



MONTALBERA®

—Proprietà Famiglia Morando—

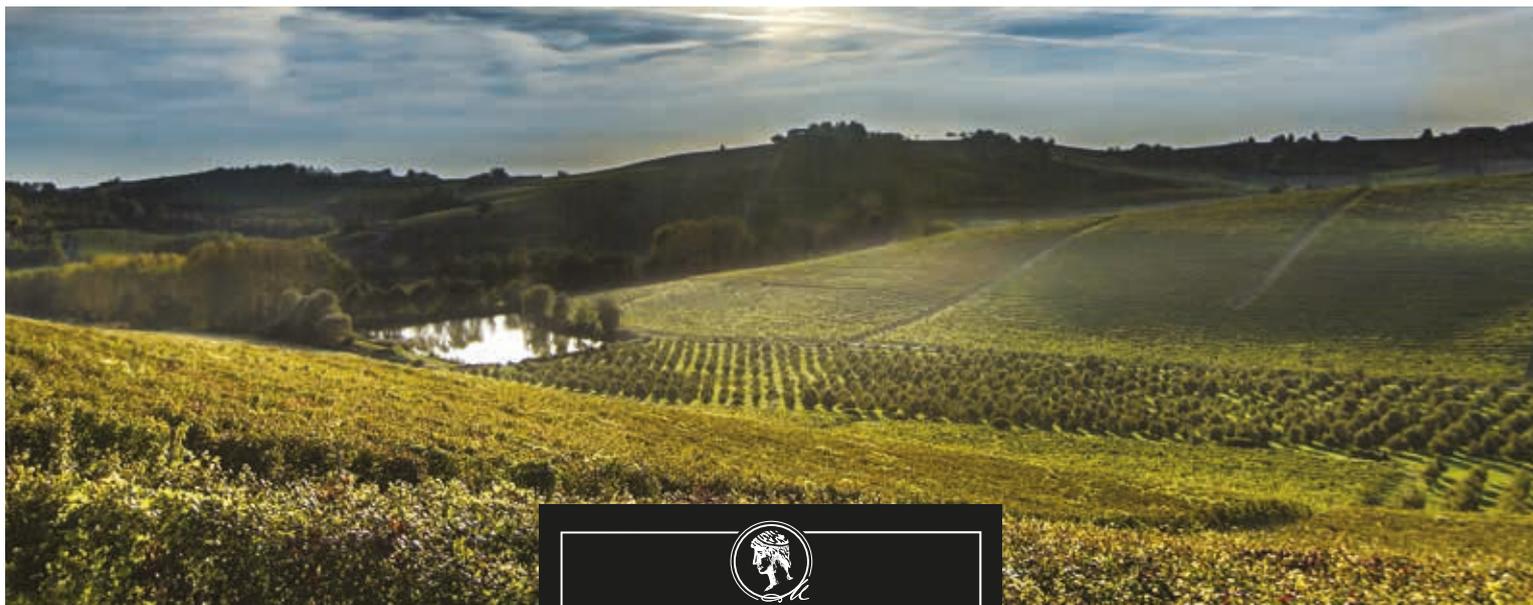


Guide#Menzioni

Guides#Mentions

2019

La Famiglia Morando interpreta con passione da sei generazioni
il frutto delle proprie vigne tra Monferrato e Langhe



Castagnole Monferrato

(Piemonte/Monferrato)

160 ettari /hectars

82 ettari /hectars

coltivati a Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

cultivated at Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

28 ettari /hectars

coltivati a Barbera d'Asti DOCG

cultivated at Barbera d'Asti DOCG

8 ettari /hectars

coltivati a Barbera del Monferrato DOC

cultivated at Barbera del Monferrato DOC

4 ettari /hectars

coltivati a Nebbiolo da Barbaresco DOCG

cultivated at Nebbiolo da Barbaresco DOCG

Castiglione Tinella

(Piemonte/Langhe)

15 ettari /hectars

38 ettari /hectars

coltivati a Grignolino d'Asti DOC

cultivated at Grignolino d'Asti DOC

15 ettari /hectars

coltivati a Moscato d'Asti DOCG

cultivated at Moscato d'Asti DOCG

6 ettari /hectars

coltivati a Viognier

cultivated at Viognier

3 ettari/hectars

coltivati a Nebbiolo da Barolo DOCG

cultivated at Nebbiolo da Barolo DOCG



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

The Morando Family from six generations cultivates with passion the fruit of its own vineyards from Monferrato and Langhe



I nostri vini, espressioni di un frutto nobile ed esigente
Our wines, expressions of a noble and demanding fruit



Premi#menzioni 2019
Awards#mentions 2019

 **VINIBUONI
D'ITALIA**

 **Touring Club Italiano**

EDIZIONE 2019



MONTALBERA
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
DOCG LA TRADIZIONE

ha ottenuto la **CORONA**
il massimo riconoscimento assegnato
dalla guida **Vinibuoni d'Italia** ai vini d'eccellenza

2019



EDIZIONE 2019

MONTALBERA

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LA TRADIZIONE 2017



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LACCENTO 2017



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LIMPRONTA 2015



BARBERA D'ASTI DOCG SOLO ACCIAIO 2017



azienda selezionata dalla guida **Vinibuoni d'Italia**
nella sezione dedicata ai **VINI DA VITIGNI AUTOCTONI**

2019

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE NUDA 2015



GUIDA I VINI D'ITALIA 2019 - GAMBERO ROSSO



Montalbera

VA MONTALBERA, 1
14030 CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)
Tel. 0119433311
www.montalbera.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 650.000 bottiglie
ETTARI VITATI 175,00
AZIENDA SOSTENIBILE

Nata all'inizio del secolo scorso, la Montalbera è stata trasformata negli anni Ottanta, quando la famiglia Morando ha deciso di iniziare una politica di acquisizione di vigneti che l'ha portata a essere un protagonista assoluto della vitivinicoltura piemontese. Sono 82 gli ettari di rùché nella tenuta di Castagnole Monferrato, dove sono presenti anche grignolino, barbera e viognier. A questa tenuta si affiancano quelle di Langa: Castiglione Tinella, La Morra, Barbaresco e Neive. I vini proposti sono schiettamente moderni e di grande nitidezza stilistica. Bella conferma per i vini di Montalbera, a partire dal Ruché di Castagnole Monferrato Laccento '17, dai sentori floreali di rosa e fruttati, con note di erbe aromatiche, fresco e in spinta. L'altro Ruché, La Tradizione '17 è più semplice ma piacevole e succoso, il Grignolino d'Asti Lanfora '16 ha toni di spezie orientali e frutti rossi, con un tannino ben gestito. La Barbera d'Asti Nuda '15 è lunga e ricca di frutto, complessa e sfaccettata. Da Tre Bicchieri.

● Barbera d'Asti Nuda '15	☆☆☆ 5
● Grignolino d'Asti Lanfora '16	☆☆ 3*
● Ruché di Castagnole M.to La Tradizione '17	☆☆ 3*
● Ruché di Castagnole M.to Laccento '17	☆☆☆ 4
● Barbera d'Asti Sup. Lequilibrio '15	☆☆ 3
● Barbera d'Asti Solo Acciaio '17	☆☆ 3
● Grignolino d'Asti Grigné '17	☆☆ 3
● Ruché di Castagnole M.to La Tradizione '15	☆☆☆ 3*
● Ruché di Castagnole M.to Laccento '16	☆☆☆ 3*
● Ruché di Castagnole M.to La Tradizione '16	☆☆ 3*

Gambero Rosso



2019

VINI D'ITALIA

● 2530 PRODUTTORE
● 22350 VINE

● 447 TRE BICCHIERI
● 102 TRE BICCHIERI VERDI

● 32 TRE BICCHIERI SOTTO I 15 EURO





MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

Gambero Rosso

2019

VINI

D'ITALIA

tre bicchieri



Barbera d'Asti Nuda '15

MONTALBERA



PIEMONTE | ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2019



La famiglia Enrico Riccardo Morando è "montalberiana" dalla denominazione Ruché con 40 ettari in coltura specializzati solo dedicati all'autocottura. Responsabilità di produzione, sperimentazione in vigneto e commerciale sono affidati a Franco Morando. Nell'anno 2015 è terminato l'ampliamento della cantina con un tetto nel sottosuolo di circa 600 mq per poter dare maggior appoggio alle attuali tecnologie relative all'enologia più moderna e attenta. Notevole attenzione è stata posta anche all'ampliamento della barriera già esistente, che ad oggi costa più di 200 barriques.

Montalbera - Terra del Ruché

Società Agricola Montalbera s.r.l.
Via Montalbera, 1, 11030 Castagnole Monferrato, AT - tel +39 0119433311 - fax +39 0119431259 - montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it - Responsabili della produzione: Famiglia Morando (Titolare), Franco Morando (Direttore Generale), Luca Carandello, Vito Falcone e Lorenzo Chiesa (Enologi), Francesco Chiaromonte (Direttore Commerciale) - Anni avviamento: 1989 - Vini prodotti: 21 - €620.000 - Ettari: 175 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - 9 si - 0 vi - 8 no

IL MIGLIOR VINO

Lacento Ruché
di Castagnole Monferrato Docg 2017 99
Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33

Sensazioni sempre ai massimi conseguibili con vini di profumo e di fruttosità espressivi questo archetipico vino. Incandibile il suo sapore dal suo fiore in aroma, con entrambe le note olfattive che esalano inusitate e prime. Ciò grazie alla spiccata enologia trasformativa, alla varietale dotazione varietale aromatica congenite di quest'uva. Sta di fatto che il suo transito al palato rivela al tatto la sua massima potenza estrattiva, al gusto il perfetto bilanciamento fra acidità, morbidezza e tannino. È l'astore e il persistente del suo profumo, è una fra le più dilate e stampe note olfattive che l'ava rossa italiana è capace di attingere e donare si forse anche imprevedibile.

Informazioni: ☎ +39 0119433311 - 📍 11030 - 🍷 75.000 - 🍷 Ruché

Impressioni del produttore: Nutriamo in un mare stupendo distinguendoci per l'eccellenza, la passione e la dedizione che quotidianamente portiamo dalla vigna direttamente in bottiglia. La nostra selezione di Ruché, LACENTO 2017 non conferma di un'aristocrazia nelle sue "preziosi" categorie.

GLI ALTRI VINI

PIEMONTE ROSSO FUORI CATALOGO MONTALBERA 2016	IP: 98
C. 32 - E. 32 - I. 32 - 🍷 20.000 - 🍷 Barbera d'Asti 60%, Ruché 30%, Grignolino d'Asti 10%	
LEQUILIBRIO BARBERA D'ASTI DOCG 2016	IP: 97
C. 32 - E. 32 - I. 32 - 🍷 55.000 - 🍷 Barbera	
BARBERA D'ASTI SOLO ACCIAIO 2017	IP: 96
C. 32 - E. 32 - I. 32 - 🍷 65.000 - 🍷 Barbera	
LAMPORA GRIGNOLINO D'ASTI 2016	IP: 95
C. 32 - E. 32 - I. 32 - 🍷 Grignolino	
LA TRADIZIONE RUCHE DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2017	IP: 95
C. 32 - E. 32 - I. 32 - 🍷 90.000 - 🍷 Ruché	

LAMPORA RUCHE DI CASTAGNOLE DI MONFERRATO DOC 2016	IP: 94
C. 32 - E. 32 - I. 29 - 🍷 3.000 - 🍷 Ruché	
GRIGNOLINO D'ASTI DOC GIGLIETTO 2017	IP: 94
C. 31 - E. 31 - I. 32 - 🍷 40.000 - 🍷 Grignolino d'Asti	
LACENTO PASSITO	IP: 93
C. 32 - E. 31 - I. 29 - 🍷 3.500 - 🍷 Ruché	
CALYPSO LETICHETTA NERA 2016	IP: 91
C. 31 - E. 31 - I. 29 - 🍷 Vignone	
MONTALBERA ASTI SPUMANTE DOLCE	IP: 91
C. 31 - E. 30 - I. 30 - 🍷 Moscato Bianco	
BRIT CUVÉE ROSE	IP: 90
C. 31 - E. 30 - I. 29 - 🍷 45.000 - 🍷 Grignolino	
MOSCATO D'ASTI DOCG SAN CARLO 2017	IP: 90
C. 30 - E. 31 - I. 29 - 🍷 25.000 - 🍷 Moscato	
CALYPSO BIANCO SOLO ACCIAIO 2017	IP: 90
C. 30 - E. 31 - I. 29 - 🍷 20.000 - 🍷 Vignone	
CUVÉE BLANCHE EXTRA DRY	IP: 90
C. 28 - E. 32 - I. 30 - 🍷 90.000 - 🍷 Barbera	

Commento Conclusivo

È come sempre la nitidezza enologica esecutive abbinata a viticoltura d'alta scuola l'origine della mirabile profumosità del bicchiere di Montalbera - Terra del Ruché. Una ricchezza inossidabile d'eredità che sempre esalta il mirabile profumo della materia prima, quasi del vino. Conosciamo di intimità limpida e spettacolare tanto nel Barbera d'Asti Solo Acciaio 2017 quanto nel Grignolino d'Asti Doc Giglietto 2017. Nitore e levigato lampone aromatico che anche il Lequillibro Barbera d'Asti Docg 2016, il cristallino Piemonte Rosso Fuori Catalogo Montalbera 2016 sfoggiano di assoluto valore. Fra i migliori vini di questa tipologia, il Lacento Grignolino d'Asti 2016 morbido e rotondo quanto esotico per il suo mirabile estato: è vino pieno di vini enologici di trasformazione. Come sempre di archetipico valore organolettico e varietale il vino migliore, Lacento Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2017. Un vino che la sua consistenza massima, la sua perla morbida acido-morbida-lampica, la sua illibata fragranza d'aroma di frutto e di fiore, la sfoggia con una naturalezza ed un'immediatezza che da un lato rende sensibilmente universale la sua piacevolezza di fruttore, dall'altro esalta la salienza naturalistica e tecnica di questo eccezionale campione. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi

IP complessive: 93,53 (+1,81%) - QOF: 8,83
Indici complessivi: C: 31,4 - E: 31,6 - I: 30,51

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2019

Roma 14-17 febbraio 2019



Miglior Vino Assoluto

MONTALBERA



Laccento Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2017





▶ CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)

Montalbera - Terra del Ruché

14030, via Montalbera 1;
tel. 011/9433311 - fax 011/9434289
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it



Proprietario: famiglia Enrico Riccardo Morando

Enologo: Luca Caramellino

Agronomo: Ettore Sandri

Ettari vitati: 160

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 alla valorizzazione del prezioso autoctono ruché.

Docg

★★	Barbaresco Lintuito (15.000 F)	2015 (G.B.) 89
★	Barbera d'Asti Solo Acciaio (20.000 A B)	2017 (G.B.) 85
★★	Barbera d'Asti Superiore Lequilibrio (ha 18 35.000 C)	2015 (G.B.) 89
★★	Barbera d'Asti Superiore Nuda (ha 5 9.000 E)	2015 (G.B.) 87
★★★	Barolo Levoluzione 2013 (ha 3 12.000 G)	
★★	Moscato d'Asti Vigneti San Carlo (ha 20 35.000 D)	2017 (G.B.) 88
★★	Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione (ha 50 190.000 A C)	2017 (G.B.) 87
★★	Ruché di Castagnole Monferrato Laccento (ha 30 90.000 A C)	2017 (G.B.) 88
★★	Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta (ha 7 6.000 E)	2015 (G.B.) 89
★★	Ruché di Castagnole Monferrato Vegan 2016 (ha 8 9.000 A D)	

Doc

★	Barbera del Monferrato Frizzante La Briosa (ha 2 9.000 A B)	2017 (G.B.) 84
★★	Grignolino d'Asti Grignè (ha 24 35.000 A C)	2017 (G.B.) 86
♣	Grignolino d'Asti Lanfora (5.500 C)	2016 (G.B.) 87
♣	Langhe Chardonnay Nudo (6.000 E)	2016 (G.B.) 87

Altri vini

★★	Calypsos Solo Acciaio Vino Bianco (14.000 A C) viognier e chardonnay	2017 (G.B.) 86
★★	Calypsos Vino Bianco Letichetta Nera (ha 3 6.000 C) viognier	2016 (G.B.) 88
★	Cuvée Blanche Spumante Extra Dry (ha 9 35.000 A B) barbera	s.a. (G.B.) 85
★	Cuvée Rosé Spumante Brut (ha 7 20.000 A B) grignolino	s.a. (G.B.) 84
★★	Laccento Passito Vino da Uve Stramature (ha 2 1.800 D) ruché	s.a. (G.B.) 89

v i t a e

LA GUIDA VINI
2019

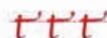


Montalbera

Via Montalbera, 1
14030 Castagnole Monferrato (AT)
Tel. 0141 9433311
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it

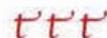
Proprietà:
Famiglia Enrico Riccardo Morando
Condizione enologica:
Luca Caramellino
Condizione agronomica:
Ettore Sandri
Viticultura:
Convenzionale
Ettari vitati:
180
Bottiglie prodotte:
650.000
Vendita diretta:
Sì
Visite in azienda:
Sì
Anno di fondazione:
2002

Come sempre è il Ruchè il grande protagonista in casa Montalbera, con Limpronta a imporsi sugli altri. Convince anche l'interpretazione de Laccento, che quest'anno si fa notare per una minor concentrazione e una maggior adesione ai canoni della denominazione, cosa impossibile da non apprezzare e lodare. Da segnalare poi, nella vasta gamma delle etichette proposte, un Grignolino vinificato in anfora: uno stile sempre più in voga anche in terra piemontese, che si mette in evidenza per precisione e garbo.



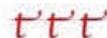
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LIMPRONTA 2015

Rosso Docg - Ruchè 100% - **Alc.** 15% - **€ 25 - Bt.** 6.000
Rosso rubino vivido. Naso sorprendentemente fresco, punteggiato di confettura di frutti di bosco, petali di rosa appassita, liquirizia, chinotto, litchi e ventate balsamiche. Bella e appagante la corrispondenza gusto-olfattiva, sorso quasi amaricante e ottima persistenza. Matura in barrique e tonneau per 14 mesi. Filetto ai funghi.



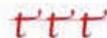
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LA TRADIZIONE 2017

Rosso Docg - Ruchè 100% - **Alc.** 14% - **€ 13 - Bt.** 190.000
Veste di un luminoso rosso rubino. Bouquet delicatamente tipico: rosa canina, litchi, pepe bianco, scorza d'agrumi. Al palato rivela un buon equilibrio tra freschezza, sapidità e struttura, con il tannino appena accennato ma ben definito. Buona la persistenza, epilogo appena amarognolo. In acciaio per 8 mesi. Carne alla pizzaiola.



BARBARESCO LINTUITO 2015

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14% - **€ 39 - Bt.** 15.000
Rosso granato limpido e chiaro, luminosissimo. Apre con spezie e tracce eteree, poi si addolcisce regalando fiori rossi macerati, caramella inglese, sbuffi balsamici e aghi di pino. Composto e coerente, già pronto da bere. Sosta per 18 mesi in tonneau e affina per 10 in bottiglia. Tacchino al sugo di melograno.



GRIGNOLINO D'ASTI LANFORA 2016

Rosso Doc - Grignolino 100% - **Alc.** 14% - **€ 14 - Bt.** 5.500



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2017

Rosso Docg - Ruchè 100% - **Alc.** 14,5% - **€ 15 - Bt.** 90.000



BARBERA D'ASTI SUPERIORE LEQUILIBRIO 2015

Rosso Docg - Barbera 100% - **Alc.** 14,5% - **€ 14 - Bt.** 35.000



BARBERA D'ASTI SUPERIORE NUDA 2015

Rosso Docg - Barbera 100% - **Alc.** 15% - **€ 24 - Bt.** 9.000



GRIGNOLINO D'ASTI GRIGNÈ 2017

Rosso Doc - Grignolino 100% - **Alc.** 14% - **€ 11 - Bt.** 35.000



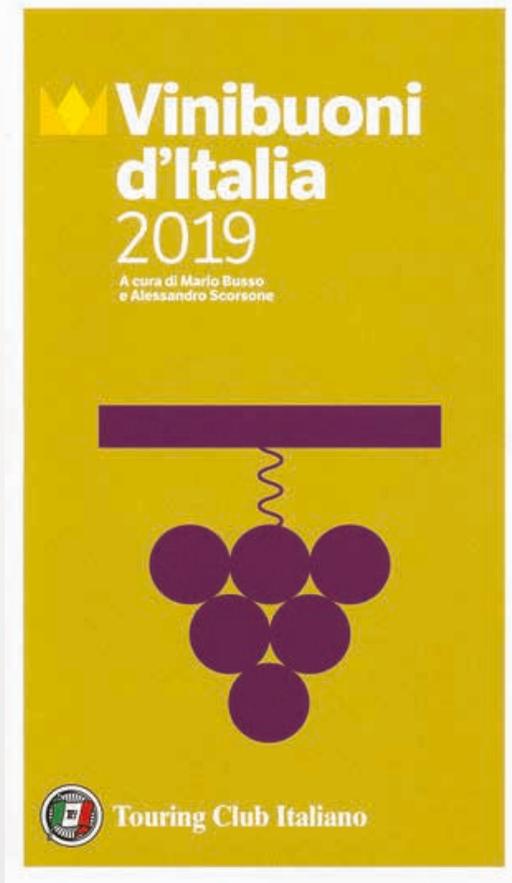
LANGHE CHARDONNAY NUDO 2016

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 13,5% - **€ 24 - Bt.** 6.000



CALYPSOS SOLO ACCIAIO 2017

Bianco - Viognier 80%, Chardonnay 20%
Alc. 13% - **€ 12 - Bt.** 14.000



MONTALBERA



Via Montalbera, 1
14030 Castagnole
Monferrato (AT)
Tel. 0141 292125
Fax 0141 292125
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it

Franco Morando si potrebbe definire il 'signore del Ruchè', essendo questo vino il must aziendale declinato in più versioni, ognuna con una personalità definita e finalizzata a raccontare la multiforme potenzialità del vitigno e dei vini che ne nascono. La cantina, oggetto di un aggraziato restyling, ospita una bellissima sala per degustazioni e una barricaia per l'affinamento dove, in piccole nicchie nei muri, si conservano le annate fuori commercio, bottiglie destinate esclusivamente a degustazioni private. La Tradizione è il Ruchè che conquista la Corona in quest'edizione della guida. Il profumo di un mazzo di rose anticipa un bicchiere intenso, rotondo, armonico e diffusamente piacevole.

 Ruchè di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2017	★★★★★	■			€ 11-13	
Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Limpronta 2015	★★★★★	■			€ 23-25	
Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2017	★★★★★	■			€ 14-16	
Barbera d'Asti Docg Solo Acciaio 2017	★★★	■			€ 10-12	

BIBENDA 2019



Montalbera

0 {5♥}

Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato AT
Tel.: 0141 292125
Fax: 0141 292125
Web: www.montalbera.it
Email: montalbera@montalbera.it

Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1983
Proprietà: Franco Morando
Enologo: Luca Caramellino
Agronomo: Ettore Sandri
Condizione: CONVENZIONALE
Bottiglie prodotte: 650.000
Ettari: 180,0
Vendita diretta: Sì
Vendita online: No
Visite azienda: Sì, su prenotazione
Come arrivare:
A21 uscita Asti est, proseguire per Castagnole, Montemagno, Grana.

È la più grande azienda del Piemonte con i suoi 180 ettari di vigneti situati tra Langhe e Monferrato. A gestirli è la famiglia Morando che ha acquisito la proprietà agli inizi degli anni '80 e che interpreta con passione il frutto delle proprie vigne da sei lunghe generazioni. Da sempre Montalbera vanta la più importante produzione del vitigno autoctono piemontese Ruché con oltre il 65% di tutta la produzione totale, vitigno nel quale la famiglia Morando ha creduto e crede e al quale si dedica con assoluta passione. La filosofia produttiva Montalbera si basa sul rigore e sulla progettualità e sull'interpretazione del vitigno e del terroir. Ecco che nascono varie tipologie di Ruché, interpretato in modo diverso, dall'acciaio al legno. Nella denominazione di Castagnole Monferrato ci sono Limpronta, La Tradizione e Laccento, quest'ultimo prodotto anche in versione Passito. Il Ruché di Castagnole Monferrato DOCG è un vino dal carattere inconfondibile con i suoi sentori floreali di rosa canina, le note fruttate di albicocca e agrumate di buccia d'arancia che si uniscono a una languida speziatura che emerge con un po' di evoluzione rendendo il vino unico.

Vini del produttore

Langhe Chardonnay Nudo 2016
Bianco | Doc | 13,5% | € 24



Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta 2015
Rosso | Docg | 15,0% | € 25



Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2017
Rosso | Docg | 14,5% | € 15



Barbaresco Lintuito 2015
Rosso | Docg | 14,0% | € 39



Grignolino d'Asti Lanfora 2016
Rosso | Doc | 14,0% | € 14



Barbera d'Asti Lequilibrio 2015
Rosso | Docg | 14,5% | € 14



Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2017
Rosso | Docg | 14,0% | € 13



Grignolino d'Asti Grignè 2017
Rosso | Doc | 14,0% | € 11



Barbera d'Asti Superiore Nuda 2015
Rosso | Docg | 15,0% | € 24



Bianco Calypsos 2017
Bianco | 13,0% | € 9



Langhe Chardonnay Nudo 2016



Produttore: Montalbera

Colore: Bianco

Uve: Chardonnay 100%

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 24,00 €

Bottiglie: 6.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Oro intenso brillante. Classicità varietale che si esprime subito con note di ananas e lichii, poi burro di arachidi, caramello e tufo. Al sorso è vibrante, teso ma al contempo morbido con richiami agrumati e vegetali. Età delle vigne 25/30 anni. Vinifica in tonneau e matura 12 mesi in tonneau. Ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta 2015



REGIONI REGIONE PIEMONTE MONTALBERA

Produttore: Montalbera

Colore: Rosso

Uve: Ruché 100%

Gradazione: 15,0%

Prezzo: 25,00 €

Bottiglie: 6.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Rubino intenso brillante. Gradevolissima la classicità varietale con note di fragoline macerate, carcadè, rosa canina e cardamomo. Sorso forte, austero, un filo alcolico ma distratto subito da buona freschezza. Tannini setosi. Età delle vigne 30 anni. Prima annata prodotta nel 2008. Matura 2 mesi in acciaio e 10/14 mesi in tonneau. Ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento

Filetto di maiale con peperoni in agrodolce, Cuscus di pollo e verdure

Barbaresco Lintuito 2015



REGIONI REGIONE PIEMONTE MONTALBERA

Produttore: Montalbera

Colore: Rosso

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 39,00 €

Bottiglie: 15.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)

Grappoli: 3

Regione: PIEMONTE

Barbaresco proveniente da vigneti del cru Gallina a Neivè. Tra il rubino e il granato. Naso intenso e di classe dove si riconoscono le ciliegie sotto spirito, frutti di bosco assieme a nuance agrumate e speziate. In bocca stesso registro, suadente nella fusione delle componenti ma di giusta austerità anche nei tannini grintosi. Lunga persistenza speziata. Prima annata prodotta nel 2000. Età delle vigne 35 anni. Matura 18 mesi in tonneau. Ulteriori 8-10 mesi di affinamento in bottiglia.

Ruché di Castagnole Monferrato Laccetto 2017



REGIONI REGIONE PIEMONTE MONTALBERA

Produttore: Montalbera

Colore: Rosso

Uve: Ruché 100%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 15,00 €

Bottiglie: 90.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)

Grappoli: 3

Regione: PIEMONTE

Rubino penetrabile con allure granato. Naso molto profumato di fiori dove la rosa canina, la violetta e il geranio sono comprimarie delle note speziate dolci unite alla scorzeita d'agrumi. Chiude con tratti boschivi. Al palato si presenta con una buona struttura, morbido, forte e caldo ma bilanciato da una bella freschezza. Tannini soffici. Età delle vigne 25/30 anni. Prima annata prodotta nel 2006. Matura 9/10 mesi in acciaio. Ulteriori 6/8 mesi di affinamento in bottiglia.

Grignolino d'Asti Lanfora 2016



REGIONI REGIONE PIEMONTE MONTALBERA

Produttore: Montalbera

Colore: Rosso

Uve: Grignolino 100%

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 14,00 €

Bottiglie: 5.500

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)

Grappoli: 3

Regione: PIEMONTE

Granato trasparente luminoso. Naso molto accattivante dove si alternano note di cipria e peonia, geranio, scorzetta d'arancia e gelatina di ribes. Sorso freschissimo e sapido con buon piglio alcolico a bilanciare le componenti. Tannini leggermente ruvidi. Lunga persistenza fruttata. Età delle vigne 25/30 anni. Matura 12 mesi in anfora di terracotta. Ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Barbera d'Asti Lequilibrio 2015



REGIONI REGIONE PIEMONTE MONTALBERA

Produttore: Montalbera

Colore: Rosso

Uve: Barbera 100%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 14,00 €

Bottiglie: 35.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)

Grappoli: 3

Regione: PIEMONTE

Rubino brillante. Gradevoli i profumi leggermente accennati di iris, humus e prugna che si uniscono a tonalità speziate. Soffi minerali di grafite in chiusura. Bocca gustosa e fresca lascia un lungo ricordo fruttato. Tannini guantati. Età delle vigne 27 anni. Prima annata prodotta nel 2006. Matura 6 mesi in acciaio e 18 mesi tra barrique e tonneau.

Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2017



REGIONI REGIONE PIEMONTE MONTALBERA

Produttore: Montalbera

Colore: Rosso

Uve: Ruché 100%

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 13,00 €

Bottiglie: 190.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)

Grappoli: 3

Regione: PIEMONTE

Nomen omen, è il Ruché più tradizionale dell'azienda sia nel colore rosso rubino penetrabile tendente al granato e sia nei profumi classici di rosa canina unita al geranio, poi more, lamponi e pepe rosa. In bocca è agile scorrevole, di buon gusto con tannini serafici. Età delle vigne 20/22 anni. Prima annata prodotta nel 2003. Matura 7/8 mesi in acciaio.

Grignolino d'Asti Grigné 2017



REGIONI REGIONE PIEMONTE MONTALBERA

Produttore: Montalbera

Colore: Rosso

Uve: Grignolino 100%

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 11,00 €

Bottiglie: 35.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)

Grappoli: 3

Regione: PIEMONTE

Rubino scarico. Profilo vinoso e stuzzicante con valenze aromatiche. Giovanile e fragrante ricorda la rosa assieme al geranio, lampone, gelatina di ribes. In bocca si presenta fresco e scorrevole, gradevole. Tannicamente glabro. Da vigne di 18 anni. Prima annata prodotta nel 2003. Matura 7 mesi in acciaio.

Barbera d'Asti Superiore Nuda 2015



REGIONI REGIONE PIEMONTE MONTALBERA

Produttore: Montalbera

Colore: Rosso

Uve: Barbera 100%

Gradazione: 15,0%

Prezzo: 24,00 €

Bottiglie: 9.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)

Grappoli: 3

Regione: PIEMONTE

Rubino intenso e brillante. Esordisce con note sussurrate di felce e sottobosco per poi cedere il passo a profumi di more, mirtillo, viole e confettura di visciole. Accenni speziati. Più essenziale il sorso, comunque fresco, polposo e scorrevole. Prima annata prodotta nel 2000. Età delle vigne 35 anni. Matura 8 mesi in acciaio e 15-20 mesi in barrique.

Bianco Calypsos 2017



REGIONI REGIONE PIEMONTE MONTALBERA

Produttore: Montalbera

Colore: Bianco

Uve: Viognier 80%, Chardonnay 20%

Gradazione: 13,0%

Prezzo: 9,00 €

Bottiglie: 14.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)

Grappoli: 2

Regione: PIEMONTE

Paglierino con riflessi verdolini. Leggiadri i profumi floreali di glicine e biancospino che fanno strada a note fruttate di pesca bianca e pera. Sorso agile, fresco, beverino con buon apporto calorico. Matura 5 mesi in acciaio e affina 4 mesi in bottiglia.

Langhe DOC Chardonnay

Nudo 2018



LES
**GRANDS
CONCOURS
DU MONDE**

SYLVANER - PINOT BLANC - RIESLING - PINOT GRIS - GEWURZTRAMINER

2019



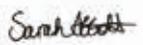
This Is To Certify That The

*Ruché di Castagnole Monferrato "Laccento",
2017*

by

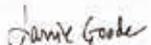
Società Agricola Montalbera

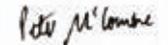
*has been awarded a Silver Medal and 90 IWC points
by the judges at International Wine Challenge 2019*

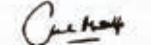

SARAH ABBOTT MW
CO-CHAIR


TIM ATKIN MW
CO-CHAIR


OZ CLARKE
CO-CHAIR


DR. JAMIE GOODE
CO-CHAIR


PETER MCCOMBIE MW
CO-CHAIR


CHARLES METCALFE
CO-CHAIR



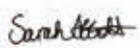
This Is To Certify That The

*Ruché di Castagnole Monferrato "La
Tradizione", 2018*

by

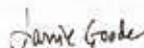
Società Agricola Montalbera

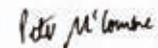
*has been awarded a Silver Medal and 91 IWC points
by the judges at International Wine Challenge 2019*

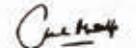

SARAH ABBOTT MW
CO-CHAIR


TIM ATKIN MW
CO-CHAIR


OZ CLARKE
CO-CHAIR


DR. JAMIE GOODE
CO-CHAIR


PETER MCCOMBIE MW
CO-CHAIR


CHARLES METCALFE
CO-CHAIR



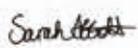
COMMENDED

HAS BEEN AWARDED TO

Barbera d'Asti Superiore "Lequilibrio", 2016

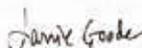
From:

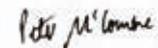
Società Agricola Montalbera

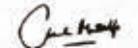

SARAH ABBOTT MW
CO-CHAIR


TIM ATKIN MW
CO-CHAIR


OZ CLARKE
CO-CHAIR


DR. JAMIE GOODE
CO-CHAIR


PETER MCCOMBIE MW
CO-CHAIR


CHARLES METCALFE
CO-CHAIR



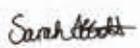
COMMENDED

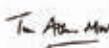
HAS BEEN AWARDED TO

Grignolino d'Asti "Lanfora", 2017

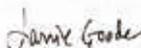
From:

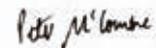
Società Agricola Montalbera

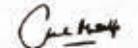

SARAH ABBOTT MW
CO-CHAIR


TIM ATKIN MW
CO-CHAIR


OZ CLARKE
CO-CHAIR


DR. JAMIE GOODE
CO-CHAIR


PETER MCCOMBIE MW
CO-CHAIR


CHARLES METCALFE
CO-CHAIR



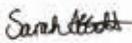
COMMENDED

HAS BEEN AWARDED TO

Langhe Chardonnay "Nudo", 2018

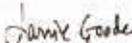
From:

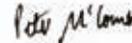
Società Agricola Montalbera

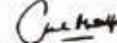

SARAH ABBOTT MW
CO-CHAIR


TIM ATKIN MW
CO-CHAIR


OZ CLARKE
CO-CHAIR


DR. JAMIE GOODE
CO-CHAIR


PETER MCCOMBIE MW
CO-CHAIR


CHARLES METCALFE
CO-CHAIR



This is to certify that
Montalbera, La Tradizione 2018
Ruchè di Castagnole Monferrato, Piedmont, Italy

has been awarded a Silver medal

2019



STEVEN SPURRIER,
CHAIRMAN EMERITUS



ANDREW JEFFORD,
CO-CHAIR



SARAH JANE EVANS MW,
CO-CHAIR



MICHAEL HILL SMITH MW,
CO-CHAIR



This is to certify that
Montalbera, L'accento 2017
Ruchè di Castagnole Monferrato, Piedmont, Italy

has been awarded a Silver medal

2019



STEVEN SPURRIER,
CHAIRMAN EMERITUS



ANDREW JEFFORD,
CO-CHAIR



SARAH JANE EVANS MW,
CO-CHAIR



MICHAEL HILL SMITH MW,
CO-CHAIR

 **VINIBUONI**
D'ITALIA

 **Touring Club Italiano**

EDIZIONE 2020



MONTALBERA
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
DOCG LA TRADIZIONE 2018

ha ottenuto la **CORONA**
il massimo riconoscimento assegnato
dalla guida **Vinibuoni d'Italia** ai vini d'eccellenza

2019



EDIZIONE 2020



MONTALBERA
RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO
DOCG LA TRADIZIONE 2018

ha ottenuto la **CORONA DEL PUBBLICO**
assegnata dalle commissioni di winelovers, operatori
e giornalisti del progetto **Oggi le Corone le decido io**

2019

MUNDUS vini[®]

THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD



2016
Lequilibrio
Barbera d'Asti DOCG Superiore

Società Agricola Montalbera srl
Castagnole Monferrato

Christoph Meininger
 Christoph Meininger, Managing Director

Christian Wolf
 Christian Wolf, Director Degustation

Ulrich Fischer
 Prof. Dr. Ulrich Fischer, Board of Management

Michael Hübner
 Michael Hübner, Board of Management

Robert Joseph
 Robert Joseph, Board of Management

Kira Bauer
 Kira Bauer, Board of Management

MUNDUS VINI is an international wine award instituted in the year 2000 by the Meininger publishing house. With more than 11.000 wines tasted each year, MUNDUS VINI is one of the most important and most respected wine competitions in the world. Neustadt/Weinstraße, September 2019.



Barbera d'Asti Superiore DOCG

Nuda 2016



2019



Barbera d'Asti Superiore DOCG
Lequilibrio 2016



2019



Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Laccento 2018



2019



Grignolino d'Asti DOC
Lanfora 2017



2019

MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN

Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Montalbera

für den Wein

per il vino

Grignolino d'Asti DOC Grignè 2018



Zürich, den/la 22. 10. 2019


Andreas März, Chefredakteur/Caporedattore


Jobst von Volckamer, Redakteur/Redattore

♥ Recht guter Wein, im Moment der Verkostung aber nicht exzellent.
Vino buono, anche se non eccellente al momento della degustazione

♥♥ Sehr schöner Wein, von dem wir gerne einen kleinen Vorrat im Keller hätten.
Vino molto buono, del quale vorremmo avere una piccola scorta in cantina

♥♥♥ Begeistender Wein, von dem kein Vorrat lange hält.
Vino entusiasmante, del quale nessuna scorta durerebbe a lungo

2019



www.montalbera.it

Barbera d'Asti **Ruchè** Barolo Grignolino d'Asti Barbera del Monferrato Barbera d'Asti
Barbera del Monferrato Grignolino d'Asti **Barbera d'Asti** **Barolo** Barbera d'Asti Barbera del Monferrato Grign
d'Asti **Ruchè** **Barolo** **Barbera d'Asti** Bollicine Grignolino d'Asti Grignolino d'Asti **Ruchè** Bar



Società Agricola Montalbera s.r.l. · Via Montalbera n°1 · 14030 · Castagnole Monferrato · Phone +39 0141 292125