



MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

VINEYARDS MAGAZINE

LA FAMIGLIA

*Una storia appena iniziata
da 3 generazioni.*

Famiglia Enrico Riccardo Morando.

LE CANTINE

*Più di 100 ettari vitati
di proprietà*

tra Monferrato e Langa.

RUCHÈ - IL 'VINO-FRUTTO'

*Il 60% della denominazione ruchè è prodotta
nelle vigne di nostra proprietà. Siamo i più grandi
produttori privati di Ruchè. Il nostro Ruchè è il
più bevuto al mondo e il più riconosciuto.*

IL TERROIR

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



Azienda Agricola Montalbera - Castagnole Monferrato (AT)

THE FAMILY

*A story just started
by 3 generations.*

Enrico Riccardo Morando family.

THE WINERY

*More than 100 hectares
of vineyards owned*

between Monferrato and Langa.

RUCHÈ - THE 'FRUIT FORWARD WINE'

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

THE TERROIR

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

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

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

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

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

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

Montalbera è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato (Monferrato) è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter esser visitata con un' incoming a 360°, che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti.

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.

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

Montalbera ranks amongst the most technologically advanced wineries in the world, interpreting as best the "fruit" which the land 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 of two wineries. The main cellar located in Castagnole Monferrato (Monferrato) is dedicated to the fermentation and the ageing of the wines, and is the only one open for tours having a 360° incoming, which includes the Wine Suites overlooking on the splendid vineyards amphitheater.

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 lover and the accurate and demanding trader.

The second estate is located in Castiglione Tinella (Langhe), in San Carlo area, the birthplace of the founding father, Mr. Enrico Riccardo Morando.

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

La filosofia produttiva prescelta è quella del "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vitigni e delle denominazioni coltivate, con vendemmie in parte in leggera sovrarmaturazione 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'uncia del valore nativo".

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

Our philosophy of production is the "fruit forward 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 winemakers who have gone before us is to obtain from the crop the best grape as fruit possible, to transform it into wine without ruining or altering the patrimony of taste and aroma synthesised by nature within the fruit, to vinify without losing an ounce of its intrinsic goodness".

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

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

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



F. Morando

Franco Morando
Wine Producer - Owner



IL FUTURO THE FUTURE

Non ci rallegreremo 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

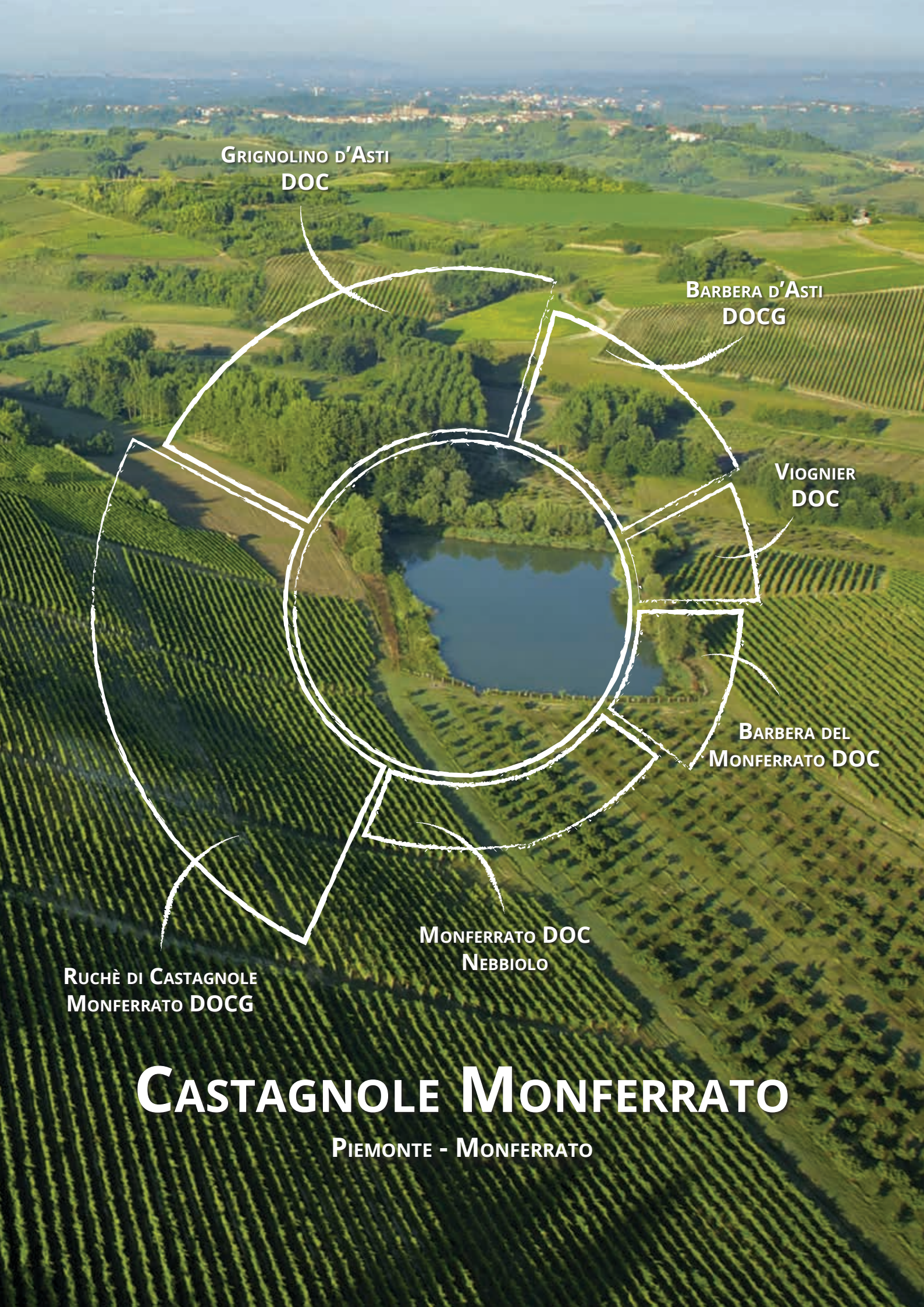
We will never cease to rejoice at the ever-increasing number of enthusiasts and connoisseurs won over by the delightfulness of the flavours of wines bearing the Montalbera signature.

It may be a question of love to gain, 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 linked their own names, their daily efforts and their origins to these vineyards.

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

Franco Morando

An aerial photograph of a lush green vineyard in Castagnole Monferrato, Piemonte. A central pond is surrounded by dense vine rows. A white circular diagram with eight segments is overlaid on the image, with lines connecting each segment to a specific wine label. The labels are: GRIGNOLINO D'ASTI DOC (top left), BARBERA D'ASTI DOCG (top right), VIOGNIER DOC (middle right), BARBERA DEL MONFERRATO DOC (bottom right), MONFERRATO DOC NEBBIOLO (bottom center), RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG (bottom left), and two unlabeled segments on the left and bottom-left.

**GRIGNOLINO D'ASTI
DOC**

**BARBERA D'ASTI
DOCG**

**VIOGNIER
DOC**

**BARBERA DEL
MONFERRATO DOC**

**MONFERRATO DOC
NEBBIOLO**

**RUCHÈ DI CASTAGNOLE
MONFERRATO DOCG**

CASTAGNOLE MONFERRATO

PIEMONTE - MONFERRATO

Monferrato

Le vigne ricoprono sei intere colline mentre nel fondovalle trova spazio la coltivazione della tipica nocciola Piemontese. I vigneti hanno età variabili dai 7 ai 30 anni, la forma di allevamento è il guyot basso e ogni operazione 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, Vignier 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, Vignier 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% della denominazione Ruchè
è prodotta nelle vigne di nostra proprietà.
Siamo i più grandi produttori privati di Ruchè.
Il nostro Ruchè è il più bevuto al mondo.

Il 15% della denominazione Grignolino d'Asti "sgorga" dalle nostre cantine.

*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**, e i **110 punti CUM LAUDE** da parte di **Luca Gardini**, eletto Miglior Sommelier al Mondo.*

Le nostre Barbere d'Asti sono **tra le più premiate** del Monferrato dalle migliori giurie internazionali, anch'esse premiate con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso.



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

MOSCATO D'ASTI
DOCG

LANGHE DOC
CHARDONNAY

VIOGNIER
DOC

CASTIGLIONE TINELLA

PIEMONTE - LANGA

Langa

vigneti in un unico appezzamento sono posti a 408 metri s.l.m ed impiantati a Moscato d'Asti, Viognier e Chardonnay.

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., the vineyards are planted with Moscato d'Asti, Viognier and Chardonnay.

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

OGGI

#PENSARE #STUDIARE #SPERIMENTARE #AGIRE #MOTIVARE

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

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

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

For generations, the Morando family has dedicated itself to Piedmont viticulture. For years, the family has passionately dedicated itself to the development of the indigenous grape variety Ruchè, a true "fruit forward wine" style, to the revival of the Grignolino d'Asti DOC appellation through the experimental and innovative ageing such as "the Anfora project". The family has invested in the Barbera d'Asti DOCG appellation thanks to its own experimental barrel cellar, as well as the new appellations of the last generation with the new vineyards of Viognier and Timorasso.

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

Diligence and planning. Interpretation and terroir. This is the philosophy of Montalbera's wine making. A mindset which emphasizes the day to day research, and in doing so, it enhances the uniqueness of the vineyards. Each grape variety is interpreted in different ways, from the ageing in stainless steel to oak, from over-ripening to drying, in order to develop better the personality of each variety.



Laccento

Ruchè DOCG

THIS IS OUR PHILOSOPHY

TODAY

#THINK #STUDY #EXPERIMENT #ACT #MOTIVATE

© Società Agricola Montalbera s.r.l. | P.iva 00633260054 | Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (At) - Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della Morando Holding S.r.l.

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.
Invecchiamento:
Maturazione in vasche di acciaio.
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:
Borgognotta.
Vetro tipo uvag.
Tappo:
Sughero tecnico.
Formati disponibili:
Bottiglia 0,375 L.
Bottiglia 0,75 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 stainless steel tanks.
Colour:
Gaudy-red with slight purple reflections when
young, tending to garnet after fining.

Nose:
Intense, persistent, aromatic, fruit forward with
hints of rose petals and violets in the first years,
developing spicy notes over time.
Palate:
Warm on the palate, balanced, good body and
slightly tannic.
Bottle:
Burgundy bottle.
Uvag type glass.
Closure:
Technical cork.
Sizes available:
Bottle 0,375 L.
Bottle 0,75 L.
Magnum 1,5 L.
Matusalem bottle 5 L.
Abv:
From 13,00 to 15,00 % depending on the
vintage.



A tua scelta!
It's up to you!



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

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.

Invecchiamento:

Invecchiamento in vasche di acciaio.

Colore:

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

Profumo:

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

Sapore:

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

Bottiglia:

Borgognotta.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 14,50 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:

Grignolino.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

Maturation in stainless steel tanks.

Colour:

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

Nose:

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

Palate:

Dry and balanced, warm and pleasant, with a
bitter aftertaste.

Bottle:

Burgundy bottle.

Uvag type glass.

Closure:

Technical cork.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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



A tua scelta!
It's up to you!



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

LA RIBELLE®

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.

Invecchiamento:

Invecchiamento in vasche di acciaio.

Colore:

Rosso porpora intenso con rillessi 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:

Borgognotta.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13,50 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 stainless steel tanks.

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, with good body and balanced, persistent and strong with hints of blueberries, black cherry jam.

Bottle:

Burgundy bottle.

Uvag type glass.

Closure:

Technical cork.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 13,50 % depending on the vintage.



A tua scelta!
It's up to you!



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

LA BRIOSA®

Barbera del Monferrato DOC - Frizzante *Sparkling*

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato (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.

Invecchiamento:

Invecchiamento in vasche di acciaio.

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:

Borgognotta.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

Area of production:

Castagnole Monferrato (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 stainless steel tanks.

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:

Burgundy bottle.

Uvag type glass.

Closure:

Technical cork.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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



A tua scelta!
It's up to you!



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

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:

70% Barbera, 30% Ruchè.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Raccolta di uve Barbera e Ruchè in leggera sovra-maturazione. Invecchiamento in vasche di acciaio.

Colore:

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

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.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

**Production zone:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vineyard:

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

Grape variety:

70% Barbera, 30% Ruchè.

Vinification:

Traditional red wine process.

Ageing:

Barbera and Ruchè grapes harvested slightly over-ripe. Maturation in stainless steel tanks.

Colour:

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

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.

Uvag type glass.

Closure:

Technical cork.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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

A tua scelta!
It's up to you!



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

CALYPSOS® - ROSÈ

Piemonte DOC Rosato

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vitigno:

70% Nebbiolo e 30% Ruchè.

Vinificazione:

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

Invecchiamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox.

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:

Borgognotta.
Vetro mezzo bianco.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,375 L.

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

**Area of production:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Grape variety:

70% Nebbiolo and 30% 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.

Colour:

Antique pink.

Nose:

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

Palate:

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

Bottle:

Burgundy bottle.
Semi-white glass.

Closure:

Technical cork.

Sizes available:

Bottle 0,375 L.

Bottle 0,75 L.

Abv:

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

A tua scelta!
It's up to you!



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

CALYPSOS® - VIOGNIER

Piemonte DOC Viognier

Zona di produzione:
Castagnole Monferrato - Monferrato (Piemonte).
Castiglione Tinella - Langa (Piemonte).
Vitigno:
Viognier.
Vinificazione:
Tradizionale in bianco, con soffice pressatura delle vinacce.
Invecchiamento:
Maturazione in vasche di acciaio inox.
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:
Borgognotta.
Vetro mezzo bianco.
Tappo:
Sughero tecnico.
Formati disponibili:
Bottiglia 0,375 L.
Bottiglia 0,75 L.
Gradazione alcolica:
Da 12,50 a 14,00 gradi in base all'annata.

Area of production:
Castagnole Monferrato - Monferrato (Piedmont).
Castiglione Tinella - Langa (Piedmont).
Grape variety:
Viognier.
Vinification:
Traditional white wine process with soft pressing on the marcs.
Ageing:
Maturation in stainless steel tanks.
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, full-bodied and balanced with a good structure and persistence.
Bottle:
Burgundy bottle.
Semi-white glass.
Closure:
Technical cork.
Sizes available:
Bottle 0,375 L.
Bottle 0,75 L.
Abv:
From 12,50 to 14,00 % depending on the vintage.



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

CALYPSOS® - TIMORASSO

Colli Tortonesi DOC Timorasso - Derthona

Zona di produzione:

Colli tortonesi (Piemonte).

Vitigno:

Timorasso.

Vinificazione:

Tradizionale in bianco, con soffice pressatura delle vinacce.

Invecchiamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per minimo 12-18 mesi.

Colore:

Giallo paglierino.

Profumo:

Intenso, persistente, con sentori tipici di frutta matura in mela cotogna, mandorla, nocciola, pietra focaia, grafite.

Sapore:

Morbido, armonico, di corpo ed equilibrio con ottima struttura e persistenza, di gran longevità.

Bottiglia:

Borgognotta.

Vetro verde antyco.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

**Area of production:**

Colli tortonesi (Piedmont).

Grape variety:

Timorasso

Vinification:

Traditional in white, with soft pressing.

Ageing:

Ageing in stainless steel tanks and subsequently fining in the bottle positioned horizontally.

Colour:

Straw yellow

Nose:

Persistent and intense, with typical notes of mature fruit of quince, hazelnut, almond, flint and graphite.

Palate:

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

Bottle:

Burgundy bottle.

Antique green glass.

Closure:

Technical cork.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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

A tua scelta!
It's up to you!



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

© Società Agricola Montalbera s.r.l. | P.iva 00633260054 | Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (At) - Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della Morando Holding S.r.l.

FRANCO MORANDO®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

RISERVA

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno - San Vittore (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme su capo a frutto. Diradamento nei primi mesi estivi massima resa 60 quintali per ettaro indipendentemente dall'annata.

Vitigno:

100% Ruchè.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso con lunga macerazione sulle bucce.

Invecchiamento:

Invecchiamento per 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, austriaco e slavonia, di primo passaggio high toast. Successiva sosta in bottiglia coricata a temperatura controllata per un totale di minimo 24 mesi. Non è prevista la stabilizzazione tartarica.

Colore:

Rosso rubino tendente al granato, con l'invecchiamento al mattonato.

Area of production:

Castagnole Monferrato - Montemagno - San Vittore UNESCO World Heritage (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 7-8 buds on the fruiting cane. Thinning in the early summer months, the maximum yield is 60 quintals per hectare regardless of the vintage.

Grape variety:

100% Ruchè.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

Ageing for 18 months in new French, Austrian and Slavonian oak barriques and tonneaux with high toasting. Bottle fining in a horizontal position with a controlled temperature for at least 24 months in total. No tartaric stabilization.

Colour:

Ruby red tending to garnet.

**Profumo:**

Grande estrattività, suadanza e potenza. Bouquet tipico dei Ruchè, leggermente affievolito per dar vita a sentori di cioccolato, cuoio conciato e sbuffi di mirtillo in cognà.

Sapore:

In bocca si presenta lungo, di trama setosa, in ottimo rapporto d'equilibrio acido tannico. Una poesia liquida.

Bottiglia:

Bordelese Old da 750 grammi.

Spalla larga conica.

Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero monopezzo prima scelta con controllo visivo e olfattivo a mano.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Magnum 1,50 L.

Jeroboam 3 L.

Gradazione alcolica:

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

Nose:

Great extraction, persuasiveness and power. Bouquet typical of the Ruchè grape, with light hints of chocolate, tanned leather and blueberry.

Palate:

On palate is long and persistent, with a silky texture, with an excellent balance between acidity and tannins. A liquid poem.

Bottle:

Old Bordeaux 750 grams.

Wide shoulder.

Antique green glass.

Closure:

First choice one-piece cork with handmade visual and olfactory control.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Magnum bottle 1,50 L.

Jeroboam 3 L.

Abv:

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



*Disponibile solo in cassa legno 4 bottiglie / * Available only in wooden case 4 bottles

IL FONDATORE[®]

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

RISERVA

(Già fu chiamato *Limpronta*)



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.

Vinificazione:
Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:
Invecchiamento di 24 mesi di cui minimo 12 mesi in botte grande di rovere in base all'annata. 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.

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

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

Tappo:
Sughero monopezzo.

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 L.
Magnum 1,50 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. Green harvest in the early summer months.

Grape variety:
Ruchè.

Vinification:
Traditional red method.

Ageing:
Ageing for 24 months, from which 12 months ageing in large oak barrels depending on the vintage. 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.

Palate:
Powerfull and characteristic of ruchè, long persistence.

Bottle:
Bordeaux serie 15.
Limited edition.
Wide shoulder.
Color antique green.

Closure:
Cork single piece.

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

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



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

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 sovraturazione direttamente in vigna.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Invecchiamento 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.

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.
Limited edition.
Spalla larga conica.
Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero monopezzo.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,375 L.
Bottiglia 0,75 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. Green harvest in 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:

Ageing in stainless 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:

Bordeaux serie 15.
Limited edition.
Wide shoulder.
Color antique green.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,375 L.
Bottle 0,75 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.



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

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.
Invecchiamento:
Invecchiamento per 8-10 mesi in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni.
Colore:
Rosso brillante con le riflessi aranciati tipici del vitigno.



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.
Limited edition.
Spalla larga conica.
Vetro colore Verde Antico.
Tappo:
Sughero monopezzo.
Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 L.
Gradazione alcolica:
Da 13,00 a 15,00 gradi in base all'annata.

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.
Colour:
Bright red with orange reflections typical of the grape.

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:
Bordeaux bottle.
Limited edition.
Wide shoulder.
Color antique green.
Closure:
Cork single piece.
Sizes available:
Bottle 0,75 L.
Abv:
From 13,00 to 15,00 % depending on the vintage.



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

IL DON[®]

Monferrato DOC Nebbiolo Superiore

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno
(Piemonte).

Vigneto:

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

Vitigno:

Nebbiolo.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Breve invecchiamento in botti di rovere.

Colore:

Rosso porpora intenso con lievi riflessi al
mattonato.

Profumo:

Intenso, persistente, potente e caratteristico
con sentori tipici nebbioleggianti, con note di
rosa e viola appassita, leggermente speziato in
chiodi di garofano, pepe nero, noce moscata.

Sapore:

Armonico, vellutato, di buon tannino e acidità
tipico dei nebbioli del Monferrato.

Bottiglia:

Bordolese serie 15.

Limited edition.

Spalla larga conica.

Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero monopezzo.

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:

Nebbiolo.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

Ageing in oak tonneaux.

Colour:

Intense purple red with slight brick reflections.

Nose:

Intense, persistent, powerful and characteristic
with typical Nebbiolo hints, with notes of dried
rose and violet, slightly spiced with cloves, black
pepper, nutmeg and a hint of light jam.

Palate:

Graceful in its power, slightly expressed tannin
and acidity typical of the Nebbioli of Monferrato.

Bottle:

Bordeaux bottle.

Limited edition.

Wide shoulder.

Color antique green.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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

A tua scelta!
It's up to you!



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

LEVOLUZIONE®

Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba

Zona di produzione:

Serralunga d'Alba - Langhe (Piemonte).

Vitigno:

Nebbiolo varietà Michet e Lampia.

Vinificazione:

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

Invecchiamento:

Invecchiamento minimo di 38 mesi di cui 18 in botte grande e barriques di rovere.

Colore:

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

Profumo:

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

Sapore:

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

Bottiglia:

Borgognotta.
Limited edition.
Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero monopezzo.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

Area of production:

Serralunga d'Alba - Langhe (Piedmont).

Grape variety:

Nebbiolo (Michet and Lampia clones).

Vinification:

Nebbiolo grapes harvested with perfect ripening conditions after the green harvest.
Traditional red method.

Ageing:

Minimum ageing of 38 months, 18 of which in large oak barrels and in oak barriques.

Colour:

Intense ruby red with delicious garnet reflections, it maintains a dynamic color that stimulates the drinkability. Brilliant and characteristic.

Nose:

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

Palate:

Full, generous, balanced, velvety. Intriguing and aristocratic. Tannic, elegant, tense and savoury.

Bottle:

Burgundy bottle.
Limited edition.
Color antique green.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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



A tua scelta!
It's up to you!



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

LINTUITO®

Barbaresco DOCG

Zona di produzione:

Neive - Langhe (Piemonte).

Vitigno:

Nebbiolo.

Vinificazione:

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

Invecchiamento:

Invecchiamento minimo di 26 mesi di cui 9 in botte grande e tonneau di rovere.

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.

Sapore:

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

Bottiglia:

Borgognotta.

Limited edition.

Vetro colore verde antico.

Tappo:

Sughero monopezzo.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

Area of production:

Neive - Langhe (Piedmont).

Grape variety:

Nebbiolo.

Vinification:

Nebbiolo grapes harvested with perfect ripening conditions after the green harvest. Traditional red method.

Ageing:

Aged of 26 months, from which 9 months in large oak barrels and in oak tonneau.

Colour:

Brilliant garnet red and characteristic with light orange reflections after ageing.

Nose:

Ethereal and intense with tobacco, spices and dry figs scents. After the oxygenation it gives dry fruits and jams sensations.

Palate:

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

Bottle:

Burgundy bottle.

Limited edition.

Color antique green.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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



A tua scelta!
It's up to you!



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

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.

Invecchiamento:
Invecchiamento dai 10 ai 12 mesi in "Lequilibrio" tra barriques, tonneaux e botti grandi di rovere.

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.
Limited edition.
Spalla larga conica.
Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero monopezzo.

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:
Ageing in barriques, tonneaux and large oak barrels for about 10-12 months.

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 balanced tannic weave, with a good acidity typical of Barbera.

Bottle:

Bordolese serie 15.
Limited edition.
Wide shoulder.
Color antique green.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

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

Abv:

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



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

LA MIA NUDA®

Nizza DOCG

Zona di produzione:

Agliano Terme - At (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.

Invecchiamento:

Invecchiamento minimo di 10-15 mesi in barriques di rovere.

Colore:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo:

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

Sapore:

Setosità in velluto, piacevolezza, grande consistenza e calore intenso. Tannino presente e persistente con una acidità vibrante.

Bottiglia:

Borgognotta.

Limited edition.

Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero Monopezzo.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Magnum 1,5 L.

Jeroboam 3 L.

Gradazione alcolica:

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

Area of production:

Agliano Terme - AT (Piemonte).

Vine training system:

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

Grape variety:

Barbera

Vinification:

Traditional red wine process.

Ageing:

Ageing in oak barriques for about 10-15 months.

Colour:

Intense ruby red tending to garnet.

Nose:

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

Palate:

Silky, pleasant, persistent and intense warmth.

Persistent tannins with the vibrant acidity,

Bottle:

Burgundy bottle.

Limited edition.

Glass color Antique green.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Magnum 1,5 l

Jeroboam bottle 3 L.

Abv:

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



A tua scelta!
It's up to you!



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

IL MIO NUDO®

Langhe DOC Chardonnay

Zona di produzione:

Castiglione Tinella - 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 tonneau di rovere francese con doghe piegate a vapore e non tostate.

Invecchiamento:

Invecchiamento per 8-12 mesi in tonneau di rovere.

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 monopezzo.

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:

Castiglione Tinella - 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 tonneau, made with untoasted and steam bent staves.

Ageing:

For 8-12 months in oak tonneau.

Colour:

Intense yellow with golden reflections.

Nose:

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

Palate:

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

Bottle:

Traditional burgundy bottle TS.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Magnum bottle 1,50 L.

Abv:

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



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles



LE BOLLCINE
THE BUBBLES



140+1

Spumante Metodo Classico Pas Dosè

Elaborazione:

Se ci sono degli spumanti italiani il cui nome fa vibrare le papille gustative, questo è uno di quelli. Frutto di uve 100% di Pinot Nero. Ogni grappolo viene selezionato per poi beneficiare della "spa del grappolo". Un particolare sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. I vini base si ottengono da mosti di primissima spremitura.

La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere, realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, svolgendovi anche la fermentazione malolattica. L'affinamento continua a contatto con i lieviti per più di 140 mesi, da qui il nome 140+1 (il +1 è il giorno dedicato alla degustazione per il blend finale).

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.

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:

If there are Italian sparkling wines whose name makes your taste buds tingle, this is one of them. Made from 100% Pinot Noir grapes, each bunch is carefully selected to then benefit from the "bunch spa," a special system for washing and hydromassaging the bunches, using three soaking tanks and a complete drying system.

The base wines are made from first-pressed musts. Alcoholic fermentation takes place in small oak barrels, crafted from select woods and seasoned for at least three years. Here, it remains on its lees for another six months, also undergoing malolactic fermentation. The wine continues to age on the lees for more than 140 months, hence the name 140+1 (the +1 being the day dedicated to tasting the final blend).

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.

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.



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

ALTA LANGA DOCG

Millesimato Pas Dosè

Elaborazione:

Spumante ottenuto dalla pressatura soffice di uve chardonnay e pinot noir, secondo i rigidi dettami del disciplinare di produzione dell'Alta Langa. Affinamento di 36 mesi sui propri lieviti in ambienti a temperatura controllata. Degorgement effettuato utilizzando per la colmatura soltanto il vino della stessa cuvée.

Colore:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo:

Bouquet fine, persistente ed equilibrato con sentori di frutta candita e pan briosche.

Aspetto visivo:

Perlage fine e persistente perfettamente legato alla struttura del vino.

Sapore:

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

Bottiglia:

Spumante Metodo Classico.

Limited edition.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 5 misure 30,5x48.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

12,50 gradi.

Processing:

Sparkling wine obtained from the soft pressing of Chardonnay and Pinot Noir grapes, according to the strict dictates of the Alta Langa production regulations. Aged for 36 months on its own yeasts in temperature-controlled environments. Disgorgement carried out using only wine from the same cuvée for topping up.

Colour:

Straw yellow with greenish reflections.

Nose:

Fine, persistent and balanced bouquet with hints of candied fruit and brioche bread.

Visual presentation:

Fine and persistent perlage perfectly linked to the structure of the wine.

Palate:

On the palate it is fresh, creamy, intense and elegant with a pleasant acidity, followed by a persistent flavour.

Bottle:

Spumante Classic Method.

Limited edition.

Uvag type glass.

Closure:

Diam 30,5x48.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

12,50%.

La Prima Alta Langa
MONTALBERA

Pas Dosè
Millesimato



CUVÉE ROSÉ

Spumante Brut - Metodo Charmat - Martinotti

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato - Piemonte.

Elaborazione:

Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve Grignolino. 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.

Limited edition.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 30,5x48.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 11,50 a 12,50 gradi.

Charmat - Martinotti Method Brut Sparkling Wine

Area of production:

Castagnole Monferrato - Piedmont.

Processing:

Sparkling wine obtained from the vinification of Grignolino. Long Martinotti Charmat method developed in stainless 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 velvety, subtle and lingering.

Bottle:

Spumante campana.

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.



A tua scelta!
It's up to you!



CUVÉE BLANCHE

Spumante Extra-dry - Metodo Charmat - Martinotti

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato - Piemonte.

Elaborazione:

Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve Barbera. 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.

Limited edition.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 30,5x48.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 11,50 a 12,50 gradi.

Charmat - Martinotti Method Extra-dry Sparkling Wine

Area of production:

Castagnole Monferrato - Piedmont.

Processing:

Sparkling wine obtained from the vinification of Barbera. Long Martinotti Charmat method developed in stainless 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.

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.



A tua scelta!
It's up to you!



© Società Agricola Montalbera s.r.l. | P.iva 00633260054 | Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (At) - Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della Morando Holding S.r.l.

SAN CARLO®

Moscato d'Asti DOCG

Zona di produzione:

Castiglione Tinella, Langhe (Piemonte).
Regione San Carlo.

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.

Invecchiamento:

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.

Tappo:

Sughero monopezzo.

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).
Regione San Carlo.

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.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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

A tua scelta!
It's up to you!



*Disponibile su richiesta cassa legno 6 bottiglie / * Available on request wooden case 6 bottles

LACCENTO®

Vino da uve stramature

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vinificazione:

Tipico dei vini da uve Ruchè stramature/
appassite.

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.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:

Da 14 a 15,50 gradi.

**Area of production:**

Castagnole Monferrato (Piedmont).

Ageing:

Typical of wines made from overripe/dried
Ruchè grapes.

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 single piece.

Sizes available:

Bottle 0,375 L.

Abv:

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



LACCENTO® BIRRA CHIARA DI RUCHÈ ARTIGIANALE

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 pastorizzazione né microfiltrazione. Invecchiamento 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 sontuosa e pannosa. Al palato è dolce, ma non stucchevole, di potenza ed equilibrio rari, con un retrogusto leggermente amarognolo.

Bottiglia:

Formato Ale.

Tappo:

Corona da 26.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,50 L.

Gradazione alcolica:

9,50 gradi.



LACCENTO® RUCHÈ 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.

Closure:

Crown cap size 26.

Sizes available:

Bottle 0,50 L.

Abv:

9,50%.



GRAPPA DI RUCHE'

Invecchiata 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.

Invecchiamento:

Invecchiamento in carati di legno di rovere.

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.

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:

Marcs 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 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.

Color white.

Closure:

Cork.

Sizes available:

Bottle 0,50 L.

Abv:

40%.

Serving temperature:

12-14 Degrees.





BASANOTTO

Tipico liquore ligure

Il Basanotto è un liquore fresco e aromatico: i sentori agrumati del Chinotto di Savona (Liguria) e le scorze di limone si uniscono alle note erbacee della salvia e del basilico completato da un finale mentoso vellutato e persistente.

Il gusto e i profumi tipici dei migliori ingredienti della Liguria: alcool da grano biologico, zucchero di canna, basilico genovese DOP, salvia, chinotto presidio Slow Food di Savona, scorze di limone, menta, in acqua minerale della Fonte Bauda di Calizzano.

Il progetto della distribuzione nasce dall'amicizia di Franco Morando con Andrea Vacca e Andrea Falzone, agenzia di rappresentanza dei vini Montalbera per Genova e provincia. La loro illuminazione di creare un prodotto di cotanta eccellenza legata alla storicità delle produzioni liguri ha fatto sì, che Franco si innamorasse di questo unico e prezioso nettare e chiedesse la possibilità di inserirlo in catalogo-vendita prodotti Montalbera.

Il Basanotto è un liquore che può essere servito sia liscio con/senza ghiaccio sia con il nostro Cuvée Blanche Extra Dry. È ottimo per essere utilizzato nella preparazione di tantissimi cocktails in quanto si sposa molto bene con il rum o con la tequila. Si può conservare in frigo prima di essere gustato, mentre si sconsiglia di riporlo in freezer poiché se troppo freddo rischia di perdere tutte le sfumature di sapore date dalla ricchezza delle materie prime liguri con cui è fatto.

BASANOTTO

Typical Ligurian Liqueur

Basanotto is a fresh and aromatic liqueur: the citrus scents of Chinotto di Savona (Liguria) and lemon peels combine with the herbaceous notes of sage and basil completed by a velvety and persistent minty finish.

The typical taste and aromas of the best ingredients from Liguria: organic grain alcohol, cane sugar, DOP Genovese basil, sage, chinotto Slow Food presidium of Savona, lemon peel, mint, in mineral water from the Fonte Bauda di Calizzano.

Basanotto is a liqueur that can be served either straight with/without ice or with our Cuvée Blanche Extra Dry. It is excellent for use in the preparation of many cocktails as it goes very well with rum or tequila. It can be stored in the fridge before being enjoyed, while it is not recommended to put it in the freezer because if it is too cold it risks losing all the nuances of flavor given by the richness of the Ligurian raw materials with which it is made.

The distribution project was born from the friendship of Franco Morando with Andrea Vacca and Andrea Falzone, agency representing Montalbera wines for Genoa and province. Their enlightenment to create a product of such excellence linked to the historicity of Ligurian productions meant that Franco fell in love with this unique and precious nectar and asked for the possibility of including it in the Montalbera product sales catalogue.

IL TERROIR. MONTALBERA, TRA MONFERRATO E LANGHE.

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

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

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

THE TERROIR. MONTALBERA, BETWEEN MONFERRATO AND LANGHE.

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

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

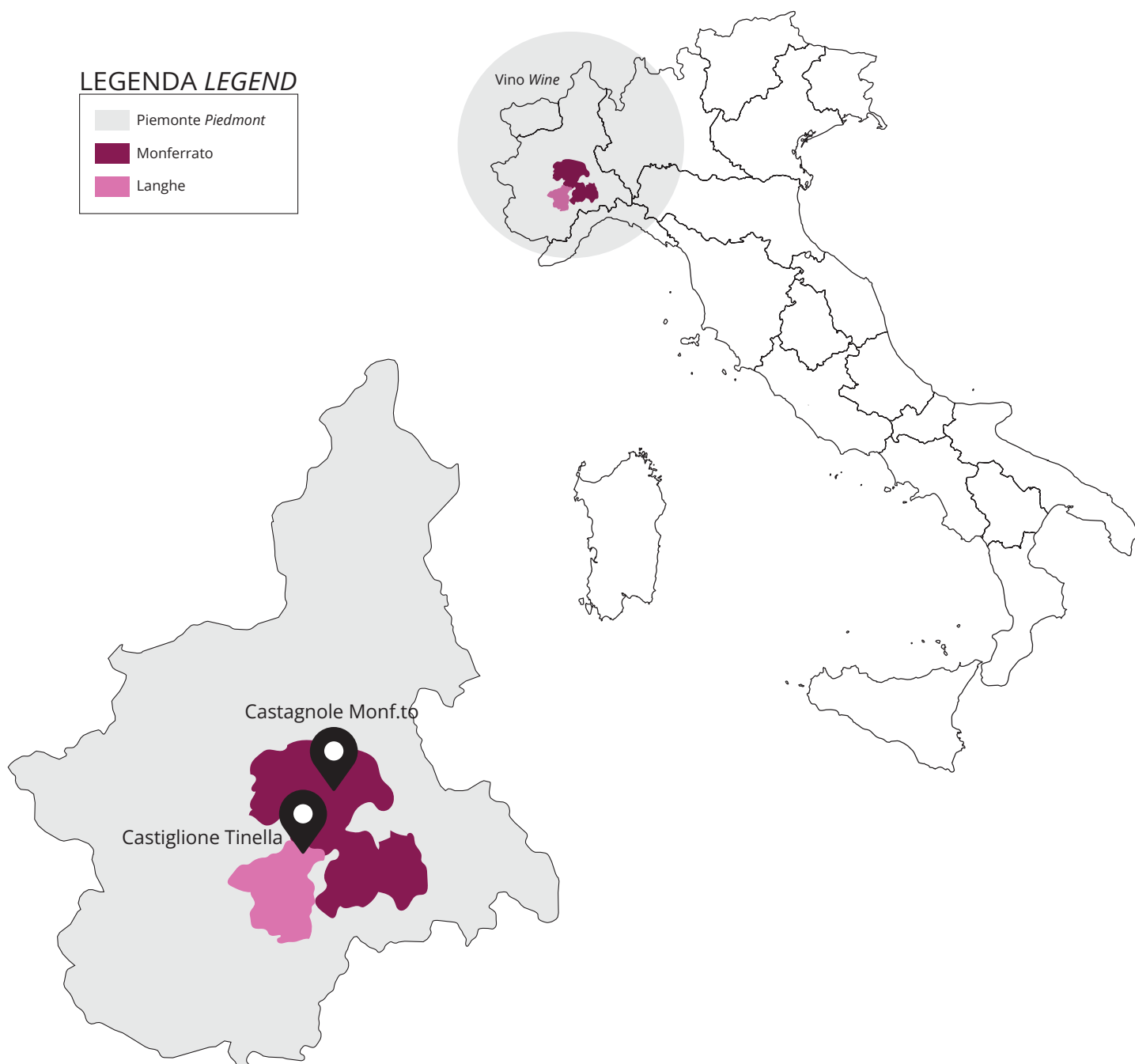
The climate is continental, with hot summers and cold winters. Rainfall is concentrated mainly in spring and autumn, while summer is usually quite dry and generous.

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

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

LEGENDA LEGEND

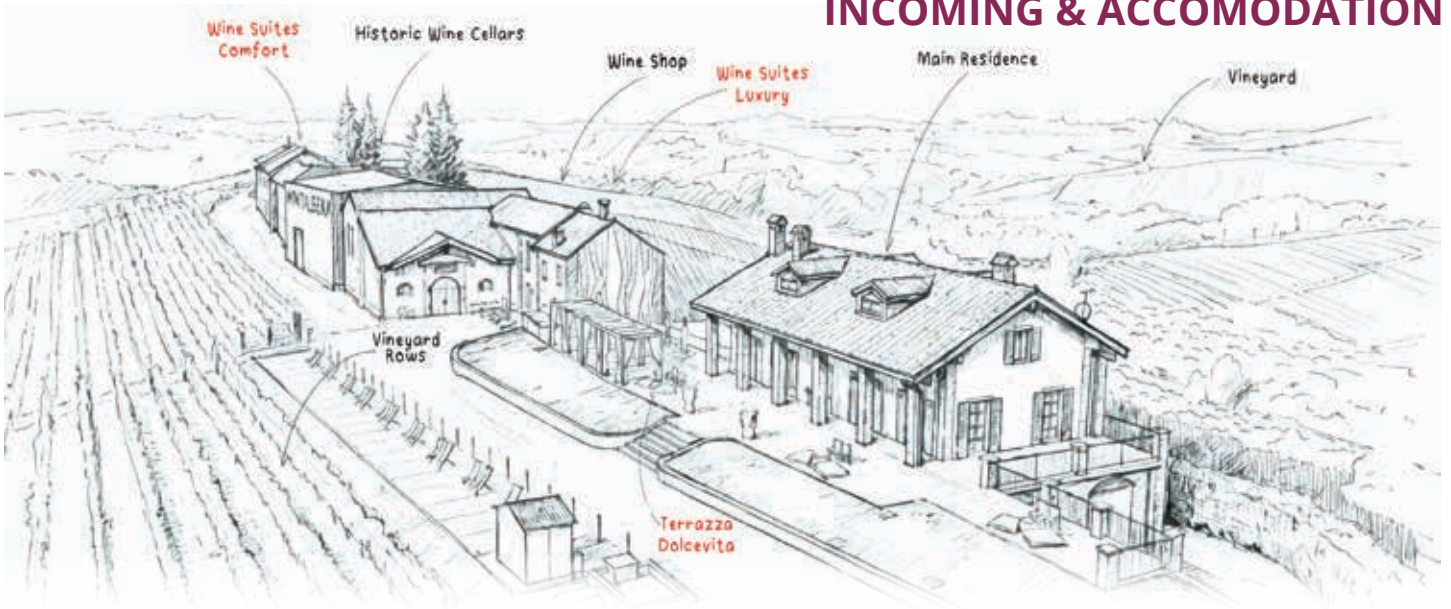
- Piemonte *Piedmont*
- Monferrato
- Langhe







INCOMING & ACCOMODATION



TERRAZZA ♥ DOLCEVITA ♥

La **Terrazza Dolcevita** è attrezzata con gazebo e sedute relax per godersi una giornata di sole immersi nel paesaggio. Protagonista è la scenografica piscina a sfioro di Montalbera, 16 x 6 metri, con acqua salata a 28°C. Affacciata sull'anfiteatro naturale dei vigneti, regala una vista che spazia tra nocciuleti e lago, fino al borgo di Montemagno e al profilo del suo romantico castello.

GAZEBO VIP EXPERIENCE

Gazebo esclusivo per 2 persone con tende in lino, lettini con materassini memory e vista privilegiata. Inclusa 1 bottiglia Montalbera a scelta.

PUFF BORDO PISCINA

Due ampi puff lounge a bordo piscina con ombrellone e vista sui vigneti. Inclusa 1 bottiglia Montalbera a scelta.

PUFF MONTEMAGNO

Due puff lounge con ombrellone e vista su Montemagno, per rilassarsi immersi nella quiete del paesaggio Patrimonio Unesco.

LETTINO

Lettino Montalbera con materassino memory e ombrellone, a bordo piscina con vista sui vigneti.

Le formule includono telo piscina Montalbera, spogliatoio e assistenza del Team Montalbera. Disponibili inoltre vini, taglieri e proposte mini lunch/snack. Accesso riservato ai maggiori di 18 anni. Non è consentito introdurre cibi e bevande dall'esterno.

♥ DOLCEVITA ♥ TERRACE

*The **Dolcevita Terrace** features gazebos and comfortable lounge seating, offering the perfect setting to enjoy a sunny day surrounded by beautiful scenery. At its heart is Montalbera's spectacular 16 x 6-metre infinity pool, with salt water maintained at 28°C. Overlooking the natural amphitheatre of the vineyards, it offers sweeping views across hazelnut groves and the lake, all the way to the village of Montemagno and the silhouette of its romantic castle.*

GAZEBO VIP EXPERIENCE

An exclusive gazebo for 2 guests with elegant linen curtains, sun loungers with memory foam mattresses and a privileged view. Includes 1 bottle of Montalbera wine of your choice.

POOLSIDE LOUNGE PUFFS

Two spacious lounge puffs by the pool, with a parasol and views over the vineyards. Includes 1 bottle of Montalbera wine of your choice.

MONTEMAGNO LOUNGE PUFFS

Two lounge puffs with a parasol and views of Montemagno, perfect for relaxing in the peaceful surroundings of this UNESCO World Heritage landscape.

SUN LOUNGER

Montalbera sun lounger with memory foam mattress and parasol, set by the pool with views over the vineyards.

All options include a Montalbera pool towel, changing room access and assistance from the Montalbera Team. Wines, platters and mini lunch/snack options are also available. Access is reserved for guests aged 18 and over. Outside food and drinks are not permitted.





LUCI E VISTE DALLE NOSTRE WINE SUITES - LIGHTS AND VIEWS FROM OUR WINE SUITES

WINE SUITES COMFORT

Le **Montalbera Wine Suites Comfort** nascono da un nuovo progetto ideato da Franco Morando: creare due suite nel cuore della Cantina, proprio dove ogni giorno si lavora e prendono vita i vini Montalbera. Situate a circa 100 metri dalle Wine Suites Luxury, lungo la caratteristica strada in ghiaia bianca, le Wine Suites Comfort offrono un'esperienza autentica, a diretto contatto con la natura e dal carattere più *wild*. La porta d'ingresso si trova a pochi metri dal primo filare di Ruchè: soggiornare qui significa quasi dormire e rilassarsi nel cuore stesso del vigneto, circondati dalla quiete e dai profumi della campagna. Con l'avvicinarsi della vendemmia, l'esperienza diventa ancora più suggestiva: i grandi grappoli a bacca nera di Ruchè colorano i filari a pochi passi dalle suite, regalando emozioni difficili da descrivere. Nei primi giorni di vinificazione, inoltre, i caratteristici sentori aromatici del Ruchè possono inebriare delicatamente l'aria, rendendo il soggiorno ancora più immersivo e autenticamente legato alla vita della Cantina.

*The **Montalbera Wine Suites Comfort** are part of a new project conceived by Franco Morando: two suites created in the heart of the winery, where the daily work takes place and Montalbera wines come to life. Located around 100 metres from the Wine Suites Luxury, along the characteristic white gravel road, the Wine Suites Comfort offer a more authentic experience, closer to nature and with a more **wild** character. The entrance is just a few steps from the first row of Ruchè vines: staying here feels almost like sleeping and relaxing in the heart of the vineyard, surrounded by the tranquillity and aromas of the countryside.*

As harvest time approaches, the experience becomes even more captivating: generous bunches of dark Ruchè grapes fill the rows just outside the suites, creating a truly unique atmosphere. During the first days of winemaking, the distinctive aromas of Ruchè may also gently drift through the air, making your stay even more immersive and authentically connected to life at the winery.

WINE SUITES COMFORT 1 e 2



Queste camere di 20 mq, situate al piano terra a pochi metri dai vigneti di Ruchè, sono state progettate per offrire agli ospiti comfort e un'esperienza dal carattere più *wild*, grazie alla straordinaria vicinanza ai filari e alla suggestiva vista sul borgo di Montemagno. La zona giorno e la zona notte convivono in un unico ambiente, accogliente e funzionale, con un letto impareggiabile da una testiera Capitonné e un materasso in lattice, pensato per garantire un riposo piacevole e rilassante. Uno degli aspetti più caratteristici di queste camere è l'ingresso che si apre direttamente sulla strada in ghiaia bianca, a pochi metri dai filari di Ruchè. Una vicinanza privilegiata al vigneto che regala una piacevole sensazione di contatto con la natura, tranquillità e serenità.

*These 20 sqm rooms, located on the ground floor just a few steps from the Ruchè vineyards, have been designed to offer guests comfort and a more **wild** experience, thanks to their exceptional proximity to the vines and the charming view of the village of Montemagno. The living and sleeping areas blend into a single welcoming and functional space, featuring a bed with an elegant Capitonné headboard and a latex mattress, designed to ensure a comfortable and relaxing night's sleep. One of the most distinctive features of these rooms is the entrance, which opens directly onto the white gravel road, just a few metres from the Ruchè vines. This privileged proximity to the vineyard creates a wonderful sense of connection with nature, tranquillity and serenity.*



EXCLUSIVE COMFORT:

- Climatizzazione estiva ed invernale
- Letto Queen size 180 cm
- N°1 Smart TV 45"
- Wi-Fi
- Frigo bar, macchina del caffè con cialde Illy e bollitore con selezione di tè
- Bottiglia di benvenuto di Ruchè Laccetto
- Doccia Large a pavimento
- Vanity Set Acqua di Parma
- Guardaroba con spazio bagagli
- Cassetta di sicurezza
- Accesso alla terrazza DolceVita con piscina e gazebo privato con lettini
- Telo piscina "Montalbera"

EXCLUSIVE COMFORT:

- Summer-winter air conditioning
- Queen size bed 180 cm
- No. 1 Smart TV 45"
- Wi-Fi
- Minibar, Illy espresso machine and kettle with tea bags selection
- Welcome bottle of Ruchè Laccetto
- Extra Large walk-in shower
- Acqua di Parma vanity set
- Wardrobe with luggage closet
- Safe-deposit box
- DolceVita terrace access, with pool and private gazebo with deck chairs
- "Montalbera" pool towels

WINE SUITES LUXURY

Nelle confortevoli **Montalbera Wine Suites Luxury**, il relax incontra la bellezza di un paesaggio unico. Quattro suite indipendenti, dove vivere un soggiorno indimenticabile immersi nei vigneti delle colline Patrimonio UNESCO. Al soggiorno si possono abbinare visite guidate in Cantina, degustazioni ed esperienze wellness, per ritrovare il proprio benessere immersi nella quiete e nella bellezza dei vigneti Montalbera. Le Wine Suites si affacciano sul suggestivo anfiteatro naturale di Montalbera, tra vigneti, nocioleti e il romantico lago: uno scenario da cartolina da vivere in ogni momento della giornata. Ogni suite si distingue per un'elegante semplicità, con arredi ispirati alla tradizione *Tropézienne* ed elementi di design contemporaneo, in armonia con il paesaggio e con l'identità autentica del territorio.

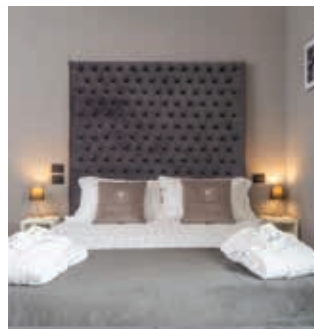
*In the comfortable **Montalbera Wine Suites Luxury**, relaxation meets the beauty of a unique landscape. Four independent suites offer an unforgettable stay surrounded by the vineyards of the UNESCO World Heritage hills. Your stay can be enriched with guided winery tours, wine tastings and wellness experiences, allowing you to unwind and enjoy the tranquillity and beauty of the Montalbera vineyards. The Wine Suites overlook Montalbera's enchanting natural amphitheatre, surrounded by vineyards, hazelnut groves and a romantic lake: a picture-perfect setting to enjoy at any time of day. Each suite combines elegant simplicity with interiors inspired by the Tropézienne tradition and contemporary design elements, all in harmony with the landscape and the authentic character of the region.*

QUEEN SUPERIOR



Questa camera di 40 mq sita al piano terra è stata progettata per garantire inclusività a tutti gli ospiti, per poter godere di un piacevole soggiorno nella nostra struttura. La zona giorno si compone di un elegante divano Chesterfield "in alcantara sostenibile" trasformabile in un comodo divano letto per due persone e di un elegante scrittoio. La zona notte ospita un letto con testiera Capitonée e materasso in lattice per garantire un pernottamento all'insegna del relax. Questa camera è dotata di un balconcino privato, dotato di tavolino e sedie per godersi il tramonto sui vigneti; è l'unica suite della struttura ad avere anche la vista sul paese di Montemagno.

This 40 square meters room is located at the ground floor, and it has been designed to grant easy access for all guests. The living area is equipped with an elegant Chesterfield sofa "in sustainable alcantara" transformable into a comfortable double bed for two people, and with a writing desk. The sleeping area features a bed with a Capitonée headboard and a latex mattress to ensure a relaxing overnight stay. This room also has a small private balcony equipped with table and chairs to enjoy the sunset over the vineyards; it is the only suite with also a view over the village of Montemagno.



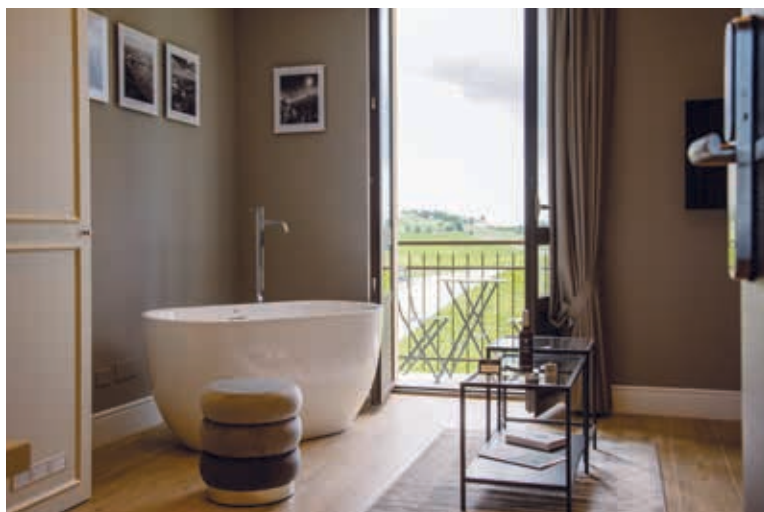
EXCLUSIVE COMFORT:

- Climatizzazione estiva ed invernale
- Letto Queen size 160 cm
- Smart TV 45"
- Wi-Fi
- Frigo Bar, macchina del caffè con cialde Illy e bollitore con selezione di tè
- Bottiglia di benvenuto di Ruchè Laccetto
- Doccia Large a pavimento
- Vanity Set Acqua di Parma
- Guardaroba con spazio bagagli
- Cassetta di sicurezza
- Accesso alla terrazza Dolcevita con piscina e gazebo privato con lettini
- Telo piscina "Montalbera"

EXCLUSIVE COMFORT:

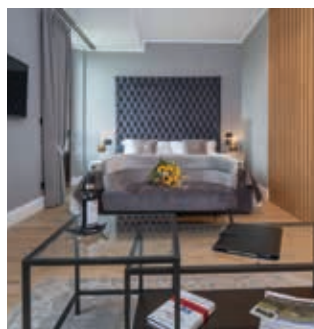
- Summer-winter air conditioning
- Queen size bed 160 cm
- Smart TV 45"
- Wi-Fi
- Minibar, Illy espresso machine and kettle with tea bags selection
- Welcome bottle of Ruchè Laccetto
- Large walk-in shower
- Acqua di Parma vanity set
- Wardrobe with luggage closet
- Safe-deposit box
- Dolcevita terrace access, with pool and private gazebo with deck chairs
- "Montalbera" pool towels

KING CON BALCONE



Questa camera di 35 mq, sita al primo piano è suddivisa in una zona giorno con scrittoio, e una zona notte con letto con testiera Capitonée e materasso in lattice per garantire un pernottamento all'insegna del relax. Inoltre al suo interno troviamo una vasca freestanding rivolta verso le colline ad anfiteatro. Questa camera infine è dotata di un balconcino privato, dotato di tavolino e sedie per godersi il tramonto sui vigneti.

This 35 square meters room located at the first floor is divided into a living area with a writing desk, and a sleeping area featuring a bed with a Capitonée headboard and a latex mattress to ensure a relaxing overnight stay. Furthermore inside the room you will find a freestanding bathing tub overlooking the hills. This room also has a small private balcony equipped with table and chairs to enjoy the sunset over the vineyards.



EXCLUSIVE COMFORT:

- Climatizzazione estiva ed invernale
- Letto Queen size 180 cm
- Smart TV 45"
- Wi-Fi
- Frigo bar, macchina del caffè con cialde Illy e bollitore con selezione di tè
- Bottiglia di benvenuto di Ruchè Laccetto
- Doccia Large a pavimento
- Vanity Set Acqua di Parma
- Guardaroba con spazio bagagli
- Cassetta di sicurezza
- Accesso alla terrazza Dolcevita con piscina e gazebo privato con lettini
- Telo piscina "Montalbera"

EXCLUSIVE COMFORT:

- Summer-winter air conditioning
- Queen size bed 180 cm
- Smart TV 45"
- Wi-Fi
- Minibar, Illy espresso machine and kettle with tea bags selection
- Welcome bottle of Ruchè Laccetto
- Large walk-in shower
- Acqua di Parma vanity set
- Wardrobe with luggage closet
- Safe-deposit box
- Dolcevita terrace access, with pool and private gazebo with deck chairs
- "Montalbera" pool towels



KING DELUXE



Questa camera di 45 mq, sita al primo piano, è suddivisa in due ambienti separati. La zona giorno con un elegante divano Chesterfield "in alcantara sostenibile" trasformabile in un comodo divano letto per una persona, con Smart TV e scrittoio. La zona notte è caratterizzata da un letto con testiera Capitonée e materasso in lattice per garantire un pernottamento all'insegna del relax. Inoltre al suo interno troviamo una vasca freestanding rivolta verso le ampie finestre da cui si può ammirare il panorama monferrino.

This 45 square meters room located at the first floor is separated in 2 main areas. The living area is equipped with an elegant Chesterfield sofa "in sustainable alcantara" transformable into a comfortable single bed, with Smart TV and a writing desk. The sleeping area features a bed with a Capitonée headboard and a latex mattress to ensure a relaxing overnight stay. Furthermore inside the room you will find a freestanding bathing tub overlooking the wide windows from which you can enjoy the Monferrato landscape.



EXCLUSIVE COMFORT:

- Climatizzazione estiva ed invernale
- Letto Queen size 180 cm
- N°2 Smart TV 45"
- Wi-Fi
- Frigo bar, macchina del caffè con cialde Illy e bollitore con selezione di tè
- Bottiglia di benvenuto di Ruchè Laccetto
- Doccia Large a pavimento
- Vanity Set Acqua di Parma
- Guardaroba con spazio bagagli
- Cassetta di sicurezza
- Accesso alla terrazza Dolcevita con piscina e gazebo privato con lettini
- Telo piscina "Montalbera"

EXCLUSIVE COMFORT:

- Summer-winter air conditioning
- Queen size bed 180 cm
- No. 2 Smart TV 45"
- Wi-Fi
- Minibar, Illy espresso machine and kettle with tea bags selection
- Welcome bottle of Ruchè Laccetto
- Large walk-in shower
- Acqua di Parma vanity set
- Wardrobe with luggage closet
- Safe-deposit box
- Dolcevita terrace access, with pool and private gazebo with deck chairs
- "Montalbera" pool towels

KING SUPERIOR



Questa camera di 50 mq, sita al primo piano, è suddivisa in due ambienti separati. La zona giorno con un elegante divano Chesterfield "in alcantara sostenibile" trasformabile in un comodo divano letto per due persone e una Smart TV da 55". La zona notte è caratterizzata da un letto con testiera Capitonée e materasso in lattice per garantire un pernottamento all'insegna del relax. Inoltre al suo interno troviamo una vasca freestanding rivolta verso le ampie finestre da cui si può ammirare la vista sul suggestivo anfiteatro di vigneti.

This 50 square meters room located at the first floor is separated in 2 main areas. The living area is equipped with an elegant Chesterfield sofa "in sustainable alcantara" transformable into a comfortable double bed for two people, and with a 55" Smart TV. The sleeping area features a bed with a Capitonée headboard and a latex mattress to ensure a relaxing overnight stay. Furthermore inside the room you will find a freestanding bathing tub overlooking the wide windows from which you can enjoy the view over the vineyards amphitheatre.



EXCLUSIVE COMFORT:

- Climatizzazione estiva ed invernale
- Letto Queen size 180 cm
- N° 2 Smart TV: 55" e 45"
- Wi-Fi
- Frigo bar, macchina del caffè con cialde Illy e bollitore con selezione di tè
- Bottiglia di benvenuto di Ruchè Laccetto
- Doccia Extra Large a pavimento per accesso disabili
- Vanity Set Acqua di Parma
- Guardaroba con spazio bagagli
- Cassetta di sicurezza
- Accesso alla terrazza Dolcevita con piscina e gazebo privato con lettini
- Telo piscina "Montalbera"

EXCLUSIVE COMFORT:

- Summer-winter air conditioning
- Queen size bed 180 cm
- No. 2 Smart TV: 55" and 45"
- Wi-Fi
- Minibar, Illy espresso machine and kettle with tea bags selection
- Welcome bottle of Ruchè Laccetto
- Extra Large walk-in shower
- Acqua di Parma vanity set
- Wardrobe with luggage closet
- Safe-deposit box
- Dolcevita terrace access, with pool and private gazebo with deck chairs
- "Montalbera" pool towels



TERRAZZA DOLCEVITA



WINE SUITES



VISITE E DEGUSTAZIONI VISITS AND WINE TASTING



EVENTI E CATERING EVENTS AND CATERING

#montalbera @Castagnole Monferrato

MONTALBERA INCOMING & ACCOMODATION.

#incoming #winesuites #charme #winetasting

MONTALBERA 360° EXPERIENCE

WINE TASTING, CHARME & SUITES



Cantina Montalbera

Tour&Tasting · Wine Shop · Wine Suites

Via Montalbera, 1 · Castagnole Monferrato (AT)

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

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

Visite su prenotazione • Reservation required



CIN:
IT005023B5G8PFGYOL

CIR Wine Suites Luxury:
005023-AGR-00002



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

#drinkresponsibly