



# MONTALBERA PRESS-KIT

Cartella stampa 2020



Castagnole Monferrato - *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte - Monferrato

Castiglione Tinella - *Vigneti*  
Frazione San Carlo - 12053 - Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte - Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## **MONTALBERA IN CIFRE**

Data di fondazione: 1980

### **Cantine**

Sito di produzione - vinificazione, affinamento e visite: via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Sito produttivo e vigneti: Castiglione Tinella (Langhe)

Uffici amministrativi e commerciali presso Morando SpA: via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)

Produzione: 550.000 bottiglie/anno

Amministratore Delegato: Franco Morando

### **Dipendenti**

Distribuzione Italia HORECA: un direttore generale, un profilo direzione commerciale, due profili area manager, 55 agenti plurimandatari.

Distribuzione export: 1 profilo direttore generale, un profilo export manager, un profilo junior export manager.

Export: 95 paesi.

Paesi di riferimento: Stati Uniti, Germania, Svizzera.

## **LA STORIA**

### ***Qual è la mission aziendale?***

La Famiglia Morando interpreta con passione da tre generazioni il frutto delle proprie vigne tra Monferrato e Langhe. Siamo di fronte ad un vino di innegabile fascino. Le sue origini sconosciute ai più e i suoi sentori così particolari lo distinguono nettamente dagli altri vini piemontesi rendendolo emozionante ed unico. Investiamo nella viticoltura Piemontese e da anni ci dedichiamo con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, 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 siamo i principali interpreti qualitativi della denominazione con una nostra barricaia sperimentale.

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



Castagnole Monferrato - *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte - Monferrato

Castiglione Tinella - *Vigneti*  
Frazione San Carlo - 12053 - Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte - Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono e caratteristico della tradizione Piemontese.

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 più SETTE ettari dedicati alla produzione di Nebbiolo. 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 dedicati alla coltivazione del Moscato d'Asti DOCG e Langhe DOC Chardonnay per piccole produzioni selezionate.

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.

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 sovra-maturazione 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 - I° pubblicazione nel 1877 da parte della 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."*

*L'altra faccia del Piemonte.*



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

### ***Montalbera fa parte di qualche associazione di viticoltori?***

Crediamo molto nell'associazionismo tra produttori soprattutto quando parliamo di una denominazione piccola e non maggiorennne per il contesto sociale come il Ruchè di Castagnole Monferrato. Siamo molto contenti che negli ultimi anni il presupposto qualitativo degli amici produttori sia aumentato, solo quando ci sarà una base di partenza qualitativa unanime potremmo veramente tutti insieme scalare le vette dell'eccellenza distributiva e di comunicazione. Montalbera partecipa ed è membra del Consorzio di tutela dei vini Asti e Monferrato e dell'Associazione dei Produttori di Ruchè che con tanta fatica, ma tanti sorrisi cerca di portare un "pizzico in prezzemolo" di comunicazione al suddetto autoctono.

### ***Quali sono i principali mercati esteri?***

I vini Montalbera sono distribuiti nei mercati principali di tutto il mondo, dall'Europa all'Asia, dal Nord al Sud America e anche in Oceania.

Tra i mercati più importanti sicuramente possiamo annoverare quelli di lingua tedesca. In particolare in Germania siamo distribuiti da una rete capillare di operatori locali e al tempo stesso raggiungiamo molti consumatori finali grazie alla presenza su storici cataloghi di vendita diretta di fascia medio alta. Possiamo contare su una rete di distributori dislocati sul territorio anche in Svizzera, mercato dove storicamente i vini Italiani e Piemontesi di fascia alta e medio-alta vengono particolarmente apprezzati. Altri mercati per noi di grande successo sono quelli Scandinavi, con fatturati importanti in Danimarca ed in Svezia, ed una presenza minore ma sempre interessante in Norvegia e Finlandia dove vige il controllo del mercato da parte dei monopoli statali. Vantiamo inoltre una presenza costante in Gran Bretagna, Belgio, Olanda, Lussemburgo, Polonia. Siamo infine anche presenti in mercati più piccoli come Austria, Cechia, Slovacchia, Romania, Lettonia, Cipro.

Negli USA la nostra scelta strategica è quella di lavorare con partner locali specializzati nei vini italiani di qualità. Siamo presenti nei principali stati quali New York, New Jersey, Connecticut, Pennsylvania, Illinois, Colorado, Oregon, California, Hawaii, Florida, Virginia, Tennessee.

In Canada, dove il mercato è diviso nelle varie provincie e la gestione è in mano ai grandi monopoli statali, siamo rappresentati da agenzie locali in Ontario, Quebec, British Columbia e Alberta.

Importante anche la presenza in Asia, dove ci sono mercati in grande espansione ma più difficili da approcciare; lavoriamo con soddisfazione con Cina, Hong Kong e Giappone.

Infine i nostri vini sono distribuiti in Australia da uno storico importatore di vini italiani di Melbourne.

## **LA FILOSOFIA PRODUTTIVA**

### ***Attenzione all'ambiente e sostenibilità per Montalbera, cosa significano? (lavorazione del terreno, tipo di approccio alla viticoltura...etc)***

Rigore e progettualità. Interpretazione e terroir. Queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera. Un pensiero che mette al centro di tutto il vino frutto, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi,



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

dall'acciaio al legno, dalla sovraturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la personalità di ciascun vitigno. Usiamo esclusivamente lieviti autoctoni selezionati nei nostri vigneti. Facciamo fermentare i mosti in vasche di acciaio di ultima generazione. Affiniamo parte dei nostri vini in barriques, tonneaux e botti grandi di rovere francese. Abbiamo voluto studiare e spingerci verso orizzonti che pur con un affinamento in legno prolungato il vino restasse un "segno distintivo del territorio" e non un "vino internazionale" bevibile quotidianamente e privo di emozioni. Ci siamo incontrati e confrontati con i migliori maestri bottai francesi, abbiamo fatto prove, studi, ci siamo arrabbiati, ma siamo felici. Abbiamo degustato diverse tostature e su diverse denominazioni prodotte, dal Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. alla Barbera d'Asti d.o.c.g. per poi passare a sperimentazioni uniche sul Grignolino d'Asti d.o.c. per poi tornare ai tradizionali affinamenti in merito allo Chardonnay e al Viognier. Il risultato dei tanti viaggi delle vittorie e dei fallimenti in merito agli affinamenti portano oggi a ritenere Montalbera l'unica azienda con una barriera sperimentale composta da più di 400 barriques con tagli e tostature tradizionali o a doghe rovesciate o semplicemente a vapore per valorizzare i sentori delle nostre denominazioni e lasciarli illibati. I nostri terroir forestali preferiti sono il dipartimento di Allier con al suo interno il pregiato Tronçais, la regione del Limosino e il dipartimento del Vosgi, nonché il Fontenbleau che con il Suo lento rilascio di Biancospino c'illumina di continue emozioni.

In merito alla lavorazione del terreno e l'approccio alla viticoltura l'oggetto di trattazione è d'immensa lunghezza e di dottrine in valutazione soggettiva. Democrito, filosofo greco del 450/400 a.C. scrisse che "gli alberi possono essere paragonati ad uomini capovolti, con la testa infissa nel suolo e i piedi in aria", individuando l'apparato radicale come centro di comando della pianta. Quando si parla di suolo bisogna quindi fare riferimento al benessere degli apparati radicali e alla loro piena funzionalità, che è garantita da suoli arieggiati e non compattati. Le radici sono fondamentali per il governo del vigneto, a tal punto che possono essere effettivamente definite "il cervello della pianta". La coltura a vigneto comporta una perdita di sostanza organica nel terreno: è necessario, e questa è la nostra teoria nei terreni vitati sia a Castagnole Monferrato che a Castiglione Tinella, prevedere un'integrazione con sostanze di origine sia animale che vegetale. Parliamo dunque di letame da una parte, di sovescio o composti che si ottengono in parte dalla macerazione dei resti della vendemmia. È importante ridurre o addirittura eliminare (quello che stiamo portando avanti in concezione da anni) il ricorso ai diserbanti, passando a lavorazioni meccaniche che, oltre a raggiungere l'obiettivo di contenere la crescita della vegetazione nei filari, permettono di ottenere il vantaggio di una lavorazione periodica del suolo, che verrebbe così arieggiato e si avvantaggerebbe dell'interramento di materiale organico. Le potature sono già nella prima fase molto ridotte per poi sulle nostre "SELEZIONI" arrivare anche a 2-3 diradamenti in diversi periodi dell'anno per dare più struttura, estratto, equilibrio all'acino stesso. Poi siamo tutti figli della natura e guardiam sempre il cielo che ci porti il giusto clima. Nostro particolare interesse negli ultimi anni è rivolto al "cambiamento climatico" vera e propria discussione da porre in essere quanto prima con i migliori attori interpreti dell'enologia mondiale.



Castagnole Monferrato - *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte - Monferrato

Castiglione Tinella - *Vigneti*  
Frazione San Carlo - 12053 - Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte - Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## **VIGNETI**

### ***Esposizione e altitudine dei vigneti?***

In merito alla nostra prima azienda agricola per estensione, il sito di Castagnole Monferrato i vigneti sono a corpo circolare per una superficie vitata di circa 100 h. l'altezza arriva sui bricchi più esposti ( come quello per la produzione del Ruchè Laccento, con studi importanti sulle curve di maturazione anche a 320 m.s.l. , nella tradizionalità dell'altitudine dei vigneti siamo a circa in media a 250 m.l.s. Nella nostra seconda azienda agricola a Castiglione Tinella i vigneti di Moscato la media è di circa 400 m.s.l. per arrivare ad altitudini per il nostro vigneto di chardonnay a 450 m.s.l.

### ***Quanti differenti microclimi si trovano nella proprietà?***

La risposta è unica e sempre solo sarà questa: siamo tutti figli della natura e non esistono microclimi per distanza di pochi chilometri se non in presenza di elementi boschivi che portano umidità e muffe, ma la scelta di Montalbera è stata quella di portare impianti ad altitudini elevate.

### ***Quanti differenti suoli si trovano nella proprietà e quali sono le differenti caratteristiche?***

Il terroir di Castagnole Monferrato trova vita un suolo argilloso, terroso e poco calcareo, mentre il terroir di Castiglione Tinella nell'Alta Langa è caratterizzato da un suolo tufoso e molto calcareo. Non si riscontrano visioni di suoli ghiaiosi nei nostri due terroir. Produzione per ettaro dei diversi vigneti. Le potature sono sempre molto basse dalle 6/8 gemme capofrutto per arrivare diradamenti che per le SELEZIONI possono essere ed avvenire 2-3 volte in tempi diversi ma vicini nella stessa annata.

## **LA CANTINA**

### ***Chi è l'architetto che ha progettato la cantina? Qual' è l'idea del progetto?***

L'idea del progetto è stata realizzata direttamente da Franco Morando con l'aiuto di diverse consulenze, dettate dallo spirito di esaltazione del terroir. Valorizzare il premio "Patrimonio dell'Unesco" con una cantina moderna, dinamica, efficiente, ma che portasse rispetto al terroir e ad un impatto ambientale contenuto e piacevole nei 100 ettari di vigneto.

**#SPAZIO #LUCI #ORDINE** Queste sono le tre Parole Chiave della futura ristrutturazione delle **Cantine Sotterranee di Montalbera**. *"Una barricata di quasi 400 "legni" che verrà arricchita da una nuova pavimentazione - in materiale grace - color beige armani arrugginito - per dare un ultimo tocco d'arte... Tutto nel rispetto della tradizione, ma in un'ottica di architettura futuristica ed elegante."* Franco Morando **#NONCIFERMIAMOMAI**



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

### ***Da chi è composto il team enologico?***

Il team enologico è composto da un consulente il Dott. Luca Caramellino grande esperto di legni e curve di sovraturazione più un enologo internalizzato il Dott. Nino Falcone giovane agitatore di studi sperimentali su tannini e macerazioni. La cantina è composta da 6 persone interne per i lavori continuativi, 25 persone in campagna che arrivano a circa 120 nel periodo vendemmiale.

### **LA PATENTE GENETICA DEL RUCHE'**

#### ***Quando è stata realizzata questa ricerca?***

Dopo un attento esame della situazione vitivinicola piemontese ed in particolare delle piccole realtà come il Ruchè, ci siamo chiesti come tutelare importanti investimenti in agricoltura come l'acquisto di terreni e il successivo impianto di vigneti, la costante ricerca delle qualità dei vini e gli investimenti in termini di immagine del vino e dell'azienda sul mercato. Il rischio è quello, peraltro da noi in un certo senso auspicato, che nel breve periodo questo fantastico vino da uve autoctone dell'astigiano diventi "di moda" e che quindi come per miracolo si affaccino sul panorama commerciale decine di marchi e di produttori che non si capisce dove e come abbiano prodotto. Esempi di questo genere in campo nazionale ne abbiamo avuti tanti, che dopo un momento di grande fama e qualità sul mercato ha visto produzioni imponenti con grandi carenze qualitative. Siamo consapevoli che la ricerca ed il controllo della qualità è demandato per legge alle istituzioni, riteniamo per contro che al sostanziale disinteresse da parte loro sia necessario che il privato si renda garante, in qualche modo, della qualità dei vini posti sul mercato. La ricerca realizzata ha dunque due motivazioni principali; tutelare il consumatore ed i produttori seri e comunicare a chi di dovere la voglia di produrre sempre meglio. Questo in breve quanto realizzato, con costi in termini di denaro, di fatica e di idee importanti.

La ricerca è stata conclusa nel 2009 dopo anni studi sia in vigna che di analisi a vino imbottigliato. **FINGERPRINTING GENETICO DELLA VARIETÀ RUCHE'**

**OBIETTIVO RAGGIUNTO:** è stata ottenuta la carta d'identità genetica della varietà Ruchè, ovvero si è dimostrato che il Ruchè possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database. Tale metodo di indagine molecolare sviluppato ed applicato a campioni di foglie di vite è stato poi utilizzato nelle analisi eseguite nella seconda parte del progetto, ovvero per discriminare i mosti e i vini derivanti esclusivamente da uve Ruchè da quelli derivanti da uve Ruchè mescolate anche ad altri tipi di uve quali il Brachetto e il Barbera.

**TECNICA UTILIZZATA:** amplificazione a catena della polimerasi (PCR)(1).



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## MONTALBERA OLTRE IL RUCHÈ

### LA BARBERA

#### *Progetto Nuda: quando è nato e come si è sviluppato?*

Barbera d’Asti superiore DOCG Nuda 2015, bottiglia nata dal progetto di famiglia di esaltare il terroir del Monferrato astigiano “oltre il Ruchè”. La vigna “del Notaio” dove sorge una piccola cappella in suo onore è anche la posizione maggiormente rialzata e meglio esposta di tutto il corpo dei vigneti aziendali. L’appellativo NUDA, proviene dal fatto che viene “presa nuda” direttamente dalle barriques, non filtrata, non stabilizzata e non stemperata in vasche di acciaio, ma bensì immediatamente imbottigliata. I legni per l’affinamento sono sempre per due terzi nuovi e provenienti dalla regione dell’Allièr francese, selezionati direttamente da me e dal team enologico. Il vigneto dal quale si ottiene la Barbera d’Asti Superiore Nuda è situato nel comune di Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte). Il sistema di allevamento utilizzato è il tradizionale Guyot basso; in potatura vengono lasciate 7-8 gemme sul capo a frutto, con diradamento nei primi mesi estivi, per garantire una bassa resa per ettaro e un’ottima qualità delle uve. La vendemmia avviene nell’ultima decade di settembre; la vinificazione avviene in vasche di acciaio inox, alla quale segue un affinamento di circa 10 - 15 mesi in barriques di rovere francese. Si termina con un affinamento in bottiglia, posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. La Barbera d’Asti Superiore Nuda nel bicchiere si presenta con un colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso emerge un profilo aromatico intenso, potente e caratteristico, con sentori di cassis e prugne disidratate che si alternano a tabacco, cuoio e goudron. Impenetrabile al primo impatto, si snoda poi in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannino persistente ed una acidità vibrante. Ideale degustato a una temperatura di 18 gradi, in abbinamento a grandi carni rosse e selvaggina.

Diversificazione della Barbera: Barbera d’Asti Docg/ Barbera d’Asti Docg Superiore Lequilibrio/ Barbera d’Asti Docg Superiore Lequilibrio Nuda

Le diversificazioni delle due mie Barbere SUPERIORI prodotte derivano da una tecnica enologica differente, da una resa per ettaro e relativa esposizione dei terreni di raccolta e magicamente dalla scelta di legni differenti per i diversi affinamenti. Il resto lo dichiara il bicchiere. Nello specifico entrando nel dettaglio della barbera d’Asti d.o.c.g. SUPERIORE LEQUILIBRIO. Si tratta di una versione particolarmente armoniosa ed elegante di questo storico e popolare vitigno piemontese. La Barbera solitamente viene bevuta giovane, mentre in questo caso è trattata come un grande rosso, con un lungo affinamento in barriques di secondo e terzo passaggio, in parte in tonneaux e in botte grande, ecco l’appellativo LEQUILIBRIO, perché è un EQUILIBRIO d’affinamento di tre “grandezze popolari di legno”, barrique, tonneau, botte grande tipica piemontese...

Il risultato sorprende per complessità aromatica e perfetto equilibrio tra frutto, tannini e freschezza. Le vigne sono coltivate sulle esposizioni più alte e soleggiate delle colline, con viti di un’età compresa tra i 10 e i 25 anni. Nella scelta dei vitigni, si sono privilegiate le varietà classiche della regione: Ruché, Moscato Bianco e Barbera. Quest’ultima viene coltivata in



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

località Castagnole Monferrato e Montemagno, con impianti a Guyot basso. Il bouquet ricorda aromi di confettura di piccoli frutti a bacca scura, ribes, mora, sentori di sottobosco e sfumature di cacao e cioccolato. Al palato ha un buon corpo, con un centro bocca succoso e intenso. I tannini sono soffici e il finale è lungo, con chiusura sapida e fresca.

## IL GRIGNOLINO

***Perché si è deciso di valorizzare il Grignolino? (Grignolino d'Asti Docg/ Lanfora)***  
***Quando è nato il progetto del Grignolino in anfora? Da dove provengono le anfore e criteri di selezione delle anfore.***

Il Grignolino d'Asti "Lanfora" è un vino rosso delicato e caratteristico ottenuto da uve Grignolino in purezza allevate con il tradizionale metodo a guyot basso tra i comuni di Castagnole Monferrato e Montemagno. Le vigne, di età compresa tra i 15 e i 30 anni, sono impiantate con esposizione sud-est su terreni argilloso-calcarei. Il "Lanfora" Grignolino d'Asti di Montalbera fa parte di una delle selezioni della cantina voluta fortemente da me dopo un viaggio ad Impruneta – Toscana. Le uve, dopo essere state raccolte a mano, vengono fatte fermentare sulle proprie bucce in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata per alcune settimane. Il vino viene quindi svinato e resta ad affinare per 8-10 mesi in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni. Questo consente una traspirazione e maturazione naturale del vino senza lasciare che su di esso impattino le caratteristiche aromatiche terziarie date dall'invecchiamento in legno. Finito l'affinamento in anfora il Grignolino viene imbottigliato e resta a maturare alcuni mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Il Grignolino "Lanfora". Si presenta alla vista di un colore rosso rubino brillante con riflessi aranciati tipici del vitigno. Al naso compaiono sentori di fruttini rossi, tra cui la fragolina di bosco e il lampone, aromi floreali di geranio, sottobosco e spezie, tra cui il curry. In bocca è vibrante, di piacevole scorrevolezza e freschezza e connotato da una buona trama tannica. Il sentore principale a cui non tutti siamo abituati? Il terroso...che m'illumina d'immenso.

## SPUMANTE METODO CLASSICO

### ***Progetto 120+1***

Si chiama **120+1**. Non è una formula matematica, ma l'ultima scommessa griffata Montalbera. Si tratta di un vino ricavato da uve a bacca nera provenienti da Castagnole Monferrato, un'eccellenza del nostro territorio. Nulla è stato lasciato al caso: dal packaging al confezionamento in velina, dalla cassa legno al sapore inconfondibile. ***“Il 120+1 mostra una ricchezza e un'opulenza che non pregiudicano la sua freschezza - ha dichiarato il direttore generale di Montalbera, Franco Morando - l'impatto è forte, già osservando il colore dorato intenso, degustando le note di brioche. Poi il vino si apre, rivela il frutto, le erbe aromatiche, il nerbo e finisce lungo su toni di canditi e frutta secca. Uno stile particolare, vinoso e potente, ma molto intrigante. Per concludere con un piccolo sentore di nocciola, voluto e mirabilmente ricercato con la liqueur”***.



Castagnole Monferrato - *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte - Monferrato

Castiglione Tinella - *Vigneti*  
Frazione San Carlo - 12053 - Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte - Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

*Sono 10 anni che aspetto questo momento - ha continuato Franco Morando - Perché 120+1? Perché dopo 120 mesi abbiamo "degorgiato" il nostro spumante. Più 1 è il giorno che abbiamo dedicato alla "liqueur d'expédition" in "vino su vino" della medesima annata in degorgemente à la voilè".*

## **INOSTRI PRODOTTI**

### **I Classici**

La tradizione - Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG  
Solo Acciaio - Barbera d'Asti DOCG  
La briosa - Barbera del Monferrato DOC - Frizzante  
Grignè - Grignolino d'Asti DOC  
Fuori Catalogo - Piemonte DOC Rosso  
Calypsos Viognier - Piemonte DOC Viognier  
Calypsos Rosè - Piemonte DOC Rosato

### **Le Selezioni**

Laccento - Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG  
Limpronta - Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG  
Lanfora - Grignolino d'Asti DOC  
Lequilibrio - Barbera d'Asti DOCG Superiore  
Nuda - Barbera d'Asti DOCG Superiore  
Nudo - Langhe DOC Chardonnay  
Levoluzione - Barolo DOCG

### **Le Bollicine**

120+1 - Spumante Metodo Classico Pas Dosè  
Cuvée Blanche - Spumante Metodo Martinotti Extra-dry  
Cuvée Rosé - Spumante Metodo Martinotti Brut

### **Vini Dolci e Grappe**

San Carlo - Moscato d'Asti DOCG  
Laccento - Vino da Uve Stramature  
Grappa di Ruchè

**OLIO** - Olio Extravergine di Oliva



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella ( CN )  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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.



Uffici Commerciali presso Morando S.p.A  
Via Chieri,61 – 10020 Andezeno (TO)  
Office phone +39 011 9433311 – Fax +39 011 9434289

Società Agricola Montalbera s.r.l.  
Sede: Reg. Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Iscrizione REA AT – 58995  
C.F. e P.IVA 00633260054  
Capitale Sociale 10.000 € i.v



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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 rilessii violacei in gioventù.

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

**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.



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

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

**Confezione:**  
Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

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

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

**Packaging:**  
3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.





Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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.



Uffici Commerciali presso Morando S.p.A  
Via Chieri,61 – 10020 Andezeno (TO)  
Office phone +39 011 9433311 – Fax +39 011 9434289

Società Agricola Montalbera s.r.l.  
Sede: Reg. Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Iscrizione REA AT – 58995  
C.F. e P.IVA 00633260054  
Capitale Sociale 10.000 € i.v



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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 with  
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 monopezzo 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:**  
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.





Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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:**  
Bordelese Nobile.  
Pesante 500 g.  
Vetro tipo uvag.

**Tappo:**  
Sughero monopezzo 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.



Uffici Commerciali presso Morando S.p.A  
Via Chieri,61 – 10020 Andezeno (TO)  
Office phone +39 011 9433311 – Fax +39 011 9434289

Società Agricola Montalbera s.r.l.  
Sede: Reg. Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Iscrizione REA AT – 58995  
C.F. e P.IVA 00633260054  
Capitale Sociale 10.000 € i.v



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## CALYPSOS® - VIOGNIER

Piemonte DOC Viogner

**Zona di produzione:**  
Castagnole Monferrato (Piemonte).

**Vitigno:**  
Prodotto da uve viogner.

**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.



**Area of production:**  
Castagnole Monferrato (Piedmont).

**Grape variety:**  
Produced from viogner 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.



**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.



**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.





Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## CALYPSOS® - ROSÈ

Piemonte DOC Rosato

**Zona di produzione:**  
Castagnole Monferrato, Montemagno  
(Piemonte).

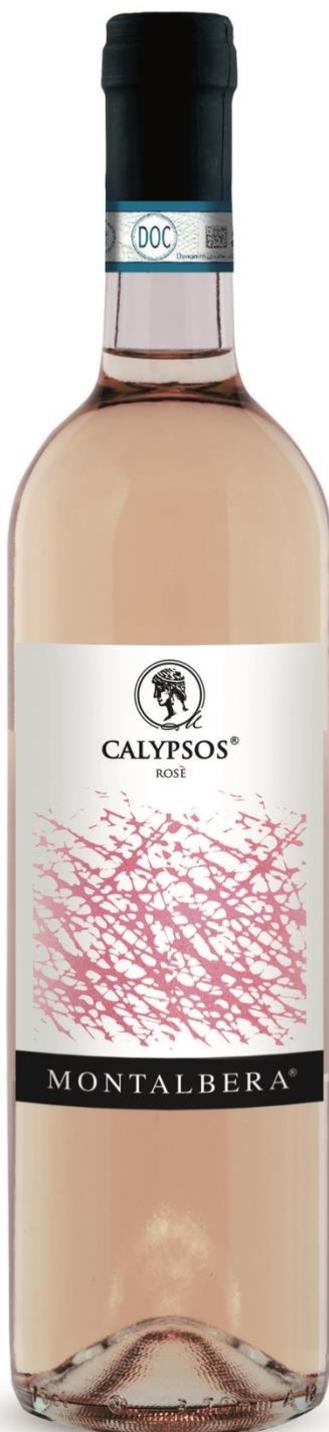
**Vitigno:**  
Barbera, Ruchè.

**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 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.





Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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.



Uffici Commerciali presso Morando S.p.A  
Via Chieri,61 – 10020 Andezeno (TO)  
Office phone +39 011 9433311 – Fax +39 011 9434289

Società Agricola Montalbera s.r.l.  
Sede: Reg. Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Iscrizione REA AT – 58995  
C.F. e P.IVA 00633260054  
Capitale Sociale 10.000 € i.v



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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.





Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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 antikgreen.

**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.





Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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.

**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.



**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.

**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.



Uffici Commerciali presso Morando S.p.A  
Via Chieri,61 – 10020 Andezeno (TO)  
Office phone +39 011 9433311 – Fax +39 011 9434289

Società Agricola Montalbera s.r.l.  
Sede: Reg. Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Iscrizione REA AT – 58995  
C.F. e P.IVA 00633260054  
Capitale Sociale 10.000 € i.v



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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.





Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## NUDO® Langhe DOC Chardonnay

**Zona di produzione:**  
Langhe - Piemonte.

**Vigneto:**  
Sistema di allevamento contropalliera bassa,  
guyot con 8 gemme sul capo a frutto.

**Vitigno:**  
Chardonnay.

**Vinificazione:**  
Pressatura di uve non diraspate 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 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.

**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.



Uffici Commerciali presso Morando S.p.A  
Via Chieri,61 – 10020 Andezeno (TO)  
Office phone +39 011 9433311 – Fax +39 011 9434289

Società Agricola Montalbera s.r.l.  
Sede: Reg. Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Iscrizione REA AT – 58995  
C.F. e P.IVA 00633260054  
Capitale Sociale 10.000 € i.v



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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.

**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.



**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.

**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:**  
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.



Uffici Commerciali presso Morando S.p.A  
Via Chieri,61 – 10020 Andezeno (TO)  
Office phone +39 011 9433311 – Fax +39 011 9434289

Società Agricola Montalbera s.r.l.  
Sede: Reg. Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Iscrizione REA AT – 58995  
C.F. e P.IVA 00633260054  
Capitale Sociale 10.000 € i.v



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

**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 colmataura 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.



Uffici Commerciali presso Morando S.p.A  
Via Chieri,61 – 10020 Andezeno (TO)  
Office phone +39 011 9433311 – Fax +39 011 9434289

Società Agricola Montalbera s.r.l.  
Sede: Reg. Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Iscrizione REA AT – 58995  
C.F. e P.IVA 00633260054  
Capitale Sociale 10.000 € i.v



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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.



Uffici Commerciali presso Morando S.p.A  
Via Chieri,61 – 10020 Andezeno (TO)  
Office phone +39 011 9433311 – Fax +39 011 9434289

Società Agricola Montalbera s.r.l.  
Sede: Reg. Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Iscrizione REA AT – 58995  
C.F. e P.IVA 00633260054  
Capitale Sociale 10.000 € i.v



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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.



Uffici Commerciali presso Morando S.p.A  
Via Chieri,61 – 10020 Andezeno (TO)  
Office phone +39 011 9433311 – Fax +39 011 9434289

Società Agricola Montalbera s.r.l.  
Sede: Reg. Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Iscrizione REA AT – 58995  
C.F. e P.IVA 00633260054  
Capitale Sociale 10.000 € i.v



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella ( CN )  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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.  
**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.





Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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.



Uffici Commerciali presso Morando S.p.A  
Via Chieri,61 – 10020 Andezeno (TO)  
Office phone +39 011 9433311 – Fax +39 011 9434289

Società Agricola Montalbera s.r.l.  
Sede: Reg. Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Iscrizione REA AT – 58995  
C.F. e P.IVA 00633260054  
Capitale Sociale 10.000 € i.v



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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:**

Marc 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.



Uffici Commerciali presso Morando S.p.A

Via Chieri,61 – 10020 Andezeno (TO)

Office phone +39 011 9433311 – Fax +39 011 9434289

Società Agricola Montalbera s.r.l.

Sede: Reg. Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Iscrizione REA AT – 58995

C.F. e P.IVA 00633260054

Capitale Sociale 10.000 € i.v



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*  
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)  
Piemonte – Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

## 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 frittura.

**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.



Uffici Commerciali presso Morando S.p.A  
Via Chieri,61 – 10020 Andezeno (TO)  
Office phone +39 011 9433311 – Fax +39 011 9434289

Società Agricola Montalbera s.r.l.  
Sede: Reg. Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Iscrizione REA AT – 58995  
C.F. e P.IVA 00633260054  
Capitale Sociale 10.000 € i.v



Castagnole Monferrato - *Cantina e Vigneti*  
Via Montalbera,1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Piemonte - Monferrato

Castiglione Tinella - *Vigneti*  
Frazione San Carlo - 12053 - Castiglione Tinella ( CN )  
Piemonte - Langa

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

---

## I SOCIAL DI MONTALBERA IN REAL TIME

FACEBOOK: <https://facebook.com/montalbera>

INSTAGRAM: <https://www.instagram.com/montalbera/>

## INFORMAZIONI TECNICHE PER LA STAMPA

Sito internet: [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

Link rassegna stampa e cartella stampa: <http://www.montalbera.it/press/>

Link photo-video gallery: <http://www.montalbera.it/gallery/>