



MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando



Guide#Menzioni

Guides#Mentions

2018

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 2018
Awards#mentions 2018



ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2018



MIGLIOR VINO IN ASSOLUTO

MONTALBERA



Laccento
Ruché di Castagnole Monferrato
DOCG 2016



Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33

Sensazioni: uno dei prodigi dell'italica natura quanto a intensità aromatica e suadenza floreale espressiva della sua composta di mora. Tempesta di frutto e di viola che è rinforzata da mentosi sfogorati speziati che con la loro clorofillosità stemperano e algidi rinfrescano il portato. Possanza e massa stupenda di polpa di mora avverte il palato. In quest'annata il suo ingresso gustativo è di suadenza acida davvero stupenda. E che fragranza espressiva: raro trovare vini di questa struttura ultraviscosa, di questa tannicità da rosso di fitezza maestosa, risultare al contempo di integrità e vivacità espressiva così florealmente profonda. Così assolutamente inossidata. Segno di assoluto valore complessivo, segno di nitida e viva armoniosità pur in cotanta, perduta, portanza cremosa. Uno fra i più consistenti, più equilibrati e integri vini rossi dell'anno, certo uno fra i più archetipicamente profumati. Chapeau.

www.lucamaroni.com

YEARBOOK OF THE BEST ITALIAN WINE 2018



BEST OVERALL ITALIAN WINE

MONTALBERA



Laccento
Ruché di Castagnole Monferrato
DOCG 2016

Consistency: 33 - Balance: 33 - Integrity: 33

Sensations: one of the miracles of the Italian nature for its aromatic intensity and charming floral expression coming from its blackberry composition. Explosion of fruits and notes transferred by mint spices that temper and refresh the palate. Blackberry pulp lights up the mouth. This vintage is characterized by a really good level of acidity. It is rare to find wines with this substantial structure, these majestic tannins and, at the same time, so richly perfumed and intense floral richness, totally unoxidized. One of the most balanced and consistent red wines of the year. Chapeau.



www.lucamaroni.com





ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2018



MIGLIOR VINO ROSSO MONTALBERA



Piemonte Rosso Fuori Catalogo Montalbera 2016



Consistenza: 32 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33

Sensazioni: dalla Barbera l'intensità e la fragranza del suo violastro turgore, dal Ruché la rena insuperata d'aroma di fragola e fiore. Un connubio di rara potenza e di armoniosa complessione, con i vertici di morbidezza del gusto e di pulizia enologica d'esecuzione, che rendono integro di questo gran vino il suo assoluto equilibrio, il suo immacolato nitore. Tra i migliori rossi dell'anno, chapeau.

www.lucamaroni.com

YEARBOOK OF THE BEST ITALIAN WINE 2018



BEST RED WINE MONTALBERA



Piemonte Rosso Fuori Catalogo Montalbera 2016



Consistency: 32 - Balance: 33 - Integrity: 33

Sensations: the intensity and the fragrance strength of Barbera and the floral and strawberry flavors of Ruché. A combination of rare power and harmonious structure, softness and balance, which make this a great wine. Among the best reds of the year, chapeau.

www.lucamaroni.com





ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2018



2° MIGLIOR VINO ROSSO
MONTALBERA



Lequilibrio Barbera d'Asti Docg
2015



Consistenza: 32 - Equilibrio: 33 - Integrità: 32

Sensazioni: vino di eccezionale morbidezza di frutto, massima in ogni sensoriale espressione. All'olfatto la rotondità e la dolcezza della balsamica ciliegia nera è quella del frutto. Al palato la suadanza avvolge l'intensità acidità e la sua fitta tannica trama con levigatezza stupenda. E in persistenza la sua lieve, tonda rifugge per l'enologica purezza della trasformazione intervenuta. Fra i migliori, più suadenti rossi dell'anno, chapeau.

www.lucamaroni.com

YEARBOOK OF THE BEST ITALIAN WINE 2018



2ND BEST RED WINE
MONTALBERA



Lequilibrio Barbera d'Asti Docg
2015

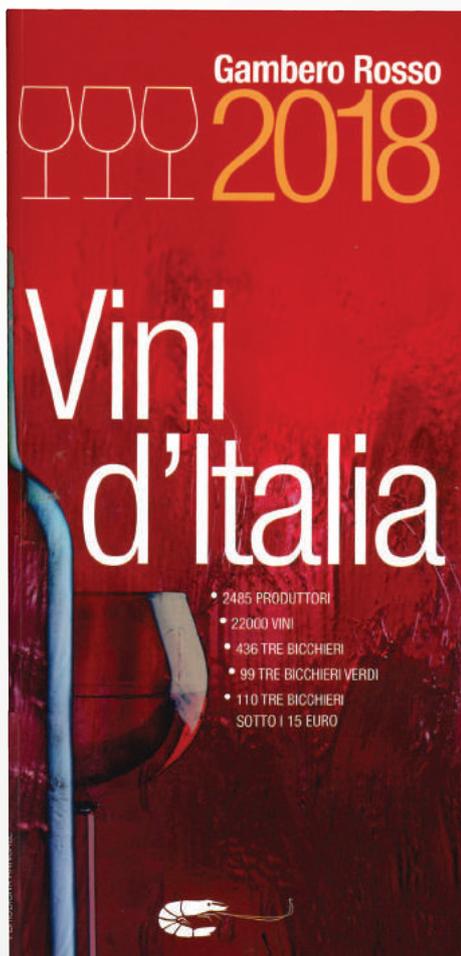


Consistency: 32 - Balance: 33 - Integrity: 32

Sensations: wine of exceptional fruity amoneness, maximum in every sensorial expression. On the nose, the fruity sensations come from the roundness and sweetness of the black cherry. In the mouth, the intensity of the acidity and its tannic texture coexist in a charm amoneness. Example of the pure enological transformation that took place. Among the best, most persuasive red wines of the year, chapeau.

www.lucamaroni.com





PIEMONTE

Montalbera

VIA MONTALBERA, 1
14030 CASTAGNOLE MONFERRATO [AT]
TEL. 0119433311
www.montalbera.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 600.000 bottiglie
ETTARI VITATI 175,00

In questo ultimo decennio la famiglia Morando ha saputo portare la Montalbera ai vertici del panorama piemontese, grazie soprattutto alla sua caparbiazza nell'investire in un vitigno autoctono un po' trascurato come il ruché. Oggi l'azienda nella sua tenuta di Castagnole Monferrato conta su 82 ettari di ruché, cui si affiancano grignolino, barbera e viognier. Inoltre l'azienda ha investito anche in Langa: a Castiglione Tinella, per la produzione di Moscato d'Asti, e a La Morra, Barbaresco e Neive per la produzione di Barolo e Barbaresco. Tre Bicchieri per il Ruché di Castagnole Monferrato Laccento '16, in cui ai toni floreali di rosa si affiancano note di ciliegia ferrovia e di erbe aromatiche, con un palato ricco di frutto, lungo, pieno e dai tannini morbidi. Sempre ai vertici delle rispettive tipologie il Grignolino d'Asti Grigné '16, dai profumi di frutti rossi, di bella finezza, fresco e immediato, e il Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione '16, dai sentori di ciliegia, rosa e liquirizia, succoso e piacevole. Ben realizzato anche il resto della produzione.

● Ruché di Castagnole M.to Laccento '16	🍷🍷🍷 3*
● Grignolino d'Asti Grigné '16	🍷🍷 2*
● Ruché di Castagnole M.to La Tradizione '16	🍷🍷 3*
● Barbaresco Lintuito '14	🍷🍷 5
● Barbera d'Asti Solo Acciaio '16	🍷🍷 2*
● Barolo Levoluzione '13	🍷🍷 6
● Ruché di Castagnole M.to Vegan '16	🍷🍷 3
○ Calypsos Letichettanera '15	🍷 3
○ Calypsos Solo Acciaio '16	🍷 2
● Ruché di Castagnole M.to La Tradizione '15	🍷🍷🍷 3*
● Barbera d'Asti Sup. Nuda '13	🍷🍷 7
● Ruché di Castagnole M.to Laccento '15	🍷🍷 3*

Le Guide de L'Espresso

I Vini d'Italia 2018




MONTALBERA
— Proprietà Famiglia Morando —

13  Barbera d'Asti L'Equilibrio 2014
€14 - Montalbera

Qui c'è la selezione di "vigne vecchie" dei 28 ettari della casa. Tiene banco una souplesse tannica ricercata e riuscita. Il sorso è denso, ampio e fresco. Un refolo balsamico ne amplifica con equilibrio la beva.

1  Ruchè di Castagnole Monferrato
Laccento 2016 €30 - Montalbera

Con 82 ettari è l'ambasciatore del Ruchè. Puro olio essenziale di lavanda a marcare il naso, con tipicità che esclude equivoci. Il passaggio gustativo è vibrante e intenso. Il volto elegante della varietà.



15^A
EDIZIONE



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
LA TRADIZIONE 2016
MONTALBERA



VINO DI ECCELLENZA PREMIATO CON LA CORONA
DALLA GUIDA VINIBUONI D'ITALIA 2018

PER LA QUALITÀ, LA PIACEVOLEZZA, LA BEVIBILITÀ E LA CORRISPONDENZA VINO-VITIGNO-TERRITORIO

IL PRESIDENTE
DEL TOURING CLUB ITALIANO
FRANCO ISEPPÌ



Touring Club Italiano

IL CURATORE NAZIONALE
DI VINIBUONI D'ITALIA
MARIO BUSSO

2018

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2016

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 14,5% | € 15 | Bottiglie: 90.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino brillante tendente già al granato. Naso accattivante nelle tonalità floreali iniziali di rosa canina, iris e peonia. Poi classicità varietali con cumino e cardamomo e scorzetta d'agrume. Aleggja una nota cupa minerale unita a corteccia e bacche boschive. Sorso morbido, caldo, un filo alcolico, vivacizzato da ragguardevole freschezza. Tannini levigati. Età delle vigne 25/30 anni. Prima annata prodotta nel 2006. Matura 9/10 mesi in acciaio.. Ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

BAROLO LEVOLUZIONE 2013

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 45 | Bottiglie: 12.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Barolo proveniente da vigneti ubicati a La Morra. Granato penetrabile luminoso. Naso classico di Langa con sensazioni austere di terriccio, bacche boschive, humus, alle quali seguono quelle più leggiadre di rosa, iris e violetta. Continua con tonalità balsamiche di aghi di pino e corteccia. Soffi speziati alla deriva. Sorso di pari rispondenza, molto salino e forte nei tannini, fresco e verticale. Manca un po' di stoffa ma le componenti descritte sono sinonimo di evoluzione. Da rivedere tra un lustro. Età delle vigne 30 anni. Prima annata prodotta nel 2000. Matura 40 mesi tra tonneau e barrique di secondo passaggio.

BARBARESCO LINTUITO 2014

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 39 | Bottiglie: 15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Barbaresco proveniente da vigneti del cru Gallina a Neive. L'annata discutibile e controversa non lo mette a suo agio ma ha dalla sua, buone prestazioni dal colore rubino tendente al granato brillante, mentre i profumi carichi di contenuti territoriali e il sorso austero, sapidissimo e grintoso nei tannini, distolgono da qualsiasi indugio. Così piccoli frutti di bosco, ciliegie, rosa e soffi speziati ritornano anche in bocca. Prima annata prodotta nel 2000. Età delle vigne 35 anni. Matura 28 mesi tra botte grande e barrique di secondo passaggio. Ulteriori 8 mesi di affinamento in bottiglia.

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LA TRADIZIONE 2016

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Ruché 100% | Gr. 14% | € 13 | Bottiglie: 190.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rosso rubino penetrabile con sfumature granato. Ruché dall'approccio più tradizionale con la classicità già dal colore rosso rubino penetrabile con lievi sfumature granato. Tradizione anche nei profumi di immediato appeal con more, lamponi, ciliegia, rosa canina, geranio e pepe rosa. Sorso semplice, caldo e scorrevole dai tannini fluenti. Non di lunga persistenza e un filo ammandorlato. Età delle vigne 20/22 anni. Prima annata prodotta nel 2003. Matura 7/8 mesi in acciaio.

GRIGNOLINO D'ASTI GRIGNÉ 2016

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Grignolino 100% | Gr. 13% | € 11 | Bottiglie: 35.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Tipico colore rubino tendente al granato scarico, dalla limitata carica antocianica. Olfatto giovanile e fragrante nelle tonalità di rosa, geranio, lampone, gelso, melograno e pepe rosa. Sorso semplice, fresco e scorrevole con buona scia fruttata. Da giovani vigne, prima annata prodotta nel 2003. Matura 7 mesi in acciaio.



MONTALBERA

Via Montalbera, 1
14030 Castagnole Monferrato (AT)
Tel. +39 011 9433311
montalbera@montalbera.it
www.montalbera.it
f montalbera

ANNO DI FONDAZIONE 1980
NOME DEL TITOLARE Famiglia Morando
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 525.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE
ETTARI DI VIGNETO 170

L'azienda della famiglia Morando è abbastanza giovane; negli anni Ottanta la famiglia inizia un'opera importante di acquisizione di terreni non ancora terminata. I dati parlano di oltre 170 ettari vitati tra due denominazione piemontesi, quella del Monferrato e quella delle Langhe. Noi poniamo l'attenzione sulla parte monferrina e su un vitigno autoctono che i fratelli Morando lavorano con particolare maestria: il ruchè. L'azienda ne ha ben 80 ettari che rappresentano la maggior parte dell'intera denominazione.

■ 93 € 25,00

Ruchè di Castagnole Monferrato Limpronta 2013

Da uve ruchè. Barrique per 15 mesi. Rubino granato intenso. Note fumé e speziate, sentori di chiodo di garofano e vaniglia, poi cardamomo e lieve cassia. Sapore pieno, tannini accennati, ottima acidità, corpo agile, salino, deliziosa bevibilità.

■ 92 € 29,00

Barbera d'Asti Superiore Nuda 2013

Da uve barbera. Barrique per 18 mesi. Rubino molto intenso. Avvolgente, intenso e complesso al naso, lieve vaniglia, spezie dolci, amarena e viola. Sapore deciso, teso, salino, bei tannini appena accennati, ottimo corpo, agile e progressivo.

■ 91 🍷 € 15,00

Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2016

Da uve ruchè. Solo acciaio. Rubino granato limpido. Profilo olfattivo aromatico, tipicamente varietale, speziato, con sentori di chiodo di garofano e petali di rosa. Sapore pieno, salino, teso, agile, di deliziosa bevibilità.



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: Andrea Paglietti e Luca Caramellino

Agronomo: Ettore Sandri

Ettari vitati: 165

A partire dalla metà degli anni Ottanta, la famiglia Morando ha impresso all'azienda una forte espansione e specializzazione viticola con l'acquisizione di nuovi terreni che ne hanno fatto, in particolare, un leader nella produzione del Ruché. Accanto a quelli di Castagnole Monferrato, Montalbera possiede vigneti a Castiglione Tinella e alcuni ettari nell'area del Barolo e del Barbaresco.

Docg

★★	Barbaresco Lintuito (ha 4 15.000 F)	2014 (G.B.) 88
★★	Barbera d'Asti Lequilibrio 2014 (ha 18 35.000 D)	
★★	Barbera d'Asti Solo Acciaio (ha 18 20.000 C)	2016 (G.B.) 86
★★★	Barbera d'Asti Superiore Nuda 2013 (ha 5 9.000 G)	
★★★	Barolo Levoluzione (ha 3 12.000 G)	2013 (G.B.) 91
★★	Moscato d'Asti Vigneti San Carlo (ha 20 35.000 D)	2016 (G.B.) 89
★★	Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione (ha 50 190.000 D)	2016 (G.B.) 86
★★	Ruché di Castagnole Monferrato Laccento (ha 30 90.000 E)	2016 (G.B.) 88
★★	Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta (ha 7 6.000 E)	2013 (G.B.) 89
★★	Ruché di Castagnole Monferrato Vegan (ha 8 9.000 D)	2016 (G.B.) 86

Doc

★	Barbera del Monferrato Frizzante La Briosa (ha 2 9.000 C)	2016 (G.B.) 84
★★	Grignolino d'Asti Grignè (ha 24 35.000 C)	2016 (G.B.) 86

Altri vini

★★	Calypsos Solo Acciaio Vino Bianco (ha 7 18.000 D) ✨ viognier	2016 (G.B.) 87
♣️	Calypsos Vino Bianco Letichetta Nera (ha 3 6.000 E) ✨ viognier	2015 (G.B.) 89
★	Cuvée Blanche Spumante Extra Dry (ha 9 35.000 C) ✨ barbera	s.a. (G.B.) 82
★	Cuvée Rosé Spumante Extra Dry (ha 7 20.000 C) ✨ grignolino	s.a. (G.B.) 83
★★★	Laccento Passito Vino da Uve Stramature (ha 2 1.800 F) ✨ ruché	2015 (G.B.) 90

v i t a e

LA GUIDA VINI

2018



MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

Montalbera

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

Anno di fondazione: 2002 Proprietà: Famiglia Enrico Riccardo Morando
Condizione enologica: Luca Caramellino Condizione agronomica: Ettore Sandri
Bottiglie prodotte: 650.000 Ettari vitati: 160
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Convenzionale

La famiglia Morando è stata la prima in Italia a credere nel cibo per animali domestici già negli anni Quaranta, arrivando a essere un vero colosso. Dal 2002, seguendo la passione per il vino, si è regalata un'azienda gioiello a Castagnole Monferrato, terra d'elezione del vitigno ruchè. Ed è proprio quest'ultimo il protagonista della produzione di Montalbera, declinato in diverse tipologie che in alcuni casi ne esprimono le caratteristiche più salienti, mentre in altri le mettono quasi in discussione. Quest'anno sugli scudi anche il Barbaresco, alla sua seconda uscita.

• RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO PRIMA DECADE 2013

Rosso Docg - Ruchè 90%, Barbera 10% - Alc. 14% - € 29 - Bt. 4.000

Rosso rubino intenso. Naso scuro e internazionale, con iniziali cenni tostati ed eterei che affiancano dolcezze succose di frutti di bosco in confettura. Si passa poi a richiami di cioccolato, liquirizia, eucalipto, erbe aromatiche. Fresco e saporito, con muscoli ben contenuti, mette in evidenza un buon equilibrio e una discreta struttura. Fermenta in acciaio, matura in barrique nuove e di 2° passaggio per 18 mesi, quindi affina per altri 6 in bottiglia. Omelette con fegatini.

• BARBARESCO LINTUITO 2014

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 30 - Bt. 15.000

Classico rosso granato. Profilo olfattivo fresco e invitante, caratterizzato da sentori balsamici e di frutti rossi macerati. A seguire arrivano spezie, caramella inglese, sottobosco, liquirizia, cioccolato bianco. In bocca è perfettamente coerente con l'olfatto: fresco, sapido, decisamente gustoso e con tannino che sussurra più che ruggire, e lo rende godibile sin da ora. Riposa per 28 mesi tra botte grande e barrique. Oca arrosto.

• RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2016

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

Il colore rosso granato chiaro non lascia immaginare un naso così intenso e ricco, tutto giocato sulla dolcezza di frutto. La bocca è perfettamente allineata, anch'essa opulenta. Sicuramente in rampa di lancio per conquistare i nuovi mercati, specialmente quelli asiatici. Vendemmia tardiva per il 90 per cento, con il resto delle uve appassite sui graticci, poi vinificazione in acciaio per 6 mesi. Zuppa d'orzo e di ortiche.

• BAROLO LEVOLUZIONE 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 45 - Bt. 12.000

Rosso Docg - Ruchè 100% - Alc. 14% - € 13 - Bt. 190.000

• GRIGNOLINO D'ASTI GRIGNÈ 2016

Rosso Doc - Grignolino 100% - Alc. 13% - € 11 - Bt. 35.000

Bergo - Lussemburgo - Francia - Principato di Monaco - Grecia - Olanda - Portogallo (Cant) - Spagna - Euro 19,00 Austria - Germania - Euro 21,00 Slovenia - Cile 22,00 UK - £ 17,90

Gambero Rosso
2018



Berebene

1500 ottimi vini
sotto i 13 euro

773 premi
qualità/prezzo



FONDOTA ANNUALE



● Ruchè di Castagnole M.to Vegan '16  3*

Finalista Tre bicchieri Gambero Rosso

Finalist for Tre bicchieri Gambero Rosso Award

GAMBERO ROSSO  **Berebene 2018**

**OSCAR
QUALITÀ/PREZZO**

**BEST
QUALITY/PRICE**



RUCHÈ
DI
CASTAGNOLE MONFERRATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



MONTALBERA®



Cantine d'Italia 2018

Go Wine Editore

asigna l'Impronta Go Wine alla cantina

MONTALBERA TERRA DEL RUCHÈ

Milano, 30 novembre 2017

*Il Direttore editoriale
Massimo Corrado*

2018

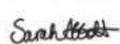
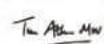
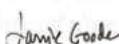
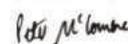
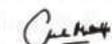


INTERNATIONAL
SILVER
*wine*TM
WINNER
CHALLENGE 2018

SILVER

HAS BEEN AWARDED TO

Ruché di Castagnole La Tradizione, 2016
From:
Società Agricola Montalbera

 SARAH ABBOTT MW CO-CHAIR	 TIM ATKIN MW CO-CHAIR	 OZ CLARKE CO-CHAIR	 JAMIE GOODE CO-CHAIR	 PETER MCCOMBIE MW CO-CHAIR	 CHARLES METCALFE CO-CHAIR
--	---	--	--	---	---





**INTERNATIONAL
COMMENDED
Wine™
WINNER
CHALLENGE 2018**

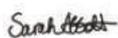
COMMENDED

HAS BEEN AWARDED TO

**Ruché di Castagnole Monferrato Laccento,
2016**

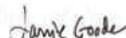
From:

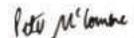
Società Agricola Montalbera

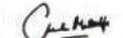

SARAH ABBOTT MW
CO-CHAIR


TIM ATKIN MW
CO-CHAIR


OZ CLARKE
CO-CHAIR


JAMIE GOODE
CO-CHAIR


PETER MCCOMBIE MW
CO-CHAIR


CHARLES METCALFE
CO-CHAIR





CUVÉE ROSÉ
Score 94



Very pale, onion skin colour.
Some strawberry fruit with a touch of lemon acidity.
Mid-length finish.

2018



CUVÉE BLANCHE
Score 93



Vibrant and fresh on the palate.
Floral notes.
Distinctive.

2018



CHINA WINE & SPIRITS AWARDS
中国环球葡萄酒及烈酒大奖
2018

SOC. AGR. MONTALBERA SRL
**RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
LA TRADIZIONE 2016**

awarded

PIEDMONT WINE OF THE YEAR TROPHY

at the CWSA BEST VALUE 2018

CWSA IS THE BIGGEST & MOST PRESTIGIOUS WINE & SPIRITS COMPETITION IN HONG KONG & CHINA.
Carefully selected as CWSA Judges are the top 100 BUYERS - Importers, Distributors and Retailers, all based in Hong Kong and China. This important CWSA Medal is the most powerful endorsement of quality and suitability for the Chinese market.

Kelly England

CREATIVE DIRECTOR





CWSA[®]
Best Value
CHINA WINE & SPIRITS AWARDS
中国环球葡萄酒及烈酒大奖
2018

Soc. Agr. Montalbera Srl
Ruché di Castagnole Monferrato DOCG La
Tradizione 2016
was awarded a
DOUBLE GOLD MEDAL
at the CWSA Best Value 2018

CWSA IS THE BIGGEST & MOST PRESTIGIOUS WINE & SPIRITS COMPETITION IN HONG KONG & CHINA
Carefully selected as CWSA Judges are the top 100 BUYERS - Importers, Distributors and Retailers, all based in Hong Kong and China. This important CWSA Medal is the most powerful endorsement of quality and suitability for the Chinese market.



Kelly England
CREATIVE DIRECTOR





Soc. Agr. Montalbera Srl
Barbera d'Asti DOCG Lequilibrio 2014
was awarded a
GOLD MEDAL
at the CWSA Best Value 2018

CWSA IS THE BIGGEST & MOST PRESTIGIOUS WINE & SPIRITS COMPETITION IN HONG KONG & CHINA
Carefully selected as CWSA Judges are the top 100 BUYERS - Importers, Distributors and Retailers, all based in Hong Kong and China. This important CWSA Medal is the most powerful endorsement of quality and suitability for the Chinese market.





Soc. Agr. Montalbera Srl
***Ruché di Castagnole Monferrato* DOCG**
Laccento 2016
was awarded a
SILVER MEDAL
at the CWSA Best Value 2018

CWSA IS THE BIGGEST & MOST PRESTIGIOUS WINE & SPIRITS COMPETITION IN HONG KONG & CHINA
Carefully selected as CWSA Judges are the top 100 BUYERS - Importers, Distributors and Retailers, all based in Hong Kong and China. This important CWSA Medal is the most powerful endorsement of quality and suitability for the Chinese market.



Kelly England
CREATIVE DIRECTOR



Soc. Agr. Montalbera Srl
Grignolino d'Asti DOC Grigné 2016
was awarded a
BRONZE MEDAL
at the CWSA Best Value 2018

CWSA IS THE BIGGEST & MOST PRESTIGIOUS WINE & SPIRITS COMPETITION IN HONG KONG & CHINA
Carefully selected as CWSA Judges are the top 100 BUYERS - Importers, Distributors and Retailers, all based in Hong Kong and China. This important CWSA Medal is the most powerful endorsement of quality and suitability for the Chinese market.

  *Kelly England* CREATIVE DIRECTOR



Nr. 1/18 Februar/März 2018

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

Barbera d'Asti DOCG solo acciaio 2016

Weisslingen, den/li 26.02.2018



Andreas März, Chefredakteur/Caporedattore
Jolst 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

2018

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

Barbera del Monferrato DOC La Briosa Frizzante 2016

Weisslingen, den/li 26.02.2018



Andreas März, Chefredakteur/Caporedattore


Jolst von Volkamer, 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

2018

Berliner Wein Trophy

The International Wine Competition in the Capital City of Berlin



BERLIN GOLD

2016

**Ruché di Castagnole Monferrato DOCG
Laccento**

Italien

Società Agricola Montalbera srl

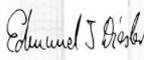
Steering Committee of the Berlin Wine Trophy:



Prof. Dr. Jae Youn Ko
President of Korea International
Sommelier Association (K.I.S.A.)



Wolfgang Haupt
Vice-President of World Federation
of Major International Wine & Spirits
Competitions (VINOFED)



Edmund Diesler
President of Federation of
German Oenologists (B.D.O.)



Benedikt Bleile
Jury Supervision of
the Berlin Wine Trophy

Under the Patronage of:

ORGANISATION INTERNATIONALE
DE LA VIGNE ET DU VIN



UNION INTERNATIONALE DES
CENOLOGUES



VINOFED
THE REFERENCE IN INTERNATIONAL WINE COMPETITIONS



A member of:

MUNDUS vini[®]

THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD

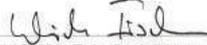


2016
Laccento
Ruché di Castagnole Monferrato DOCG

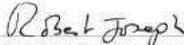
Società Agricola Montalbera srl
Castagnole Monferrato


Christoph Meiningner, Managing Director


Christian Wolf, Director Degustation


Prof. Dr. Ulrich Fischer, Board of Management


Michael Hornicke, Board of Management


Robert Joseph, Board of Management

MUNDUS VINI is an international wine award initiated in the year 2000 by the Meiningner publishing house. With more than 10,000 wines tasted each year, MUNDUS VINI is one of the most important and most respected wine competitions in the world. Neustadt/Germany, February 2018.



TERROIR de Diamant
BRIGNOLES 2018
DIAMANT MEMORABLE

92
/100

décerné à **SOC.AGR. MONTALBERA SRL - ITALIE**

pour son **NUDA - ROUGE - 2015**
BARBERA D'ASTI DOCG

La Présidente


Le Commissaire Général




Concours international des Vins de Terroir™
International Competition of Terroir Wines™

2018



Terroir de Diamant
BRIGNOLES 2018
DIAMANT ADMIRABLE

89
/100

décerné à **SOC.AGR. MONTALBERA SRL - ITALIE**
pour son **NUDO CHARDONNAY - BLANC - 2016**
LANGHE DOC

La Présidente

Concours international des Vins de Terroir™
International Competition of Terroir Wines™

Le Commissaire Général




2018

Diplôme / Diploma
CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - LYON INTERNATIONAL COMPETITION

Médaille d'Or
Gold medal

Décerné à / Awarded to _____
Societa Agricola Montalbera

Pour / For _____
DOC Ruché di Castagnole Monferrato - Italy
Ruché di Castagnole Monferrato Docg la Tradizione
Red 2016
Stock : 106.18
Wine n° 35209


LYON 2018
Philippe Lefebvre
Président du Concours

Tsuyoshi Arai
Président d'Honneur
Étoile Michelin
新居剛

www.concourslyon.com

2018

Diplôme / Diploma

CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON - LYON INTERNATIONAL COMPETITION

Médaille d'Argent
Silver medal

Décerné à / Awarded to

Societa Agricola Montalbera

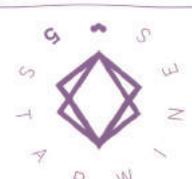
Pour / For

DOC Ruché di Castagnole Monferrato - Italy
Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccinto
Red 2016
Stock : 202.16
Wine n° 35206

www.concourslyon.com



2018



5StarWines - the Book 2018

VINITALY INTERNATIONAL WINE GUIDE

**RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
"LACCENTO" 2016**

91/100

SOCIETÀ AGRICOLA MONTALBERA S.R.L.
CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)



2018



Challenge International du Vin

Révélateur de Talents !



GOLD MEDAL 2018

Awarded to: **SOC.AGR.MONTALBERA SRL**

For: **DOCG RUCHE DI CASTAGNOLE MONFERRATO RO
LACCENTO
ITALY**



LE COMMISSAIRE GÉNÉRAL
DEPUIS

Diplôme

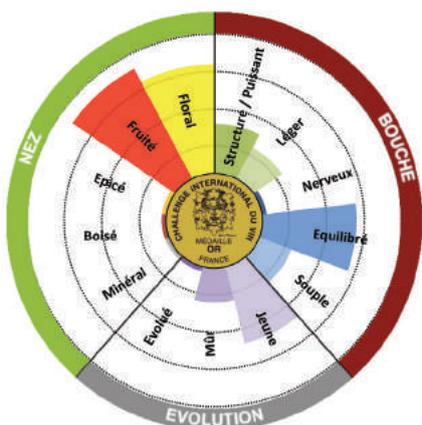
www.challengeduvin.com

2018



Challenge International du Vin

Révéléateur de Talents !



Oeno-graphe
Médaille d'Or 2018

DOCG RUCHE DI CASTAGNOLE MONFERRATO 2016

LACCENTO



www.challengeduvin.com

2018



Challenge International du Vin

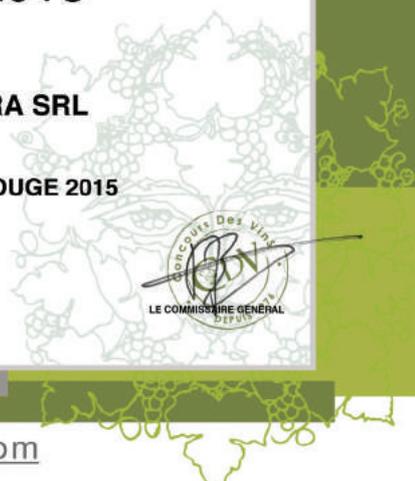
Révélateur de Talents !



GOLD MEDAL 2018

Awarded to: **SOC.AGR.MONTALBERA SRL**

For: **DOCG BARBERA D'ASTI ROUGE 2015
NUDA
ITALY**



LE COMMISSAIRE GÉNÉRAL
DEPUIS 1974

Diplôme

www.challengeduvin.com

2018

Challenge International du Vin

Révélateur de Talents !

The diagram is a circular wine tasting wheel divided into three main sections: NEZ (Nose), BOUCHE (Mouth), and EVOLUTION. The NEZ section includes segments for Fruité, Epice, Boisé, and Minéral. The BOUCHE section includes segments for Structure / Puissant, Léger, Nerveux, Equilibre, and Souple. The EVOLUTION section includes segments for Evolué, Mûr, and Jeune. The center of the wheel features the Challenge International du Vin logo and the text 'Médaille d'Or'.

Oeno-graphe
Médaille d'Or 2018

DOCG BARBERA D'ASTI 2015

NUDA

LE COMMISSAIRE GÉNÉRAL

www.challengeduvin.com

2018



Challenge International du Vin

Révélateur de Talents !



SILVER MEDAL 2018

Awarded to: **SOC.AGR.MONTALBERA SRL**

For: **DOC LANGHE BLANC 2016
CHARDONNAY NUDO
ITALY**



Diplôme

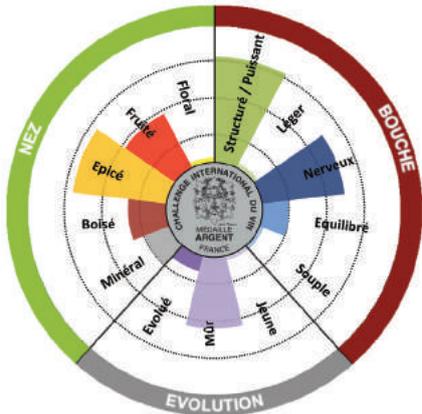
www.challengeduvin.com

2018



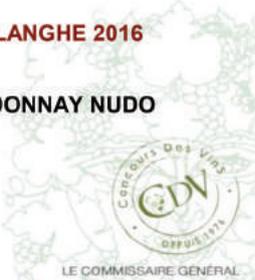
Challenge International du Vin

Révéléateur de Talents !



Oeno-graphe
Médaille d'Argent 2018

DOC LANGHE 2016
CHARDONNAY NUDO



www.challengeduvin.com

2018



This is to certify that
Montalbera, Levoluzione 2013
Barolo, Piedmont, Italy

has been awarded a Silver medal

94 points

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Steven Spurrier".

STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN EMERITUS

2018



This is to certify that
Montalbera , Nuda 2015
Barbera d'Asti Superiore, Piedmont, Italy

has been awarded a Silver medal

90 points

STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN EMERITUS

2018



This is to certify that
Montalbera, Laccetto 2016
Ruchè di Castagnole Monferrato, Piedmont, Italy

has been awarded a Silver medal

90 points



STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN EMERITUS

2018



This is to certify that
Montalbera, Lequilibrio 2014
Barbera d'Asti, Piedmont, Italy

has been awarded a Bronze medal

87 points



STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN EMERITUS

2018



This is to certify that
Montalbera, Nudo 2016
Langhe, Piedmont, Italy

has been awarded a Bronze medal

86 points



STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN EMERITUS

2018



**NEW YORK INTERNATIONAL
WINE COMPETITION**

CERTIFIES
Soc. Agr. Montalbera
Montalbera Calypsos Solo Acciaio
2017
AS A 2018



GOLD WINNER



2018

JAMES SUCKLING.COM 



MONTALBERA BARBERA D'ASTI SUPERIORE NUDA 2013

This barbera doesn't fit in any of the conventional pigeon holes because it has clearly been made with long-term aging in mind. It is a bit shy on the nose but it's powerful on the palate with its full and slightly sappy tannins. There's also an intense herbal-liqueur note. Best of all, the long complex finish. Drink or hold.

JAMES SUCKLING.COM 



MONTALBERA RUCHÈ DI
CASTAGNOLE MONFERRATO
LACCENTO 2016

Very attractive strawberries and raspberries, as well as a brambly edge. This has a smooth and plush strawberry edge, too. Tangy and lithe. Drink now.

JAMES SUCKLING.COM 



MONTALBERA GRIGNOLINO D'ASTI GRIGNÈ 2016

Light bright poached raspberries and strawberries here. This has a mid-weight palate that offers fresh and juicy strawberry flavors. A lighter style. Drink now.

JAMES SUCKLING.COM 



MONTALBERA PIEMONTE
FUORI CATALOGO 2016

Attractive fresh strawberries and raspberries on the nose. This has an array of wild cherries and a strong thread of rose perfume. The palate has a smooth and easy mouthfeel with ample soft tannins. Drink now.

JAMES SUCKLING.COM 



MONTALBERA RUCHÈ DI
CASTAGNOLE MONFERRATO
LIMPRONTA 2015

Dried cherries, wild strawberries,
tea leaves and raspberry fool.
Medium body, soft tannins and a
fruity finish. Drink now.

JAMES SUCKLING.COM 



MONTALBERA RUCHÈ DI
CASTAGNOLE MONFERRATO
LA TRADIZIONE 2017

An unusually cool and earthy character for a lighter Piedmont red, and a very interesting balance of supple tannins and fruit at the sleek, intense finish. Drink now.

JAMES SUCKLING.COM 



MONTALBERA GRIGNOLINO
D'ASTI LANFORA 2016

Fresh red cherries, citrus, orange rind and nutmeg. Light to medium body, fresh acidity and a textured finish. Drink now.

GILBERT & GAILLARD
— LES EXPERTS DU VIN —

LACCENTO - 2017

Vino rosso - Ruche di Castagnole Monferrato D.O.C.G.

89/100



2018

GILBERT & GAILLARD
— LES EXPERTS DU VIN —

LA TRADIZIONE - 2017

Vino rosso - Ruche di Castagnole Monferrato D.O.C.G.

88/100



2018

GILBERT & GAILLARD
LES EXPERTS DU VIN

LEQUILIBRIO - 2015

Vino rosso - Barbera d'Asti D.O.C.G.

88/100



2018

GILBERT & GAILLARD
— LES EXPERTS DU VIN —

LIMPRONTA - 2015

Vino rosso - Ruche di Castagnole Monferrato D.O.C.G.

89/100



2018

GILBERT & GAILLARD
— LES EXPERTS DU VIN —

NUDA - 2015

Vino rosso - Barbera d'Asti D.O.C.G.

91/100



2018

GILBERT & GAILLARD
— LES EXPERTS DU VIN —

LANFORA - 2016

Vino rosso - Grignolino d'Asti D.O.C.

84/100



2018



LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE COMPETITION
2018 Award Winner

Gold Medal Award
93 Points

Montalbera

La Tradizione

Ruché di Castagnole Monferrato

DOCG

2017 *Honorary Chairman Mark Crisler, 2018*



2018



LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE COMPETITION
2018 Award Winner

Silver Medal Award

Montalbera

Laccento

Ruché di Castagnole Monferrato

DOCG

2017

Honorary Chairman Mark Crister, 2018



2018



LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE COMPETITION
2018 Award Winner

Silver Medal Award

Montalbera

NUDO

Chardonnay

Langhe DOC

2016



Honorary Chairman Mark Crisler, 2018

2018



LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE COMPETITION
2018 Award Winner

Silver Medal Award

Montalbera

NUDA

Barbera D'Asti DOCG

Superiore

2015

Honorary Chairman Mark Crister, 2018



2018



LOS ANGELES INTERNATIONAL WINE COMPETITION
2018 Award Winner

Silver Medal Award
Montalbera
lequilibrio
Barbera D'Asti DOCG
Superiore
2015



Honorary Chairman Mark Crisler, 2018

2018



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

2018



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**

2018

Asia Wine Trophy

The International Wine Competition in the Capital City of Daejeon



ASIA SILVER

2014

Barbera d'Asti DOCG Lequilibrio

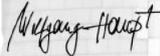
Italien

Società Agricola Montalbera

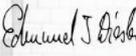
Steering Committee of the Asia Wine Trophy:



Prof. Dr. Jae Youn Ko
President of Korea International
Sommelier Association (K.I.S.A.)



Wolfgang Haupt
Vice-President of World Federation
of Major International Wine & Spirits
Competitions (VINO FED)



Edmund Diesler
Vice-President of the
International Union of
Oenologists (U.I.O.E.)



Choe Cheolkyu
CEO of Daejeon International
Marketing Enterprise (D.I.M.E.)

Under the Patronage of:

ORGANISATION INTERNATIONALE
DE LA VIGNE ET DU VIN



UNION INTERNATIONALE DES
CÉNOLOGUES



VINO FED
THE REFERENCE IN INTERNATIONAL WINE COMPETITIONS

A member of:

Organiser: DWM - Deutsche Wein Marketing GmbH - Am Borsigturm 1, 13507 Berlin, Germany - www.dwm.de

DIME Daejeon International
Marketing Enterprise

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

Barbaresco DOCG Lintuito 2015

Weisslingen, den/lt 17. 10. 2018



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

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

2018



BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE NUDA 2015

2019
tre bicchieri
Gambero Rosso

2019
tre bicchieri
Gambero Rosso

GUIDA I VINI D'ITALIA 2019 - GAMBERO ROSSO

29 **PIEMONTE**

Montalbera

VIA 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 ruché 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
- 22300 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 "portabandiera" della denominazione Ruché con 80 ettari in coltura specializzata solo dedicati all'autoctono. Responsabilità di produzione, sperimentazione in vigneto e commerciale sono affidati a Franco Morando. Nell'anno 2015 è terminato l'ampliamento della cantina con un taglio nel sottosuolo di circa 600 mq per poter dare maggior apporto alle attuali tecnologie relative all'enologia più moderna e attenta. Notevole attenzione è stata posta anche all'ampliamento della barriquea già esistente, che ad oggi conta più di 200 barriques.

Montalbera - Terra del Ruché

Società Agricola Montalbera s.r.l.
Via Montalbera, 1, 14030 Castagnole Monferrato, AT - tel +39 0119433311 - fax +39 0119434289 - montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it - Responsabili della produzione: Famiglia Morando (Titolare), Franco Morando (Direttore Generale), Luca Caramellino, Nino Falcone e Lorenzo Chiesa (Enologi), Francesco Chiaromello (Direttore Commerciale) - Anno avviamento: 1980 - Vini prodotti: 21 - €650.000 - Ettari: 175 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - M si - S si - N no

IL MIGLIOR VINO

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

Sensazioni: sempre ai massimi conseguibili vertici di profumo e di fruttosità espressiva questo archetipico vino. Inscindibile il suo lampone dal suo fiore in aroma, con entrambe le vene olfattive che rifalgono inossidate e prime. Ciò grazie alla spezzata enologia trasformativa, alla rarissima dotazione varietale aromatica congenita di quest'uva. Sta di fatto che il suo transito al palato rivela al tatto la sua massima portanza estrattiva, al gusto il perfetto bilanciamento fra acidità, morbidezza e tannino. E insistere e il persistere del suo profumo, è una fra le più illibate e stupende vesti olfattive che l'uva rossa italiana è capace di attingere e donare sì florealmente impresse.

Informazioni: ☎ +39 0119433311 - 📧 info@montalbera.it - 📍 Castagnole Monferrato (AT)

Impressioni del produttore: Navighiamo in un mare stupendo distinguendoci per l'eccellenza, la passione e la dedizione che quotidianamente portiamo dalla vigna direttamente in bottiglia. La mia selezione di Ruché, LACCENTO 2017 una conferma di un fuoriclasse nella Sua "preziosa" categoria.

GLI ALTRI VINI

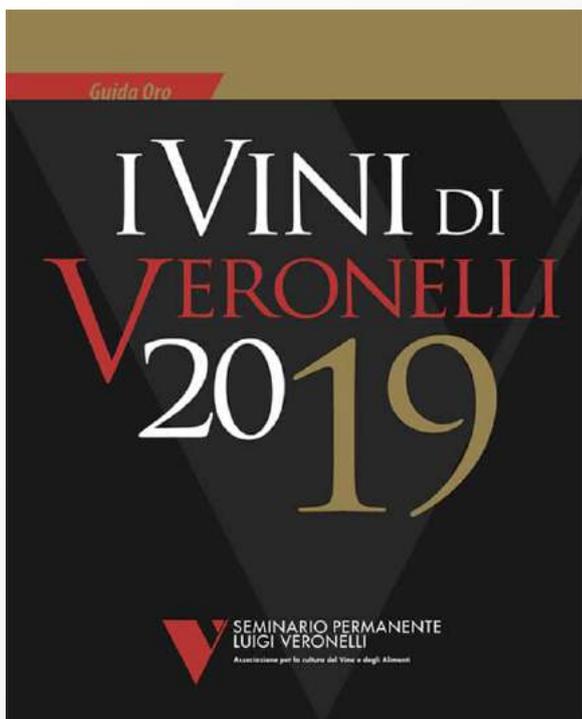
PIEMONTE ROSSO FUORI CATALOGO MONTALBERA 2016	IP: 98
C: 32 - E: 33 - I: 33 - 🍷 - 🍷: 20.000 - 🍷: Barbera d'Asti 60%, Ruché 30%, Grignolino d'Asti 10%	
LEQUILIBRIO BARBERA D'ASTI DOCG 2016	IP: 97
C: 32 - E: 33 - I: 32 - 🍷 - 🍷: 55.000 - 🍷: Barbera	
BARBERA D'ASTI SOLO ACCIAIO 2017	IP: 96
C: 32 - E: 32 - I: 32 - 🍷 - 🍷: 65.000 - 🍷: Barbera	
LANFORA GRIGNOLINO D'ASTI 2016	IP: 95
C: 32 - E: 32 - I: 31 - 🍷 - 🍷: Grignolino	
LA TRADIZIONE RUCHE DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2017	IP: 95
C: 32 - E: 32 - I: 31 - 🍷 - 🍷: 90.000 - 🍷: Ruché	

LIMPRONTA RUCHE DI CASTAGNOLE DI MONFERRATO DOC 2016	IP: 94
C: 33 - E: 32 - I: 29 - 🍷 - 🍷: 9.000 - 🍷: Ruché	
GRIGNOLINO D'ASTI DOC GRIGNE 2017	IP: 94
C: 31 - E: 31 - I: 32 - 🍷 - 🍷: 40.000 - 🍷: Grignolino d'Asti	
LACCENTO PASSITO	IP: 93
C: 33 - E: 31 - I: 29 - 🍷 - 🍷: 3.500 - 🍷: Ruché	
CALYPSO LETICETTA NERA 2016	IP: 91
C: 31 - E: 31 - I: 29 - 🍷 - 🍷: Viognier	
MONTALBERA ASTI SPUMANTE DOLCE	IP: 91
C: 31 - E: 30 - I: 30 - 🍷 - 🍷: Moscato Bianco	
BRUT 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 - 🍷: Viognier	
CUVÉE BLANCHE EXTRA DRY	IP: 90
C: 28 - E: 32 - I: 30 - 🍷 - 🍷: 90.000 - 🍷: Barbera	

Commento Conclusivo

È come sempre la nitidezza enologica esecutiva abbinata a viticoltura d'alta scuola l'origine della mirabile profumosità del bicchiere di Montalbera - Terra del Ruché. Una nitidezza incessante d'aroma che sempre esalta il varietale profumo della materia prima, quindi dei vini. Con estri di fruttosità limpida e spettacolare tanto nel Barbera d'Asti Solo Acciaio 2017 quanto nel Grignolino d'Asti Doc Grigne 2017. Nitore e involato fargore aromatico che anche il Lequilibrio 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 Lanfora Grignolino d'Asti 2016: morbido e rotondo quanto cremoso per il suo mirabile estratto, è vino privo di vizi 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 perfetta rotondità acido-morbido-lanica, la sua illibata fragranza d'aroma di frutto e di fiore, la sfoggia con una naturalezza ed un'immediatezza che da un lato rende sensorialmente universale la sua piacevolezza di fruizione, dall'altro celebra la valentia naturalistica e tecnica di questo eccezionale campione. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:
IP complessivo: 93,53 (+1,84%); QOT: 8,83
Indici complessivi: C: 31,4 - E: 31,6 - I: 30,53



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 AB)	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 AC)	2017 (G.B.) 87
★★	Ruché di Castagnole Monferrato Laccento (ha 30 90.000 AC)	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 AD)	

Doc

★	Barbera del Monferrato Frizzante La Briosa (ha 2 9.000 AB)	2017 (G.B.) 84
★★	Grignolino d'Asti Grignè (ha 24 35.000 AC)	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 AC) *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 AB) *barbera	s.a. (G.B.) 85
★	Cuvée Rosé Spumante Brut (ha 7 20.000 AB) *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



Associazione Italiana Sommelier



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.

ttt

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.

ttt

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 pizzaioia.

ttt

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.

ttt

GRIGNOLINO D'ASTI LANFORA 2016

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

ttt

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2017

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

tt

BARBERA D'ASTI SUPERIORE LEQUILIBRIO 2015

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

tt

BARBERA D'ASTI SUPERIORE NUDA 2015

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

tt

GRIGNOLINO D'ASTI GRIGNÈ 2017

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

t

LANGHE CHARDONNAY NUDO 2016

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

t

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♥}

REGIONI | REGIONE PIEMONTE

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 proiettualità 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



REGIONI REGIONE PIEMONTE MONTALBERA

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 litchi, 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 Neive. 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 Lacceto 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 scorzetta d'agrume. 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.

2018



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