



CARTELLA STAMPA
2017

LA STORIA	2
IL GRUPPO MORANDO	3
MONTALBERA IN CIFRE	4
I VIGNETI	5
IL RUCHÈ	7
- LA PATENTE GENETICA DEL RUCHÈ	
- CARATTERISTICHE	
LE NOSTRE ETICHETTE	9
- I CLASSICI	
- VEGAN	
- LE SELEZIONI	
- LE BOLLICINE	



LA STORIA

Il vino, una passione di famiglia.

L'azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, da sei generazioni crede e investe nella viticoltura piemontese. Nata all'inizio del ventesimo secolo, in un territorio compreso tra i sette comuni del Monferrato astigiano con al centro Castagnole Monferrato, dal 2003 si dedica con passione alla valorizzazione del raro e prezioso autoctono Ruchè, diventandone il principale interprete, fino a renderlo la propria icona e uno dei motori di crescita sul mercato nazionale e internazionale.

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 di tutto il *"vino frutto"*, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovraturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.

La famiglia Morando affonda le proprie radici nelle Langhe, a Castiglione Tinella, luogo di origine di Enrico Morando e luogo in cui sono state piantate le prime vigne. Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia adotta una politica di espansione, non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti.

Oggi Montalbera, a cavallo tra Monferrato e Langhe, è l'azienda vitivinicola più grande per numero di ettari accorpati in un unico appezzamento. Montalbera si esprime infatti in due importanti realtà di terroir: 160 ettari sono a Castagnole Monferrato (AT), disposti a forma circolare a corpo unico, un anfiteatro che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità, e 15 ettari a Castiglione Tinella (Langa), sempre accorpati in un unico appezzamento.

La prima parte della ristrutturazione della cantina è terminata a fine 2016 mentre l'ampliamento della parte tecnica è ancora in atto e verrà terminato con l'estate 2017.

Gli investimenti in attrezzature e tecnologia all'avanguardia portano Montalbera ad essere annoverata tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello nazionale e internazionale.



Ufficio Stampa Morando Corporate

Daniela Gasparri

d.gasparri@morandocorporate.com

Tel. + 39 011 943 33 67 - mobile +39 348 3905598



IL GRUPPO MORANDO

MORANDO da quasi **70 anni** produce alimenti per **cani, gatti e cavalli** per il mercato nazionale e internazionale. Un successo tutto italiano che continua di generazione in generazione.

Il suo fondatore, Enrico Riccardo Morando, ha per primo prodotto e commercializzato alimenti per cani e gatti in Italia, diventando leader di mercato con i **brand Migliorcane e Migliorgatto** per il canale grocery, **Migliorcane Professional e Migliorgatto Professional, Miocane e Miogatto** per il canale specializzato e le farmacie.

Tutti i prodotti Morando nascono dagli stabilimenti produttivi di Andezeno (TO), dove si producono alimenti secchi, e Molfetta (BA), dove viene prodotto l'umido.

Un'azienda moderna e dinamica, dotata delle più avanzate tecnologie e strutturata per offrire un prodotto innovativo e di qualità, consegnato in tempi brevi e **capace di soddisfare sotto ogni profilo le esigenze della distribuzione e del consumatore finale**. L'Azienda investe in ricerca e *innovation*. È stato costruito nella sede di **Andezeno** un **magazzino automatizzato** con più di 7000 posti pallet (il più grande d'Europa).

Morando non commercializza prodotti provenienti da altri paesi perché l'azienda crede nel **made in Italy** e sostiene l'economia nazionale. I laboratori Morando sono dotati di moderne apparecchiature in grado di effettuare le analisi chimico-fisiche necessarie al controllo di materie prime e prodotti finiti. Il team di medici veterinari presente in sede, oltre al quotidiano impegno per il controllo della qualità e della sicurezza alimentare, in collaborazione con Università ed enti scientifici, è attivo nella ricerca di nuovi tipi di alimenti sempre più funzionali alla soddisfazione e al *wellness* degli animali. Inoltre **non sperimenta, né commissiona alcuna sperimentazione su animali**.

IFS - International Food Standard

Tutti gli stabilimenti Morando possiedono la certificazione secondo lo standard **IFS - International Food Standard**, conseguendo l'HIGHER level, il massimo riconoscimento. **L'International Food Standard** è uno standard internazionale basato su un metodo di valutazione condiviso tra le varie industrie (*food e petfood*) per qualificare e selezionare i fornitori di prodotti alimentari. Tale certificazione assicura la **Qualità e la Sicurezza** dei prodotti alimentari forniti alla Grande Distribuzione Organizzata. I clienti Morando possono quindi porre in vendita prodotti col proprio marchio sicuri di rigorosi standard produttivi e di controllo.

Morando è tra le prime aziende in Italia che hanno ottenuto questa certificazione nel petfood.

L'azienda ha alla guida il suo fondatore, Enrico Riccardo Morando, i figli Walter e Giovanni e i nipoti, Franco e Laura.



Ufficio Stampa Morando Corporate

Daniela Gasparri

d.gasparri@morandocorporate.com

Tel. + 39 011 943 33 67 - mobile +39 348 3905598



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: 750.000 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.

I VIGNETI

Castagnole Monferrato - Piemonte - Monferrato

C - LA TRADIZIONE Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

B - SOLO ACCIAIO Barbera d'Asti DOCG

B1 - LA BRIOSA Barbera del Monferrato DOC

F - GRIGNÈ Grignolino d'Asti DOC

A - CALYPSOS Vino Bianco

I - VEGAN Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

D - LACCENTO Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

E - LIMPRONTA Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

LEVOLUZIONE Barolo DOCG

LINTUITO Barbaresco DOCG

H - LEQUILIBRIO Barbera d'Asti DOCG

H2 - NUDA Barbera d'Asti DOCG Superiore

D - LACCENTO Passito di Ruchè

D - GRAPPA DI RUCHÈ

B1-B2 - CUVÉE BLANCHE Spumante Extra-dry

L - CUVÉE ROSÉ Spumante Brut

Le vigne ricoprono sei intere colline mentre nel fondovalle trova spazio la coltivazione della tipica nocciola Piemontese (G). 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.



Castiglione Tinella - Piemonte - Langa

A1 - SAN CARLO Moscato d'Asti DOCG

B3 – EXTRA DRY MONTALBERA CUVÉE BLANCHE

15 ettari di vigneti in un unico appezzamento, posti a 408 m.s.l ed impiantati a Moscato d'Asti. Le radici della famiglia Morando partono da qui, da queste vigne nel cuore della Langa.



IL RUCHÈ

Ruchè, l'altra faccia del Piemonte, quello innovativo e capace di vedere oltre la classica enologia tradizionale e le storiche denominazioni.

Montalbera ha per prima portato un importante riconoscimento alla denominazione. I **Tre Bicchieri del Gambero Rosso** sono infatti stati vinti da LA TRADIZIONE Ruchè docg 2015, un vino unico, inconfondibile, dalle origini misteriose, il Principe Rosso del Monferrato.

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. Il Ruchè di Castagnole Monferrato docg è un vino dal carattere inconfondibile; i piacevoli sentori floreali di rosa e viola, le note fruttate di albicocca e la speziatura che emerge con l'evoluzione lo rendono immediatamente riconoscibile nel bicchiere.

L'origine di questo vitigno tanto affascinante è ancora avvolta nel mistero, così come l'etimologia del suo nome. Una delle ipotesi è che derivi da "San Rocco", una comunità di Monaci devoti a questo Santo, che avrebbero introdotto la Sua coltivazione in zona.

Altra tesi vogliono che il nome derivi dal termine piemontese "roche", inteso come vitigno coltivato nelle zone arroccate del Monferrato. La tesi più accreditata, tuttavia, è che il Ruchè derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Ciò che è certo è che nel Monferrato questa varietà ha trovato la sua terra di elezione e di massima espressione qualitativa.

La rinascita del Ruchè si deve negli anni Settanta ad un parroco illuminato, Don Giacomo Cauda, a cui viene attribuita la riscoperta di un vitigno che rischiava di scomparire. Arrivato a Castagnole Monferrato alla fine degli anni Settanta, infatti, Don Cauda trovò come "beneficio parrocchiale" 10 filari a Ruchè... e la storia iniziò. Colpito dalle caratteristiche del vitigno, si appassionò e s'innamorò della qualità che nell'immediato veniva espressa semplicemente dall'acino ancora in vigna. Così lo descrive in uno dei suoi scritti: *"ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente..."*. Deciso a riportarlo in produzione, Don Cauda iniziò a impiantare nuovamente questa varietà e ad incoraggiare i viticoltori. La storia del Ruchè così come lo conosciamo oggi inizia da qui.

Nel 1987 arrivò la doc, nel 2010 la docg. Oggi il Ruchè è conosciuto e apprezzato sulle tavole nazionali ed internazionali per le sue caratteristiche uniche ed affascinanti che hanno origine da quello straordinario terroir che è il Monferrato.



LA PATENTE GENETICA DEL RUCHÈ

Montalbera crede da sempre nel Ruchè e nella sua unicità. Per questo l'azienda ha scelto di investire in una ricerca in grado di tracciare la patente genetica di un vitigno dalle origini incerte e spesso collocato accanto ad altre varietà in realtà molto distanti per terroir ed espressione.

Obiettivo del lavoro (svolto dal laboratorio Bioasis di Ancona) è stato quello di utilizzare il DNA come un invisibile barcode per determinare la tracciabilità genetica del vitigno. Tutte le analisi effettuate hanno confermato che il Ruchè possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database.

L'unica varietà che si avvicina ad essa è risultata il Pinot Nero, che presenta picchi simili. L'identità del Ruchè è stata dunque tracciata e analizzata, collocando, senza ombra di dubbio, il vitigno nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana.



CARATTERISTICHE

Il Ruchè è un vitigno a bacca rossa con vigoria vegetativa media e produttività buona.

La foglia è media – piccola, trilobata e più raramente pentalobata di colore verde chiaro e glabra. Il grappolo ha forma cilindrico – piramidale, allungato, compatto e composto da acini medi e subrotondi dal colore tendente al violaceo, buccia consistente e molto pruinosa. Non subisce colatura e l'epoca di maturazione coincide con la fine di settembre o, al massimo, l'inizio di ottobre. Anticipa notevolmente la maturazione rispetto ad altri vitigni tipici della zona e nelle ultime fasi realizza performance agronomiche in tempi ridottissimi. Nell'area di produzione si adatta bene a terreni con differenti caratteristiche ma predilige i terreni calcareo-argillosi nei quali dà origine a vini con bouquet di maggiore intensità e caratterizzazione. Predilige forme di allevamento compatte ad elevata o elevatissima densità (cordone speronato e guyot). I portainnesti maggiormente utilizzati in zona per questo autoctono sono: SO4, Cober e 1103.

Altri punti di forza sono un'elevata resistenza ai freddi invernali e primaverili, media tolleranza all'oidio, alla peronospora ed ai marciumi (marciume acido e botritis Cinerea), ottima resistenza alla flavescenza dorata.

LE NOSTRE ETICHETTE

I CLASSICI



LA TRADIZIONE*

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Il Ruchè di Castagnole Monferrato, autoctono raro del Piemonte viene prodotto in una ristretta area del Monferrato Astigiano, in soli sette comuni con al centro Castagnole Monferrato che si distingue tra tutti per le sue colline vocate ai raggi solari. Terreni calcarei, asciutti che rendono il territorio ottimale per la coltivazione di questo prezioso autoctono. Non si hanno notizie certe sull'origine di questo nome (Ruchè), le ipotesi maggiormente accreditate vogliono che sia arrivato in Piemonte in periodo medioevale, importato dalla Francia da Monaci che lo impiantarono nelle terre attorno ad un monastero oggi scomparso, un luogo sacro, dedicato a San Rocco. Alcuni ritengono che il nome derivi da "roncet", una degenerazione infettiva che in tempi passati attaccò i vitigni della zona e di fronte alla quale il Ruchè si dimostrò particolarmente resistente. Altri riconducono la derivazione al termine Piemontese "roche", zone arroccate e difficili da lavorare. Da recenti studi condotti dall'azienda MONTALBERA ed attenta analisi del vitigno (ricerca in merito al DNA condotta da MONTALBERA in collaborazione con il Centro scientifico BIOCIS) e delle Sue caratteristiche organolettiche, sembra possibile che derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Da tempo immemorabile solo presente dell'area di Asti è a tutti gli effetti un vitigno astigiano per secolare acquisizione. Con l'annata 2010 viene concessa la DOCG, ulterior riconoscimento alla grande qualità di questo raro autoctono.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Ruchè di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con permanenza di oltre 10-12 giorni delle vinacce a contatto con il mosto.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 3 mesi. Longevità da 3 a 5 anni.

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 spezzate con il tempo.

Sapore:

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

Bottiglia:

Bordolese Nobile, 500 g - Vetro colore uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia matusalem 5 L.

Bottiglia magnum 1,50 L.

Bottiglia 0,75 L.

Bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 14 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

4,6-5,5 g/L.

Zuccheri residui:

3-4 g/L.

Estratto secco:

28-30 g/L.



VEGAN

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Da generazioni la Famiglia Enrico Riccardo Morando crede e investe nella viticoltura Piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Grazie a questo importante impegno e al continuo ed incessante studio ecco che nasce da un'idea di FRANCO MORANDO la versione Ruchè VEGAN. Per produrre un VINO VEGAN, è vietato l'impiego di qualsiasi tipo di derivato di origine animale come sono ad esempio l'albume d'uovo, la caseina o i caseinati, l'ovoalbumina e la lisozima da uovo. Montalbera porta alla nascita il proprio RUCHÈ VEGAN direttamente dalla vigna, con metodi innovativi di concimazione privi di sostanze derivanti da origini animali. I "Coadiuvanti Tecnologici" al termine della vinificazione vengono eliminati. Dopo aver svolto la loro azione queste sostanze aggiunte normalmente sedimentano sul fondo del recipiente e vengono quindi rimosse dal vino. Ovviamente, nella produzione di VINI VEGAN, sia nel confezionamento che all'atto dell'etichettamento vengono utilizzate colle di origine naturale.

La certificazione del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG VEGAN è a cura di SGS ITALIA - STP 005/218 e SIAMO I PRIMI A CERTIFICARE "VEGAN" IL VITIGNO RUCHÈ. Anche in questo caso Montalbera si pone come azienda innovatrice - pionieristica e scientificamente attiva anche nel segmento VEGAN.

L'innovazione è tutto. Quando si è in prima linea si riesce a vedere quale sarà la prossima innovazione necessaria. (F.M.)

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Ruchè di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con permanenza di 8 giorni delle vinacce a contatto con il mosto. Durante la vinificazione non vengono usati additivi di origine animale.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 3-4 mesi. Longevità da 3 a 6 anni. In nessuna fase vengono usati additivi di origine animale.

Colore:

Rosso rubino di media intensità, con leggeri riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo i primi anni di bottiglia.

Profumo:

Intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni, evoluzione su note speziate con il tempo in particolare di pepe bianco ed incenso.

Sapore:

Caldo al palato, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica. Lunghissima persistenza gustativa ed aromatica finale.

Bottiglia:

Bardolese Nobile, 500 g - Vetro colore uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 14 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

4,6-5,5 g/L.

Zuccheri residui:

3-4 g/L.

Estratto secco:

28-30 g/L.

Servizio di controllo applicato alla produzione. Certificato da SGS Italia. STP 005/218.



SOLO ACCIAIO® Barbera D'Asti DOCG



Vino rappresentativo della tradizione enologica Piemontese. Le origini di questo vitigno sono certamente antichissime, ma i primi documenti che ne danno testimonianza risalgono solamente a qualche secolo fa.

La prima traccia scritta del Barbera si trova in un documento del XVI secolo conservato nel comune di Nizza Monferrato ma se ne fa menzione ufficiale solo nel 1798, alla stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati sul territorio Piemontese. Il primo cantore poetico del Barbera fu Giosué Carducci che scrisse di "generosa Barbera" capace di far sentir forte chi la beve.

Più di recente Cesare Pavese scrisse di questo vino in una delle sue tante lettere definendolo "leggendario". Con l'annata 2008 viene concessa la DOCG ulteriore riconoscimento alla grande qualità di questo vino.

Montalbera appella la Sua Barbera "SOLO ACCIAIO" per sottolineare la "RIBELLIONE" al "CONCETTO LEGNO" per questa etichetta. Si presenta al consumatore attento ed esigente un vino estremamente elegante, di freschezza e duttilità, dall'imponente frutto di mora croccante e una buona acidità percepibile, ottenibile esclusivamente con vendemmie in maturazione ottimale e lento affinamento in vasche d'acciaio e bottiglia.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Barbera d'Asti 100% lavorata in purezza. Vendemmia in maturazione ottimale direttamente in vigna.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con permanenza delle vinacce a contatto con il mosto per un periodo non inferiore ai 10 giorni.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 3 mesi. Longevità non inferiore ai 3-5 anni.

Colore:

Rosso porpora intenso con riflessi violacei in gioventù.

Profumo:

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

Sapore:

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

Bottiglia:

Bordolese Nobile, 500 g - Vetro colore uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 14 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

5,3-5,6 g/L.

Zuccheri residui:

3-4 g/L.

Estratto secco:

29-31 g/L.

LA BRIOSA®

Barbera del Monferrato DOC - Frizzante

Le origini di questo vino sono certamente antichissime ma i primi documenti che ne danno testimonianza risalgono solamente a qualche secolo fa. Si può quasi certamente affermare che il nome Barbera derivi da Vitis Vinifera Montisferratensis, quindi - vite del Monferrato - con chiare origini nella zona a cavallo tra le province di Asti e Alessandria. Il Barbera del Monferrato DOC "Frizzante" nasce da un'antica usanza della zona astigiana dei vini vivaci.

Da tempo immemorabile infatti, i Barbera più beverini e gradevoli, non atti all'invecchiamento, venivano imbottigliati con anticipo finendo quindi le fermentazioni in bottiglia e presentando al consumatore quella caratteristica vena di "BRIOSITÀ". Si narra che in alcuni casi, per dar maggior risalto alla "spuma", venisse inserito all'atto dell'imbottigliamento, un chicco di grano nella bottiglia che con il tempo aumentava la presenza di gas disciolto nel liquido.

Leggende o verità il Barbera del Monferrato "Frizzante" riscuote da oltre un quarto di secolo un crescente successo tra gli appassionati, grazie alla Sua grande freschezza, agilità di beva e duttilità.

Non è "vivace" non è "frizzante" ma è LA BRIOSA.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Barbera 100% lavorata in purezza.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con permanenza delle vinacce a contatto con il mosto per un periodo non inferiore ai 10 giorni, rifermentazione "NATURALE" in autoclave per circa 40 giorni.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 2 mesi. Longevità non inferiore ai 2-4 Anni.

Colore:

Rosso sgargiante.

Profumo:

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

Sapore:

Fresco e vivace, di buon corpo e morbida stoffa.

Bottiglia:

Bordolese Nobile 500 g - Vetro colore uvag.

Tappo:

Diam 5 - 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

5,4-5,8 g/L.

Zuccheri residui:

3-4 g/L.

Estratto secco:

27-29 g/L.



GRIGNÈ® Grignolino d'Asti DOC



Il Grignolino è uno dei grandi vini caratteristici della storica tradizione enologica Piemontese. Il Suo valore viene ancor più elevato dalla non eccessiva quantità prodotta. Il simpatico ed unico nome "Grignolino" deriva quasi sicuramente da "Grignole" termine con cui vengono indicati, nel caratteristico dialetto locale, i vinaccioli, di cui abbondano gli acini. La Sua storica origine è senz'altro localizzata nei colli tra Asti e Casale, che tutt'ora costituiscono l'unica zona di coltura.

Il Grignolino può vantare una schiera di estimatori d'eccezione, basti ricordare il Re Umberto I che lo preferì più di ogni altro alla Sua mensa. Vino di personalità netta e decisa che sa affascinare anche i palati più esigenti. Servito giovane a temperatura ambiente si abbina ad ogni tipo di antipasto e in particolare a piatti leggeri o moderatamente grassi. Ottimo servito leggermente fresco con pesce sughoso. L'appellativo "GRIGNÈ" è riconducibile al dialetto locale che tradotto significa "SORRIDERE". Infatti è un vino che farà sorridere per la Sua grande agilità e facilità di beva pur essendo di corpo e buona struttura.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Grignolino d'Asti 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con parziale eliminazione dei vinaccioli dopo 4-6 giorni di fermentazione (per addomesticare l'eccesso dei tannini).

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 2 mesi. Longevità non inferiore ai 2 anni.

Colore:

Rosso rubino tenue con tendenza ad una tonalità aranciata dopo i primi 12 mesi di bottiglia.

Profumo:

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

Sapore:

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

Bottiglia:

Bordolese Nobile 500 g - Vetro colore uvag.

Teppoc:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

5,3-5,6 g/L.

Zuccheri residui:

3-4 g/L.

Estratto secco:

27-29 g/L.

FUORI CATALOGO[®] Piemonte Rosso DOC

Denominazione che ben rappresenta la caratteristica della regione nel produrre vini rossi di elevatissima qualità. Le diverse caratteristiche dei due vitigni che lo compongono danno origine ad un blend di grande piacevolezza, grazie alla struttura e al carattere tannico e acido del Barbera associato ai profumi delicati e alla suavità caratteristica del vitigno Ruchè. Piacevolezza e legame con il territorio di produzione sono la migliore descrizione per questo inebriante vino piemontese dalla storica denominazione.

Piemonte Rosso DOC FUORI CATALOGO, di colore rosso rubino tendente al granato con affinamento, armonico e di corpo, setoso e di gran equilibrio con sentori evidenti di mirtillo e confettura e parvenze speziate.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

30% Ruchè di Castagnole Monferrato, 70% Barbera d'Asti.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con permanenza di oltre 10-12 giorni delle vinacce a contatto con il mosto.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 4 mesi. Longevità non inferiore ai 3-5 anni.

Colore:

Rosso rubino di media intensità con riflessi che tendono ad aranciare con l'invecchiamento.

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, 500 g - Vetro colore uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

5,4-5,7 g/Lt

Zuccheri residui:

3-4 g/L.

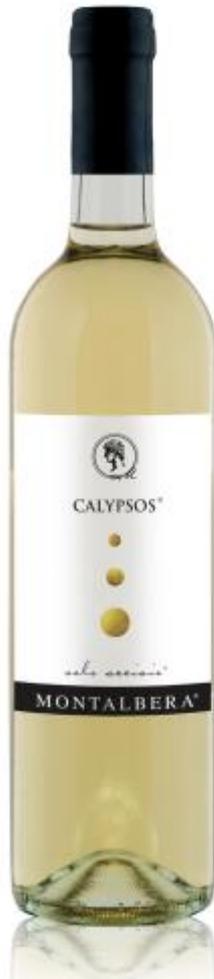
Estratto secco:

27-29 g/L.



CALYPSOS® - SOLO ACCIAIO®

Viognier



Parole, pensieri, ispirazioni quotidiane, le possiamo ritrovare nel susseguente ed unico tasting emozionale del CALYPSOS. Un "Vino Bianco" d'eccezione, concepito per far rivivere le proprie emozioni e i propri sentimenti. Il vitigno scelto per questo "Inno" è a carattere internazionale, Viognier in purezza. Le colline d'impianto in zonizzazione specifica sul territorio aziendale sono quelle del "versante lago".

Parole o leggende popolari? La creazione di un piccolo microclima dono della vicinanza del lago stesso, porta a questi vigneti caratterizzati di profumi e strutture tipiche di altri paesi. Ma quando degusterete questo "Vino Bianco" inizierete a sorridere: il tempo sottostante è un CALYPSOS.

Questo porta a studiare continuamente l'evoluzione e le emozioni dei nuovi estimatori attenti ed esigenti ai profumi e alle dolcezze palatali, alle emozioni che un calice di vino può donare. Un gioiello di eleganza e raffinatezza, il più "bello" della Sua categoria.

E poi non tutti sanno che... è un vino di sole, fresco, agile e svelto... anche fin troppo, scorre velocemente appena in sei bicchieri... ma forse è il tempo medio dell'amore... (F.M.)

Zona di produzione:

Montalbera, Castagnole Monferrato, Piemonte.
Regione collina del lago.

Vigneto:

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

Vitigno:

100% Viognier vinificato in purezza.

Vinificazione:

Tradizionale in bianco, con soffice pressatura delle vinacce.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 4 mesi. Longevità non inferiore ai 4 anni.

Colore:

Giallo paglierino cristallino.

Profumo:

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

Sapore:

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

Bottiglia:

Bordolese Nobile 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 13,50 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

5,3-5,6 g/L.

Zuccheri residui:

3-4 g/L.

Estratto secco:

25-27 g/L.

CALYPSOS® - LETICHETTANERA® Viognier

Il mio personale gioco enologico d'immediato impatto ed impulso (Franco Morando). Il Viognier lavorato in purezza, con la carezzevole qualità che lo contraddistingue nelle annate di assoluta ricchezza estrattiva porta con sé acidità e struttura figli prossimi di una longevità non riconducibile ai tradizionali vitigni semiaromatici.

Ebbene sì, dopo innumerevoli degustazioni, libbato il sentor in evoluzione di miele, garofano e piccole confetture appena scottate e sovramaturate. La vinificazione e fermentazione avvengono in vasche d'acciaio inox per poi procedere all'affinamento in tonneaux - grande réserve - provenienti dalla regione dell'Alber francese - II° e III° passaggio. Le doghe son state selezionate e piegate a vapore, perché il legno dev' essere quasi impercettibile e lasciar libbato il "vivo frutto viscoso di uosità".

Un vitigno che ben conosciamo a Montalbera, ma che abbiamo voluto con "LETICHETTANERA" portare in evoluzione qualitativa con un breve affinamento in legno, cura più attenta in vigna e un tecnologia più precisa direttamente in cantina, con pressature soffici delle vinacce più lente e continuative. Ne è emerso un vino di ricordo diamantifero per la qualità espressiva in acidità, eleganza e aromaticità. Un equilibrio di tre sentori ottimamente connessi che lo fan svettare tra le migliori produzioni italiane di vino bianco.

Semplicemente "bellissima da bere".

Zona di produzione:

Montalbera, Castagnole Monferrato, Piemonte.
Regione collina del lago.

Vigneto:

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

Vitigno:

100% Viognier vinificato in purezza.

Vinificazione:

tradizionale in bianco con soffice pressatura delle vinacce.

Affinamento:

maturazione in Tonneaux - Grande Réserve - Alber francese - II° - III° passaggio per circa 10-12 mesi. Successivo stemperamento in vasche di acciaio inox per cica 1-2 mesi. Dopo la messa in bottiglia ulteriore affinamento di 3 mesi in posizione orizzontale a temperatura controllata. Longevità non inferiore ai 8 anni.

Colore:

giallo paglierino tendente al color miele.

Profumo:

intenso, persistente, con sentori tipici di frutta, confettura in maturazione ottimale e miele.

Sapore:

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

Bottiglia:

Bordelese Nobile 500 g - Vetro mezzo bianco.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

Acidità Totale:

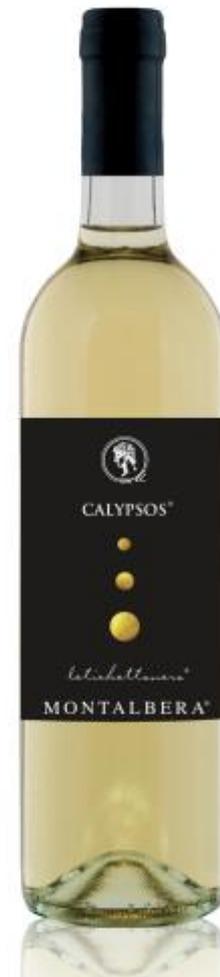
5,3-5,6 g/L.

Zuccheri residui:

2-3 g/L.

Estratto secco:

28-30 g/L.



SAN CARLO® Moscato d'Asti DOCG



La coltivazione del vitigno Moscato è antichissima. Se ne parlava già nel 1200 all'interno degli statuti del Comune di Canelli. Giovan Battista Croce, gioielliere milanese trasferitosi a Torino alla fine del secolo è considerato padre del Moscato d'Asti. Nelle Sue cantine private mise a punto la tecnica di preparazione dei vini dolci, aromatici e poco alcolici. Il Moscato d'Asti ha raggiunto livelli qualitativi straordinari grazie alla diffusione della moderna tecnologia enologica, in particolare quella del freddo, che ha consentito di mantenere nel vino gli aromi e i sapori del frutto, e nello stesso tempo, di stabilizzare il prodotto.

Storia, tradizione, dedizione, applicazione e ricerca continua lo mantengono prezioso ed unico, esaltandone le peculiari caratteristiche. Eccellente con i dolci e come aperitivo accompagnato da frutta fresca esotica (aperitivo alla Miami), il Moscato d'Asti San Carlo è prodotto nella seconda azienda agricola di proprietà a Castiglione Tinella in Langa, Regione San Carlo (QUINDICI ettari in coltura specializzata a Moscato d'Asti DOCG in un unico appezzamento) terra vocata alle migliori produzioni in assoluto nonché casa natale del capostipite della famiglia il Cavaliere Enrico Riccardo Morando. Il nome San Carlo sull'etichetta è in onore della chiesetta sita a pochi passi dai vigneti dinanzi all'azienda.

Larghe, paesaggi unici dove l'emozione, urtata, affiora tra vecchi scarsi del tempo ed eleganti onde di un prezioso mare di terra. (Cesare Pavese)

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 d'Asti 100% lavorato in purezza.

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.

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:

Albisa g 600.

Tappo:

Raso, 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.

Acidità totale:

5,6-6,0 g/L.

Zuccheri residui:

130-150 g/L.

Estratto secco:

24-26 g/L.

LE NOSTRE ETICHETTE

LE SELEZIONI



LACCENTO®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Innamorarsi del Ruchè non è cosa difficile per il colore delicato, i profumi intriganti e quelle sensazioni di morbidezza ed eleganza al gusto internazionale. Esaltare queste caratteristiche tipiche ed uniche risulta impegnativo ma possibile.

Da qui è nata la sfida dal nome LACCENTO. Analizzando con attenzione e scrupolo la produzione aziendale e il posizionamento dei migliori vigneti, lavorando con un'oenologia moderna ed attenta, adottando le migliori regole in vigna, con un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un'attenta cernita di uve in sovraturazione con un "piccolo" blend di uve appassite direttamente in vigna, MONTALBERA mette "LACCENTO" QUALITATIVO sulla E di Ruchè. Un vino di grande souplesse ed eleganza. Importante, suadente e di gran longevità, ma nel contempo dai grandi profumi delicati ammorbiditi e stemperati dalla sovra-maturazione. Il Bracco Montalbera è la nostra collina maggiormente vocata ai raggi solari con un'esposizione sud ad una altezza di circa 280 m. slm.

...quindi il Ruchè di Castagnole Monferrato LACCENTO: vino d'originalità sublime. La quantità di fiore e frutto presente nel suo aroma è quello di alcune fra le più belle ed intense uve che ai giorni d'oggi, si maestosamente fitte e polpose, possono essere raccolte e trasformate. Con un rispetto e un amore assoluto tali da sentir immolato in questo vino, il loro viva, clorofilloso respiro. È un vino che non si può mai dimenticare d'aver incontrato, goduto e si mirabilmente apprezzato.

(Luca Maroni)

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Ruchè di Castagnole Monferrato, Vigne vecchie di oltre 25 anni.

Vendemmia:

Parte in sovra-maturazione direttamente in vigneto (circa il 90% della produzione) e parte (circa il 10%) in appassimento direttamente in vigna.

Resa per ettaro:

75 Q.

Vinificazione:

Per la parte raccolta in sovra-maturazione: in rosso con premacerazione a freddo nei primissimi giorni di lavorazione e breve post-macerazione a caldo al termine della fermentazione. Durata totale a contatto con le vinacce 14-16 giorni. Per la raccolta in appassimento vinificazione tradizionale in rosso tipica dei passiti.

Affinamento:

Minimo 6/8 mesi in bottiglia posizionata orizzontalmente a temperatura non superiore ai 10 gradi per l'importante residuo zuccherino. Longevità 6-8 anni.

Colore:

Rosso rubino intenso sgargiante 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 di rara setosità.

Bottiglia:

Bordolese serie 15, 750 g Limited edition, spalla larga vetro colore verde antico.

Tappo:

Sughero "prima scelta a mano" monopezzo 26 x 49.

Formati disponibili:

Bottiglia matusalem 5 L.

Bottiglia magnum 1,50 L.

Bottiglia 0,75 L.

Bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:

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

Acidità totale:

4,6-5,5 g/L.

Zuccheri residui:

6-7 g/L.

Estratto secco:

32-34 g/L.



LIMPRONTA®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Il mondo del vino è in piena rivoluzione. Una cosa resta: la passione di famiglia che sa ispirare, il gusto per l'eccellenza che accomuna gli estimatori e che, da sempre, è la parola d'ordine delle produzioni firmate Montalbera. Ruchè LIMPRONTA - Selezione di Famiglia. Purezza produttiva assoluta e certificata. Di color rosso rubino intenso con sentori tipici e caratteristici che spaziano dalla rosa carina alle più rare spezie orientali. Virtuoso e suadente con sensazioni fruibili negli anni.

LIMPRONTA è un sigillo qualitativo al "legger cantor di legno". La dottrina enologica ha sempre sconsigliato l'affinamento in legno di vitigni semiaromatici ancor di più se rossi. Ed ecco comparir per noi una nuova sfida. La scelta di un affinamento esclusivamente in tonneau a grana fine e tostatura lieve ha fatto la differenza. Il vitigno Ruchè prima dei nostri studi in legno non era mai stato approcciato a questa particolare tipologia di affinamento. Studio, passione, natura e consapevolezza delle nostre qualità e capacità han fatto il resto. Il bicchiere parlerà diceva il saggio.

DNA

Dopo aver tracciato la "patente genetica" del Ruchè, dovevamo dare un valore aggiunto a questo autoctono con una produzione unica che donasse al privilegiato amante del Ruchè misteriose ed uniche armonie, sempre tipiche, ma esaltate dall'infinita cura enologica e produttiva.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Ruchè di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con premacerazione a freddo nei primissimi giorni di lavorazione e breve post-macerazione a caldo al termine della fermentazione. Durata totale a contatto con le vinacce 12-14 giorni.

Affinamento:

Maturazione effettuata in tonneau di rovere francese selezionato "grande réserve", e "botte grande" per circa 10-14 mesi in base all'annata. Stemperamento in vasche di acciaio inox per circa 2 mesi e successivamente affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata per almeno 6 mesi. Longevità 7-10 anni.

Colore:

Rosso rubino tendente al granato.

Profumo:

Intenso, persistente con tendenziali ricordi aromatici essentari 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, 750 g Limited edition, spalla larga vetro colore verde antico.

Tappo:

Sughero "prima scelta a mano" monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

Bottiglia magnum 1,50 L.

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 14 a 15 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

4,5-5,2 g/L.

Zuccheri residui:

2,5-3,0 g/L.

Estratto secco:

32-34 g/L.



LEQUILIBRIO® Barbera d'Asti DOCG



Dalla vendemmia 2008, nasce una nuova Barbera firmata Montalbera innovandosi e vestendosi di ulteriori qualità d'eccellenza per l'originalità delle caratteristiche organolettiche, il miglioramento del livello di maturazione delle uve, l'utilizzo di tecniche di vinificazione personalizzate. È stato condotto un preciso studio attento e peculiare per ricercare le "vigne vecchie" con le migliori esposizioni del corpo aziendale. La vendemmia è in maturazione ottimale. La Sua dote virtuosa la ritroviamo sicuramente nella souplesse morbida tannica del Suo gusto... questo fa sì che sia un vino moderno, eclettico e versatile, nonché più prezioso. Aspetti fondamentali, indispensabili per far fronte ad un contesto nazionale e internazionale molto competitivo.

Rinnovarsi vuol dire stare al passo con i tempi, mettersi sempre in discussione, vivere la modernità con la sapienza e l'esperienza del passato, per questo la Barbera d'Asti DOCG LEQUILIBRIO è il vino di oggi e del futuro... descritto dalla compagine sensorialista maggioritaria come... un piccolo fuoriclasse di suadenza gustativa veramente favolosa. L'appellazione LEQUILIBRIO deriva da uno studio attento di "LEQUILIBRIO" in legno tra barriques, tonneaux.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Barbera 100% lavorata in purezza.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con permanenza delle vinacce a contatto con il mosto per un periodo non inferiore ai 12 giorni.

Affinamento:

Maturazione dai 15 ai 18 mesi in LEQUILIBRIO tra barriques, tonneaux. Rigorosamente legno derivante dalla regione dell'altier francese. Stemperamento in vasche di acciaio inox per 1 mese e successivo affinamento in bottiglia per almeno 6/8 mesi posizionata in senso orizzontale. Longevità oltre i 10 anni.

Colore:

Rosso rubino intenso.

Profumo:

Intenso, persistente, potente e caratteristico con netti sentori di confettura, tabacco e cuoio conciato.

Sapore:

Potente e caratteristico al palato, di buona ed equilibrata acidità tipica dei barbera. Setoso, morbido e armonico, di gran struttura e persistenza.

Bottiglia:

Bordolese serie 15.
Pesante 750 g.
Limited edition.
Spalla larga conica.
Vetro colore verde antico.

Tappo:

Sughero "prima scelta a mano" monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

Bottiglia magnum 1,50 L
Bottiglia 0,75 L

Gradazione alcolica:

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

Acidità totale:

4,6-5,5 g/L.

Zuccheri residui:

3-4 g/L.

Estratto secco:

32-34 g/L.

NUDA®

Barbera d'Asti DOCG Superiore

Nuda...dalle mie barriques. Questa Barbera firmata dall'amicizia tra Franco Morando e Luca Martini (Miglior Sommelier al Mondo WSA - AIS) è la protagonista assoluta della qualità Montalbera. La vigna "del Notaio" dove sorge un piccola cappella in suo onore è anche la posizione maggiormente rialzata e meglio esposta di tutto il corpo aziendale dedicato alla Vitis Vinifera Montisferratensis.

Un lavoro minuzioso in vigna, una potatura bassa capo#frutto e un severo diradamento nei primi mesi estivi portano alla nascita di questo unico ed inimitabile vino dalle caratteristiche potenti e di struttura vero orgoglio di tutto l'operato dello staff tecnico Montalbera.

L'appellativo NUDA proviene dal fatto che viene "PRESA NUDA" direttamente dalle barriques, non filtrata, non stabilizzata e non stemperata in vasche d'acciaio, ma bensì immediatamente imbottigliata. I legni per l'affinamento sono sempre per 2/3 di grana nuova e provenienti dalla regione dell'Allier francese.

Naso dai toni scuri dolci e invitanti di baera, mirtillo e spezie orientali. Sorso sapido ed intenso, di ottima progressione. Tannino composto, piacevole e di maniacale fattura.

(Luca Martini - Miglior Sommelier al Mondo WSA - AIS)

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Barbera 100% lavorata in purezza - Vigna del Notaio.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con permanenza delle vinacce a contatto con il mosto per un periodo non inferiore ai 15 giorni.

Affinamento:

Maturazione minima di 15/20 mesi in barriques selezionate per 2/3 nuove, provenienti dalla regione dell'Allier francese. Longevità tra i 10 e i 15 anni.

Colore:

Rosso rubino intenso tendente al mattonato.

Profumo:

Intenso, persistente, potente e caratteristico con netti sentori di confettura, tabacco e cuoio conciato.

Sapore:

Potente e caratteristico al palato, con spiccata acidità tipica dei Barbera. Gran struttura e persistenza.

Bottiglia:

Borgognotta pesante g 600 - Limited edition - Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

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

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.
Bottiglia Jérebocam 3 L.
(Non in vendita Riserva Speciale Franco Morando)

Gradazione alcolica:

Da 14,50 a 16 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

4,6-5,5 g/L.

Zuccheri residui:

2-3 g/L.

Estratto secco:

34-36 g/L.



LINTUITO® Barbaresco DOCG

Negli ultimi anni la Famiglia Enrico Riccardo Morando ha posto un forte interesse anche al grande vitigno di Langa il NEBBIOLO. QUATTRO ettari per la produzione di BARBARESCO DOCG siti a Neive - Regione GALLINA, son stati gli ultimi investimenti, oltre alla continua valorizzazione del vitigno autoctono monferrino nell'azienda di Castagnole Monferrato. L'appellativo LINTUITO deriva prettamente dall'INTUITO che la famiglia ha avuto nell'investire in un terroir d'eccezione come la denominazione del Barbaresco per Inciso molto legata alle prime discendenze. Infatti il "paesino" Neive dove sorge il Podere GALLINA a pochi chilometri da Barbaresco è stato il luogo dell'inizio imprenditoriale pionieristico del Cavaliere Enrico Riccardo Morando.

I terreni calcarei e argillosi, un'attenzione maniacale in vigna, legni attentamente selezionati portan a valorizzare un vitigno unico per eleganza e piacevolezza che "già" maestri vinai han portato all'eccezione in passato. Con l'etichetta Barbaresco LINTUITO, Montalbera offre a completamento le migliori denominazioni Piemontesi qualitative.



Zona di produzione:

Barbaresco e Neive - Podere Gallina.

Vigneto:

Sistema di allevamento controspalliera bassa, guyot con 7 gemme sul capo a frutto, sesto di impianto 4800 piante per ettaro altitudine 350 metri sul livello del mare.

Vitigno:

100% Nebbiolo lavorato in purezza.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso con macerazione per 15 - 18 giorni sulle vinacce. Rimontaggi e follature per estrarre tutte le sostanze coloranti e la struttura del vino.

Affinamento:

Affinamento per 26 mesi in tonneau di legno di rovere selezionato proveniente dalla regione dell'aller francese. Successivo affinamento in bottiglia per oltre 10 mesi.

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:

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 14 a 15 gradi in base all'annata

Acidità totale:

5,0 - 5,8 g/L

Zuccheri residui:

2-3 g/L

Estratto secco:

30 - 32 g/L



LEVOLUZIONE*

Barolo DOCG

Lo sviluppo costante delle aziende agricole Montalbera è iniziato oltre trent'anni fa con l'acquisto delle proprietà a Castagnole Monferrato e continua incessante con l'acquisizione dei migliori terreni confinanti, per non parlare della storica azienda, da sempre di famiglia, a Castiglione Tinella. Nel 2007 l'occasione di investimento di alcuni terreni splendidamente vitati a La Morra, in quella Langa famosa in tutto il mondo per la produzione di Barolo, rende verosimile porre un ulteriore tassello alla qualità dei vini prodotti, con una riflessione attenta a porre sul mercato un Barolo DOCG che rappresenti una visione moderna di questo straordinario ed antichissimo vino Piemontese, come son moderne "le realtà" enologiche firmate Montalbera.

In quel preciso momento nasce il nome LEVOLUZIONE e il desiderio di proporre un vino di assoluta ed inimitabile tradizione, con un legame più stretto a quell'uva di cui è figlio. Pratiche viticole attente, cura delle uve e una maniacale ricerca della qualità in vinificazione, hanno permesso di mantenere perfettamente integro quel patrimonio qualitativo che il vigneto aveva creato. L'affinamento in barriques di rovere francese per un periodo di tre anni, hanno consentito di realizzare un risultato di pregevolezza rara e preziosa qualità. Un vino elegante e convincente che va ad accrescere quella linea di prodotti di eccezione che sono l'emblema aziendale.

Zona di produzione:

La Morra, Piemonte.

Vigneto:

Sistema di allevamento guyot basso con 7 gemme sul capo a frutto, sesto di impianto di oltre 5300 piante per ettaro.

Vitigno:

Nebbiolo varietà Michet e Lampia 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con attenti rimontaggi e follature per tutto il periodo della vinificazione.

Affinamento:

Affinamento per 38 mesi in barriques di legno di rovere selezionato proveniente dalla regione dell'Allier francese. Affinamento in bottiglia per oltre 12 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 nocca moscata, radice di china, confettura, liquirizia e deliziosi sbuffi erbacei e note speziate.

Sapore:

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

Bottiglia:

Bordolese serie 15 pesante 750 g Limited edition spalla larga conica vetro colore verde antico.

Tappo:

Sughero "prima scelta a mano" mono pezzo 26 x 49.

Formati disponibili:

Bottiglia magnum 1,50 L;

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 14 a 15,50 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

5,0-5,6 g/L.

Zuccheri residui:

Da 3 a 4 g/L.

Estratto secco:

30-33 g/L.





LACCENTO[®] PASSITO

Passito di Ruchè

LACCENTO Passito Montalbera è ottenuto dalla lavorazione di uve Ruchè sanissime raccolte in vigneto "già" in sovraturazione. I grappoli vengono sapientemente riposti sui tipici "graticci" all'interno di camere sterilizzate e termocondizionate e l'appassimento dura alcuni mesi. Durante questo periodo, si effettuano controlli sulla sanità delle uve in lavorazione e solo i grappoli perfettamente integri e appassiti vengono utilizzati nella realizzazione del prodotto. Quando le uve raggiungono, per disidratazione, il grado zuccherino desiderato vengono "sgranate" manualmente con pettine largo per non rovinare gli acini, morbidamente pigiate e diraspate e fermentate secondo le antiche tecniche produttive dei vini passiti. Un lungo periodo di maturazione in barriques e di affinamento in bottiglia esalta le caratteristiche di questo autoctono e permette di godere appieno della Sua inimitabile e piacevolissima aromaticità associata ad una dolcezza palatale infinita.

LACCENTO Passito, ottenuto dalla lavorazione di uve sapientemente appassite di Ruchè provenienti dal "Bricco Montalbera" collina aziendale maggiormente vocata ai raggi solari. Si esaltano i profumi varietali e si incrementa la "dolcezza palatale". Di colore rosso rubino granato con sentori tipici di confettura, pepe nero e fichi sovraturati.

Produzione annua: 1.500 bottiglie selezionate.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Ruchè di Castagnole Monferrato 100% lavorato in purezza vendemmiato in sovra-maturazione e sapientemente appassito.

Vinificazione:

Appassimento delle uve su graticci in camera sterilizzata e costantemente termo-condizionata. Al raggiungimento di un'ottima disidratazione, sgranatura a mano con pettine largo e successiva vinificazione secondo le antiche tecniche produttive dei vini rossi passiti.

Affinamento:

Maturazione in barriques di rovere francese selezionato per almeno 15-18 mesi. Stemperamento in piccoli contenitori di acciaio inox e affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale per minimo 6 mesi. Longevità 7-8 anni.

Colore:

Rosso rubino tendente al mattonato.

Profumo:

Intenso, persistente, con lieve nota floreale, sentori tipici di confettura, pepe nero e fichi sovraturati.

Sapore:

Gran dolcezza palatale, caldo, setoso e vellutato.

Bottiglia:

Bordolese Nobile, Vetro colore uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:

Da 14 a 15,50 gradi in base all'annata.



GRAPPA DI RUCHÈ

Affinata in Carati

La Grappa di Ruchè Montalbera è ottenuta esclusivamente dalle vinacce di Ruchè aziendali provenienti dalle vigne con più di vent'anni di età. La lavorazione avviene in appositi tini sottovuoto per non disperdere nessun elemento olfattivo e la successiva distillazione avviene in alambicchi discontinui a vapore. Le vinacce vengono delicatamente pressate per permettere un'estrazione importante dei profumi e degli aromi di questo raro e prezioso autoctono. La distillazione è lenta e sapiente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e successiva condensazione al fine di mantenere immutate le preziose caratteristiche organolettiche delle uve Ruchè. Un lungo riposo in carati di legno di rovere ne ammorbidiscono le caratteristiche di gioventù, donando al distillato finale quell'eleganza e morbidezza che gli è propria.

La produzione è limitatissima così come l'uva di provenienza e le caratteristiche organolettiche la rendono inimitabile nel panorama internazionale dei distillati.

Sorseggiarla dopo un pasto è la collocazione storica, ma l'odierna gastronomia ha imparato ad utilizzarla nelle preparazioni di complessi e pluripremiati piatti di alta ristorazione e può essere centellinata in qualsiasi momento della giornata, accompagnata anche a sigari e cioccolato di grande qualità.



Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

Vinacce provenienti da vigne con più di 20 anni di età.

Vitigno:

Ruchè di Castagnole Monferrato.

Vinificazione:

Tradizionale in appositi tini sottovuoto per non disperdere nessun elemento olfattivo e la successiva distillazione avviene in alambicchi discontinui a vapore.

Affinamento:

Affinamento in carati di legno di rovere.

Colore:

Amaranto 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 - Modello Chanel.

Pesante 600 g - 500 CL.

Vetro color bianco.

Tappo:

Sughero.

Confezione:

Abete nazionale, chiusura a libro marchiata a fuoco.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,500 L.

Gradazione alcolica:

40 Gradi.

Temperatura di servizio:

12-14 Gradi.

LE NOSTRE ETICHETTE

LE BOLLICINE



CUVÉE BLANCHE

Spumante Extra-dry

"La" bollicina bianca Extra-Dry firmata Montalbera. Studiata per i palati più esigenti, fresca, vellutata e floreale. Le Bollicine Cuvée Blanche sono ottenute dalla rifermentazione in purezza di Barbera d'Asti, vinificato in modo unico ed innovativo.

La spumantizzazione del prodotto in autoclave con l'antico metodo Martinotti (Direttore della Reale Stazione Enologica di Asti all'inizio del 1900) oggi riconosciuto come Metodo Charmat della durata di oltre sei mesi ha conferito a questo elegante Extra-Dry caratteristiche di gran seduttore di sensi, intenso e fresco con netti richiami ai suadenti profumi della frutta bianca esotica e alla mela verde.

Bollicine Cuvée Blanche accetta e rilancia la "sfida" delle grandi produzioni italiane di bollicine bianche sul versante internazionale rivisitando enologicamente un vitigno storico del Monferrato di tradizione secolare, la Barbera d'Asti.

Fresca, profumata, leggera ed immediata. Giocata su note di frutta esotica e agrumi...

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Barbera 100% lavorata in purezza.

Vinificazione:

Di uve Barbera in purezza. Spumantizzazione metodo Martinotti-Charmat lungo. Vinificazione innovativa ed esclusiva sul vitigno Barbera.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 6 mesi.

Colore:

Giallo paglierino tenue, evoluzione in dorato dopo il primo anno di bottiglia.

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 colore svag.

Tappo:

Diam 30,5x48.

Formati disponibili:

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

Gradazione alcolica:

Da 11,50 a 12,50 gradi in base all'anno.

Acidità totale:

6,4-7,0 g/L.

Zuccheri residui:

Da 13 a 18 g/L.

Estratto secco:

20-23 g/L.



CUVÉE ROSÉ Spumante Brut

"La" bollicina Rosé Brut firmata Montalbera. Studiata per i palati più esigenti, fresca, vellutata e floreale. Le Bollicine Cuvée Rosé sono ottenute dalla rifermentazione in purezza di Grignolino d'Asti, vinificato in modo unico ed innovativo.

La spumantizzazione del prodotto in autoclave con l'antico metodo Martinotti (Direttore della Reale Stazione Enologica di Asti all'inizio del 1900) oggi riconosciuto come Metodo Charmat della durata di oltre sei mesi ha conferito a questo elegante brut caratteristiche di gran seduttore di sensi, intenso e fresco come il petalo di rosa colto di prima mattina. Richiamo netto alla polpa fragolina e al lampone.

Lo spumante Brut Cuvée Rosé accetta e rilancia la "sfida" delle grandi produzioni italiane di bollicine rosé sul versante internazionale rivisitando enologicamente un vitigno autoctono del Monferrato di tradizione secolare.

Ci piace chi segue strade nuove...chi cerca e non aspetta...chi sorride e non ha noia... (F.M.)

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Grignolino 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:

In rosato di uve grignolino in purezza, con breve permanenza del mosto a contatto con le vinacce per circa 18 ore. Spumantizzazione metodo Martinotti-Charmat lungo.

Vinificazione innovativa ed esclusiva sul vitigno Grignolino.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 6 mesi.

Colore:

Rosa tenue tendente dopo il primo anno di bottiglia al rosa antico.

Profumo:

Bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note florite e delicate, richiami alla polpa fragolina 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 colore uvag.

Tappo:

Diam 30,5x48.

Formati disponibili:

Bottiglia magnum 1,50 L.

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 11,50 a 12,50 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

6,2-6,4 g/L.

Zuccheri residui:

Da 11 a 15 g/L.

Estratto secco:

20-23 g/L.





I SOCIAL DI MONTALBERA IN REAL TIME

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

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

TWITTER: @Montalbera

YOUTUBE: https://www.youtube.com/results?search_query=MONTALBERA



INFORMAZIONI TECNICHE PER LA STAMPA

Sito internet: www.montalbera.it

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

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