



# MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

## VINEYARDS MAGAZINE

### LA FAMIGLIA

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

### LE CANTINE

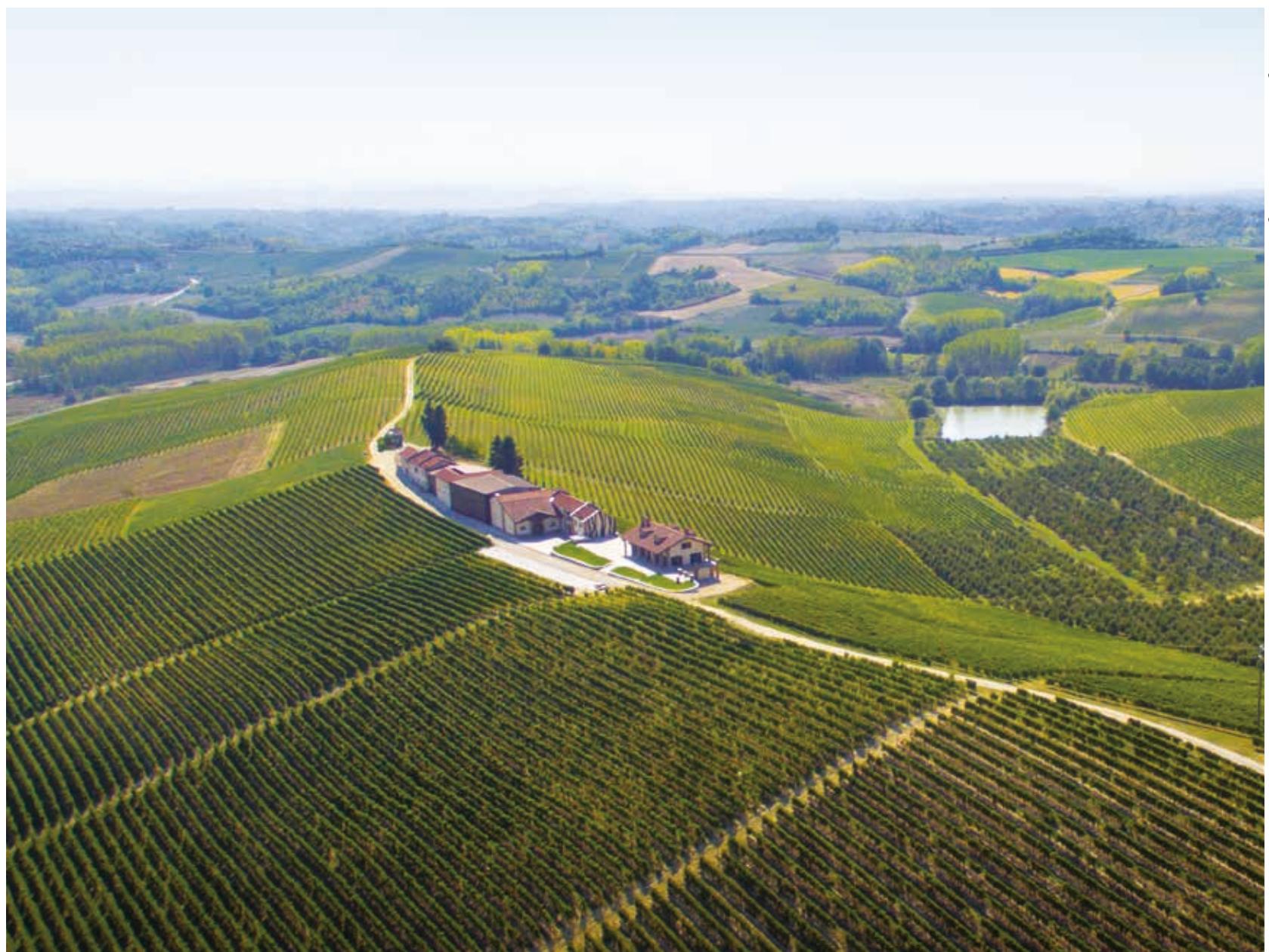
Castagnole Monferrato 100 ettari  
Castiglione Tinella 10 ettari  
in un unico accorpamento.

### 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.



### 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.

**L**e 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.

**T**he 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.

**O**ggi 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. #nonfermarsi mai.

**M**ontalbera 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 (Langhe), 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.

**L**a filosofia produttiva prescelta è quella del "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vitigni e delle denominazioni coltivate, con vendemmie in parte in leggera sovramaturatione e un lavoro attento e preciso in vigna con severi diradamenti. Forte attenzione è dedicata all'importante barricaia 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-uvra 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.

**O**ur 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 saperi, 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.*



*Franco Morando*

Wine Producer - Owner





## IL FUTURO

Non ci rallegriremo 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 voglion 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

## THE FUTURE

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

GRIGNOLINO D'ASTI  
DOC

BARBERA D'ASTI  
DOCG

PIEMONTE DOC  
VIognier

BARBERA DEL  
MONFERRATO DOC

MONFERRATO DOC  
NEBBIOLO

RUCHÈ DI CASTAGNOLE  
MONFERRATO DOCG

100  
ETTARI  
HECTARS

**CASTAGNOLE MONFERRATO**

PIEMONTE - MONFERRATO · LAND OF PERFECTION

# Monferrato

e 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 colturale 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.

Most of the vineyards are planted with Ruchè, which accounts for the 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 ad aver ottenuto i Tre Bicchieri del Gambero Rosso sulla denominazione Ruchè, insieme ai 99 punti del noto sensorialista Luca Maroni.*

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

Le nostre Barbera 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

The background of the entire advertisement is a high-angle aerial photograph of a vast, rolling landscape of green vineyards. The vines are planted in long, narrow, parallel rows that follow the contours of the hills. Several dirt roads or paths cut through the vines, creating a grid-like pattern. The overall scene is lush and indicates a well-maintained agricultural area.

MOSCATO D'ASTI  
DOCG

VIognier

10  
ETTARI  
HECTARS

LANGHE DOC  
CHARDONNAY

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

The Morando family's roots began 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



#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 barricaia 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 sovramaturatione 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 foundations of Montalbera's wine-making philosophy. A mindset which emphasizes the day-to-day thorough research, and in doing so it exalts the uniqueness of the vineyards. Each wine is interpreted in different ways, from stainless steel to wood, from over-ripening to drying, in order to better develop the personality of each variety.



*lanfora*

Grignolino d'Asti DOC

# THIS IS OUR PHILOSOPHY



#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.

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

**Bottiglia:**  
Bordolese Nobile.  
Pesante 500 g.  
Vetro tipo uvag.

**Tappo:**  
Sughero tecnico 26x45.

**Formati disponibili:**  
Bottiglia 0,75 L.  
Bottiglia 0,375 L.  
Magnum 1,5 L.  
Matusalem 5 L.

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

**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 at 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.



# 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 tecnico 26x45.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L.

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

**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 at 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:**  
Technical cork 26x45.

**Sizes available:**  
Bottle 0,75 L.

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



# 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:**

Sughero tecnico 26x45.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**

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

**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 at controlled temperature.

**Colour:**

Gaudy-red.

**Nose:**

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

**Palate:**

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

**Bottle:**

Noble bordeaux .

500 g.

Uvag type glass.

**Closure:**

Technical cork 26x45.

**Sizes available:**

Bottle 0,75 L.

**Abv:**

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



# 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.



**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 at controlled  
temperature.

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

**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 tecnico 26x45.

**Formati disponibili:**  
Bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**  
Da 12,50 a 14,50 gradi in base all'annata.

**Nose:**  
Flowerly 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:**  
Technical cork 26x45.

**Sizes available:**  
Bottle 0,75 L.

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



# 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  
slightly over-ripe. Maturation in steel tanks  
and subsequently in the bottle positioned  
horizontally at 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 tecnico 26x45.

**Formati disponibili:**  
Bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**  
Da 12,50 a 14,50 gradi in base all'annata.

**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:**  
Technical cork 26x45.

**Sizes available:**  
Bottle 0,75 L.

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



# CALYPSOS® - VIOGNIER

Piemonte DOC Viognier

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato (Piemonte).  
Castiglione Tinella (Langa).

**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 tecnico 26x45.

**Formati disponibili:**

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

**Gradazione alcolica:**

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

**Area of production:**

Castagnole Monferrato (Piedmont).  
Castiglione Tinella (Langa).

**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 horizontally.

**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:**

Technical cork 26x45.

**Sizes available:**

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

**Abv:**

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



# CALYPSOS® - ROSÈ

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 tecnico 26x45.

**Formati disponibili:**  
Bottiglia 0,75 L.  
Bottiglia 0,375 L.

**Gradazione alcolica:**  
Da 12,50 a 14,00 gradi in base all'annata.



**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 horizontally.

**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:**  
Technical cork 26x45.

**Sizes available:**  
Bottle 0,75 L.  
Bottle 0,375 L.

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



# LE SELEZIONI

# THE SELECTIONS

# LACCENTO®

## Ruché 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 sovramaturazione 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 giovinezza, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.



**Profumo:**

Intenso, persistente, cenni 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:**

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

**Gradazione alcolica:**

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

**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 at controlled temperature.

**Colour:**

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

**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:**

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

**Abv:**

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



# LIMPRONTA®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

## RISERVA

**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 tonneaux 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 French oak tonneaux for  
about 10-14 months depending on the  
vintage. Refinement in the bottle positioned  
horizontally at controlled temperature, no  
tartaric stabilization.

**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:**

Bottiglia 0,75 L.

Magnum 1,50 L.

**Gradazione alcolica:**

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

**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:**

Bottle 0,75 L.

Magnum bottle 1,50 L.

**Abv:**

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



# 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 terracotta amphorae from Impruneta of different capacities. Refinement in the bottle positioned horizontally at 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.

**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 antikgreen.

**Closure:**

Cork 26x49 single piece.

**Sizes available:**

Bottle 0,75 L.

**Abv:**

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



# 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:**

Bottiglia 0,75 L.

Magnum 1,50 L.

**Gradazione alcolica:**

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

**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:**

Maturation in barriques, tonneaux and large barrels made of French oak for about 10-12 months. Refinement in the bottle positioned horizontally at 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:**

Bottle 0,75 L.

Magnum bottle 1,50 L.

**Abv:**

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



**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 barriques di 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:**

Maturation in French oak barrels for about 10-15 months. Refinement in the bottle positioned horizontally at controlled temperature, no tartaric stabilization.

**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:**

Impenetrable 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:**

Bottiglia 0,75 L.

Jeroboam 3L.

**Gradazione alcolica:**

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

**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:**

Bottle 0,75 L.

Jeroboam bottle 3 L.

**Abv:**

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



**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 diraspare e chiarifica enzimatica con flottazione. Fermentazione in tonneaux di rovere francese con doghe piegate a vapore e non tostate.

**Affinamento:**

Affinamento per 8-12 mesi in tonneaux di 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".  
Monopezzo 26x49.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L.  
Magnum 1,50 L.

**Gradazione alcolica:**

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

**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 before destemming, enzymatic clarification with flotation. Fermentation in new French oak tonneaux, made with untoasted and steam bent staves.

**Ageing:**

For 8-12 months in French oak tonneaux. Refinement in the bottle positioned horizontally at 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.  
Magnum bottle 1,50 L.

**Abv:**

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



# 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 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.

**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, 24 of which in French oak barrels. 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.

**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:**

Bottiglia 0,75 L.  
Magnum 1,50 L.  
Jeroboam 3 L.

**Gradazione alcolica:**

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

**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 antikgreen.

**Closure:**

Cork 26x49 single piece.

**Sizes available:**

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

**Abv:**

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



**LINTUITO®**

Barbaresco DOCG

**Zona di produzione:**

Langhe (Piemonte).

**Vitigno:**

Nebbiolo.

**Vinificazione:**

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

**Affinamento:**

Affinamento in tonneaux di rovere francese e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata secondo lo statuto disciplinare del vitigno.

**Colore:**

Rosso granato brillante e caratteristico con leggeri riflessi aranciati durante l'invecchiamento.

**Profumo:**

Etereo ed intenso con sentori di tabacco, spezie e fichi secchi. Con l'ossigenazione dona sensazioni di frutta secca e confettura.

**Area of production:**

Piedmont.

**Grape variety:**

Nebbiolo.

**Vinification:**

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

**Ageing:**

Aged in French oak tonneaux and refinement in the bottle positioned horizontally with controlled temperature according to the related appellation procedural guidelines.

**Colour:**

Bright garnet-red and characteristic with light orange reflections after ageing.

**Nose:**

Ethereal and intense with tobacco, spicies and dry figues scents. After the oxigenation it gives dry fruits and jams sensations.



**Sapore:**

Elegante, austero di grande corpo e piacevolezza con note di radice di china e rabarbaro.

**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.

**Palate:**

Elegant, austere, full-bodied and pleasant with cinchona roots and rhubarb.

**Bottle:**

Bordolese serie 15, 750 g - Limited edition - wide shoulder, color antikgreen.

**Closure:**

Cork 26x49, single piece.

**Sizes available:**

Bottle 0,75 L.

Magnum bottle 1,50 L.

**Abv:**

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



# LE BOLLICINE THE BUBBLES



# 120+1

## Spumante Metodo Classico Pas Dosè

**Elaborazione:**  
Spumante ottenuto dalla pressatura soffice di uve a bacca nera/Pinot Noir, secondo i rigidi dettami del Metodo Classico. Affinamento di 10 anni sui lieviti in ambienti a temperatura controllata. Degorgement effettuato 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 nocciola tostata 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.

## Classic Method Pas Dosè Sparkling Wine

**Processing:**

Sparkling wine obtained by soft pressing of black grapes/Pinot Noir, according to the strict dictates of the Classic Method. 10 years of aging on the lees in controlled temperature environment. Degorgement 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.



# CUVÉE ROSÉ

Spumante Metodo Charmat - Martinotti Brut

**Zona di produzione:**

Piemonte.

**Elaborazione:**

Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve a bacca nera/Grignolino d'Asti. 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.  
Magnum 1,5 L.

**Gradazione alcolica:**

Da 11,50 a 12,50 gradi.

## Charmat - 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 at 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.  
Magnum 1,5 L.

**Abv:**

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



# CUVÉE BLANCHE

Spumante Metodo Charmat - Martinotti Extra-dry

**Zona di produzione:**

Piemonte.

**Elaborazione:**

Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve a bacca nera/Barbera d'Asti. 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.

Magnum 1,5 L.

**Gradazione alcolica:**

Da 11,50 a 12,50 gradi.

## Charmat - Martinotti Method Extra-dry Sparkling Wine

**Area of production:**

Piedmont.

**Processing:**

Sparkling wine obtained from the vinification of black grapes. Long Martinotti Charmatmethod developed in steel tanks at 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.

Magnum 1,5 L.

**Abv:**

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



# 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 tiglio, 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.

**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.

# LACCENTO®

Vino da uve stramature

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato (Piemonte).

**Vinificazione:**

Tipico dei vini da uve stramature-passite a bacca nera / Ruchè.

**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.

**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.



# GRAPPA DI RUCHÈ

Affinata in Carati

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato (Piemonte).

**Vigneto:**

Vinacee 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.



## Aged in oak casks

**Area of production:**

Castagnole Monferrato (Piedmont).

**Vine training system:**

Marcis 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.





# BIRRA E OLIO BEER AND OIL

# LACCENTO® BIRRA ARTIGIANALE CHIARA

## Italian Grape Ale

Italian Grape Ale (abbreviato in IGA) è uno stile di birra con riduzione di mosto d'uva.

**Zona di produzione:**

Piemonte.

**Lavorazione:**

10 giorni di fermentazione in serbatoi di acciaio inox, e successivamente 30 giorni di maturazione. Imbottigliata senza pasteurizzazione né microfiltrazione. Affinamento 15 giorni in bottiglia.

**Colore:**

Dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele.

**Profumo:**

Olfatto potente, profondo, con sensazioni alcoliche, di frutta candita e fiori bianchi e rosa.

**Sapore:**

Schiuma suntuosa e pannosa. Al palato è dolce, ma non stucchevole, di potenza ed equilibrio rari, con un retrogusto leggermente amarognolo.

**Bottiglia:**

Formato Ale. Vetro pesante 350 g.

**Tappo:**

Corona da 26.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,50 L.

**Gradazione alcolica:**

9,50 gradi.

# LACCENTO® CRAFT BEER

## Italian Grape Ale

**Area of production:**

Piedmont.

**Brewing:**

10 days of fermentation in stainless steel tanks, and then 30 days of maturation. Bottled with no pasteurization and no microfiltration.

Refinement in bottle for 15 days.

**Colour:**

Golden hue tending to amber with honey nuances.

**Nose:**

Intense and generous, with alcoholic perceptions, candied fruit and white and pink flowers.

**Sapore:**

Rich creamy head. In the mouth is sweet, but not cloying, with a rare power and balance, and a slightly bitter aftertaste.

**Bottle:**

Ale 350 g.

**Closure:**

Crown cap size 26.

**Sizes available:**

Bottle 0,50 L.

**Abv:**

9,50%.



# OLIO

## Olio Extravergine di Oliva

**Zona di produzione:**  
Nord barese, Puglia.

**Olivaggio:**  
60% Ogliarola e 40% Coratina.

**Raccolta:**  
A mano su teli, entro il 31 dicembre.

**Lavorazione:**  
Nelle 24 ore dalla raccolta con estrazione a freddo.

**Frangitura:**  
Macine in granito.

**Colore:**  
Giallo oro con riflessi verde oliva.

**Odore:**  
Fruttato medio con sentori erbacei.

**Sapore:**  
Fruttato con retrogusto di mandorla.

**Consigli d'uso:**  
Condimento di insalate, pasta, minestre, zuppe. Indicato anche in cottura e per fritture.

**Formati disponibili:**  
Bottiglia 0,50 L.

### 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 fruity 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.

**N**el 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 formatisi 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.

**B**oth 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.

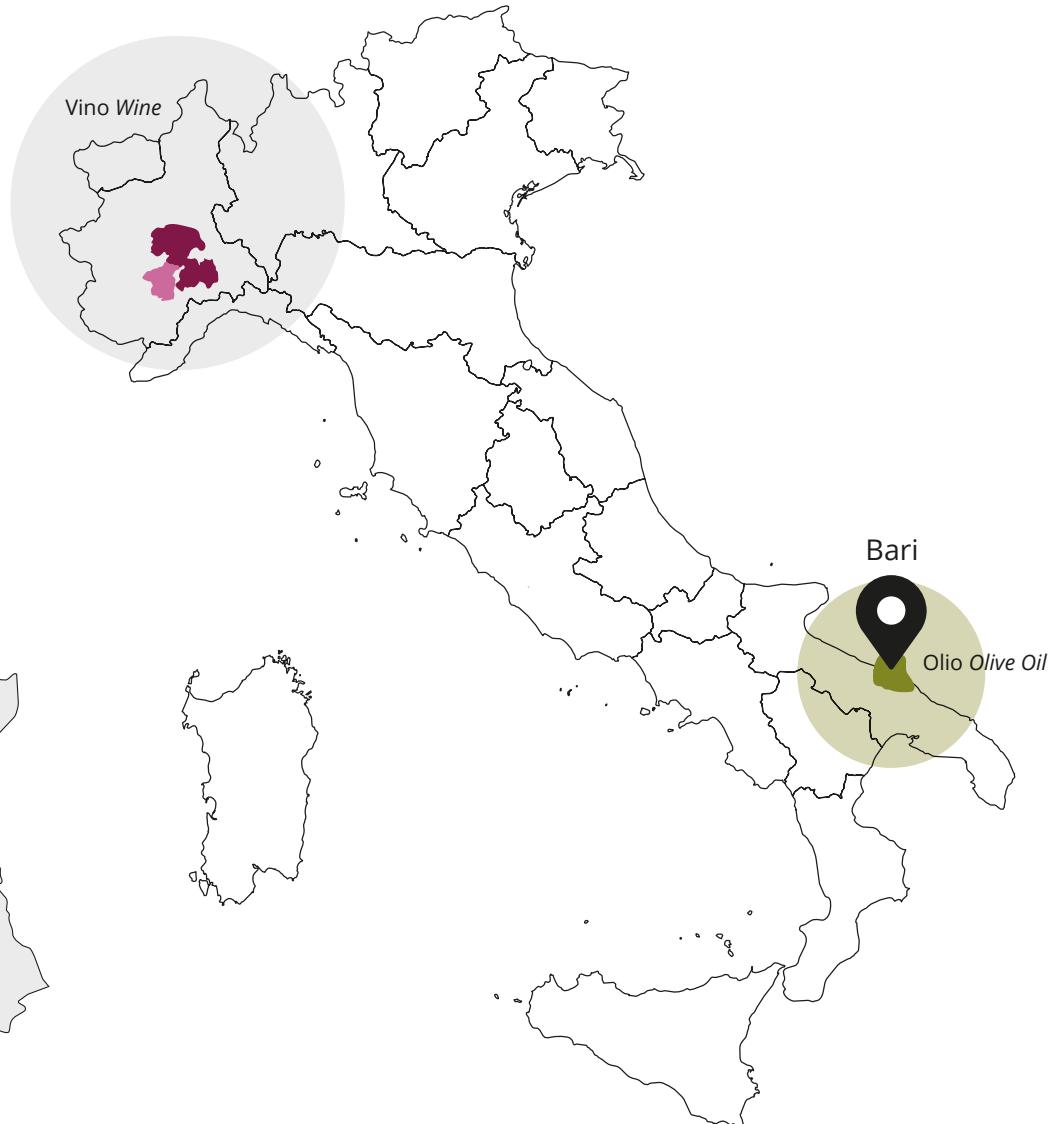
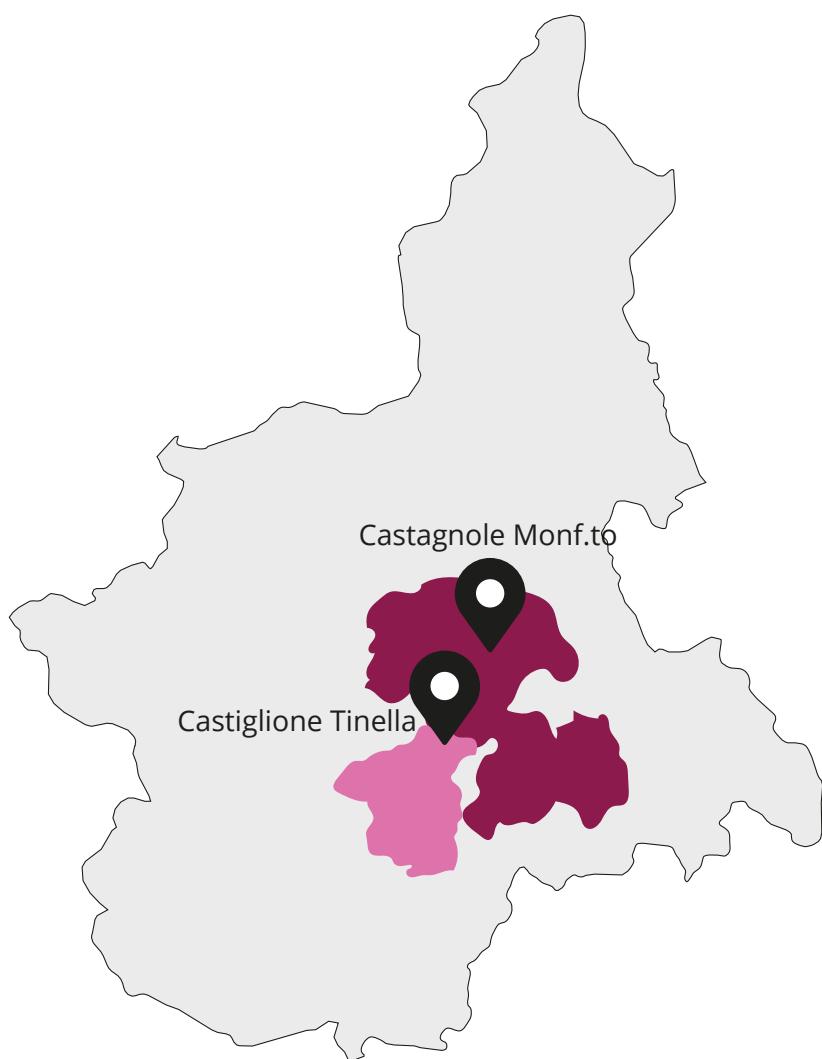
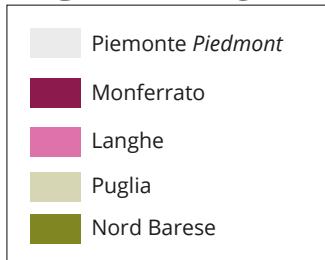
This has enabled an extensive spread of grape-varieties, most of which are autochthonous to the area.

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.

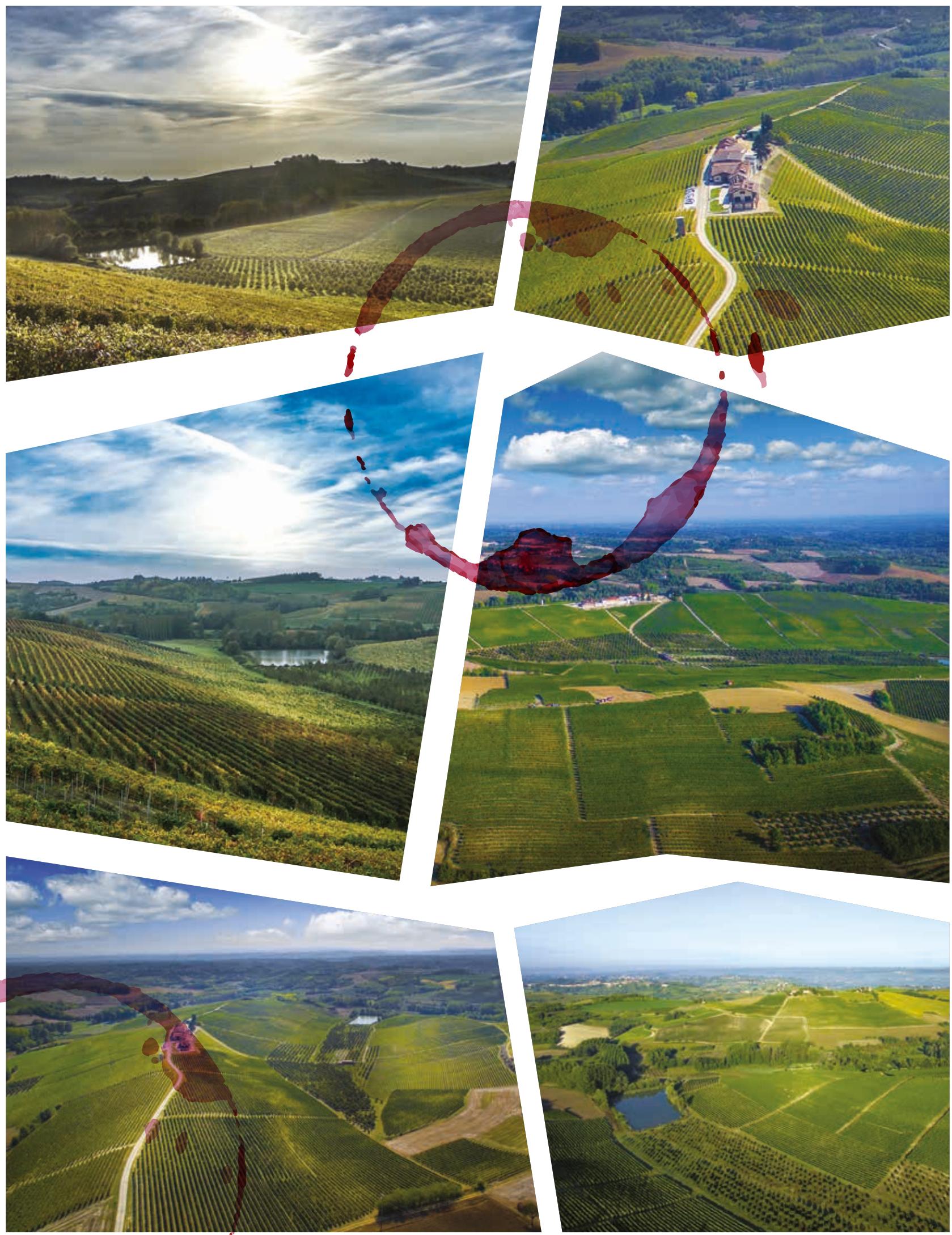
It consists of sandstone and calcareous marl dating back to the Miocene, and of sandy sedimentary deposits formed in the Pliocene, along the Tanaro valley. In conclusion both the terroirs in Monferrato and in Langa are composed by calcareous#clay soil.

### LEGENDA LEGEND

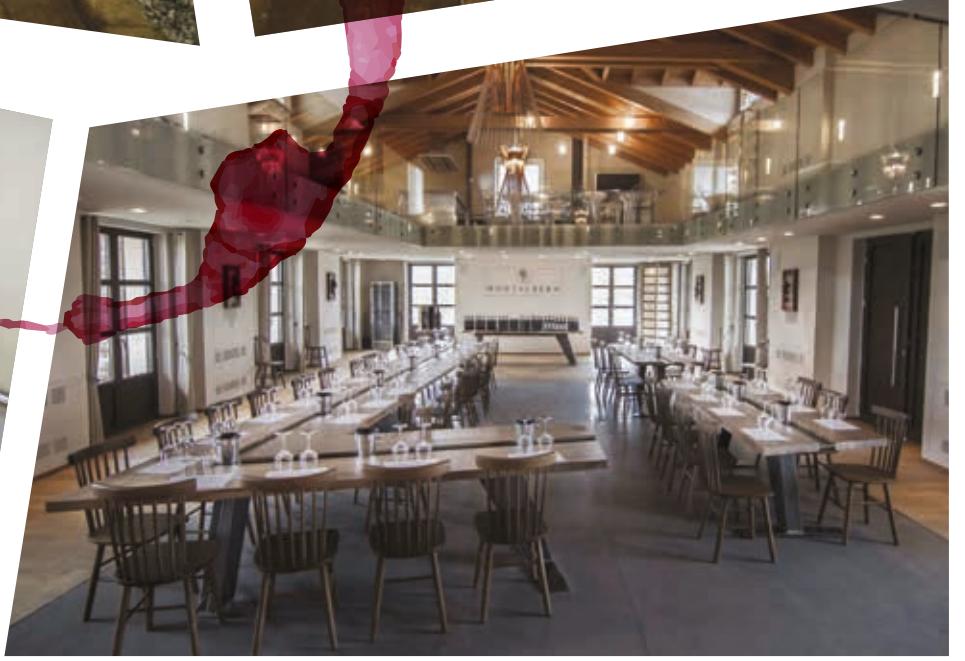


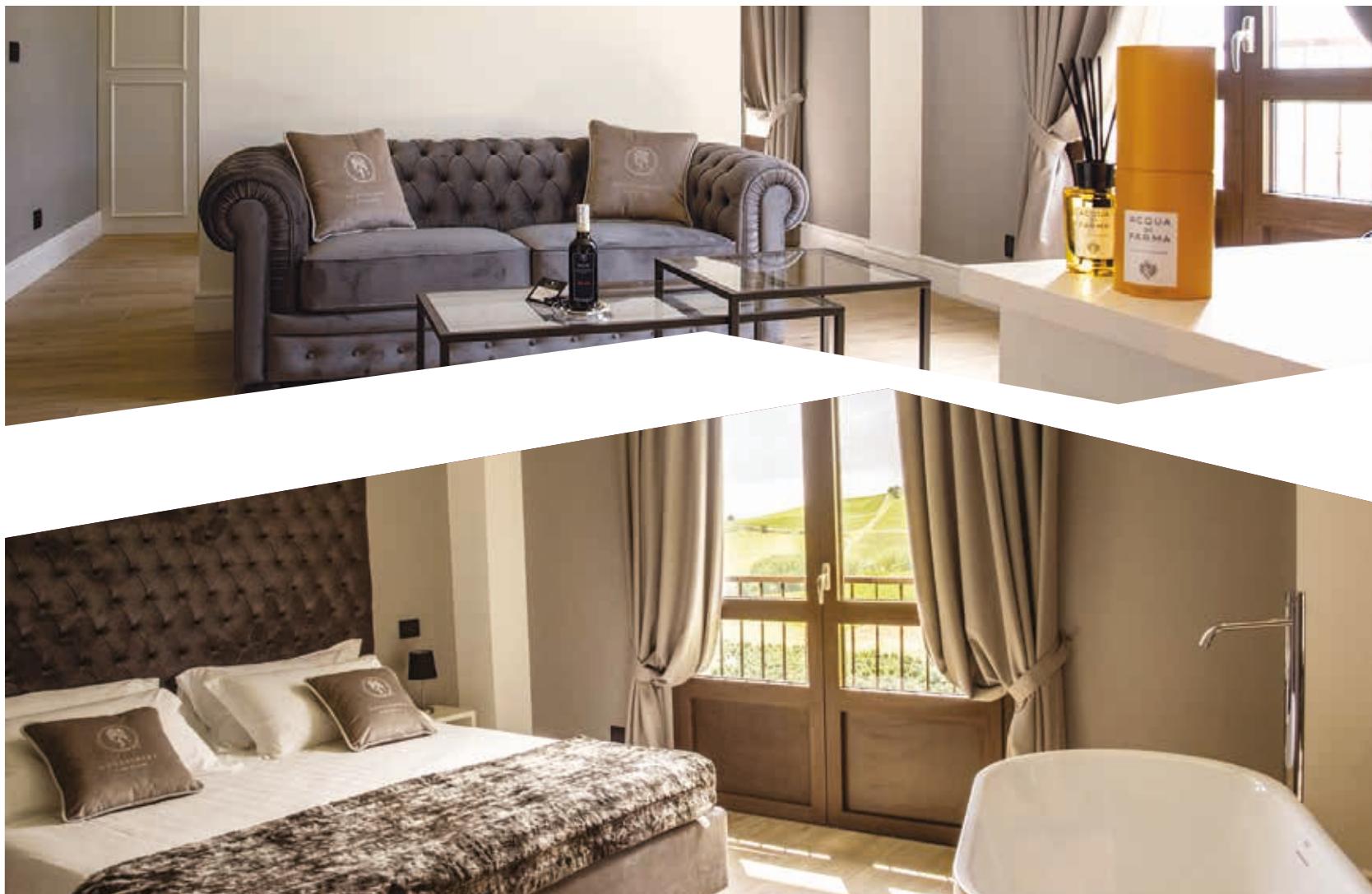
---

I nostri vigneti · Our vineyards



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





#montalbera @Castagnole Monferrato

## Le WINE SUITES Montalbera.

#incomingsuites #winesuites #charme #winetasting

MONTALBERA 360° EXPERIENCE

WINE TASTING, CHARME & SUITES



### 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

Visite su prenotazione · Reservation required

#drinkresponsibly



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