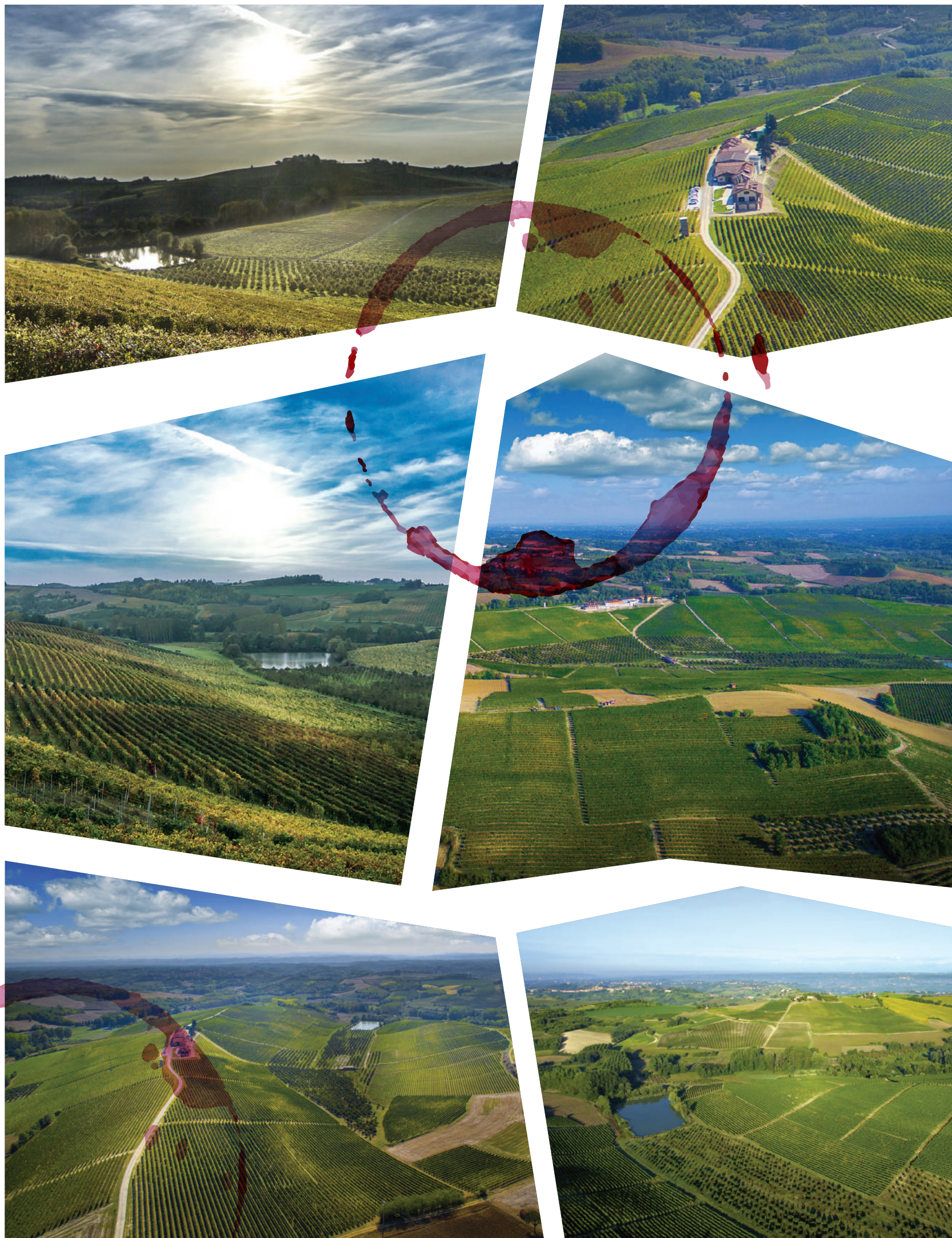
In conclusion both the terroirs in Monferrato and in Langa are composed by **calcareous#clay soil**.

LEGENDA LEGEND

	Piemonte <i>Piedmont</i>
	Monferrato
	Langhe
	Puglia
	Nord Barese



I nostri vigneti · Our vineyards



Cantina di Castagnole Monferrato - Vinificazione - Affinamento - Luxury Incoming · *Castagnole Monferrato Winery - Vinification - Aging - Luxury incoming*





#Montalbera @Castagnole Monferrato

FAMIGLIA MORANDO

Walter Morando, Giovanni Morando, Franco Morando, Laura Morando

Una storia iniziata da appena 3 generazioni...

A story started just 3 generations ago...



Cantina Montalbera

Tour&Tasting · Wine Shop

Via Montalbera, 1 · Castagnole Monferrato (AT)

Info +39 0141 292125 · +39 338 7356001 · Mobile +39 366 6043649 · visite@montalbera.it

Lunedì - Sabato ore 10.00 - 18.00 • Monday - Saturday from 10 am to 18 pm

Festivi su prenotazione • Reservation required

#drinkresponsibly



Questa brochure è stata interamente stampata su
Carta da fonti gestite in maniera responsabile. FSC C092599