



MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

VINEYARDS MAGAZINE

LA FAMIGLIA

*Una storia appena iniziata
da 3 generazioni.
Famiglia Enrico Riccardo Morando.*

LE CANTINE

*Castagnole Monferrato 115 ettari
Castiglione Tinella 15 ettari
in un unico accorpamento.*

RUCHÈ - IL 'VINO-FRUTTO'

*Il 60% del ruchè al mondo è prodotto nelle
nostre vigne. Siamo i più grandi produttori
privati di Ruchè. Il nostro Ruchè è il più
bevuto al mondo e il più riconosciuto.*

IL TERROIR

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



Azienda Agricola Montalbera - Castagnole Monferrato (AT)

THE FAMILY

*A story just started
by 3 generations.
Enrico Riccardo Morando family.*

THE WINERY

*Castagnole Monferrato 115 hectares
Castiglione Tinella 15 hectares
in a single plot of land.*

RUCHÈ - THE 'FRUIT FORWARD WINE'

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

THE TERROIR

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

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

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

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

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

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

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

Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'accoglienza Luxury per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente.

La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di QUINDICI ettari in un unico appezzamento.

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

Montalbera ranks amongst the most technologically advanced wineries in the world, interpreting as best the "fruit" which the land offers up in full respect of the local traditions going back a thousand years. The result of the winery's growth allows us to state that roughly 60% of the Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG and roughly 15% of the Grignolino d'Asti DOC "produced in the world" "springs forth" from Montalbera winery in Castagnole.

Today Montalbera consists of two wineries. The main cellar located in Castagnole Monferrato (Monferrato) of ONEHUNDREDFIFTEEN hectares in a single plot is dedicated to the fermentation and the ageing of the wines, and is the only one open for tours having a 360° incoming, which includes the Wine Suites overlooking on the splendid vineyards amphitheater.

A professional tasting room, an in-house restaurant only for "private tasting" and a "wine shop" where tastings focused on old "back vintages", can be held, offer a luxurious hospitality both for the wine lover and the accurate and demanding trader.

The second estate is located in Castiglione Tinella (Langhe), in San Carlo area, the birthplace of the founding father, Mr. Enrico Riccardo Morando, and consists of FIFTEEN hectares in a single plot.

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

La filosofia produttiva prescelta è quella del "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vitigni e delle denominazioni coltivate, con vendemmie in parte in leggera sovraturazione e un lavoro attento e preciso in vigna con severi diradamenti. Forte attenzione è dedicata all'importante barriera per l'affinamento de "LE SELEZIONI" sita nella Cantina di Castagnole Monferrato.

"Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo".

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

Our philosophy of production is the "fruit forward wine", which intensifies the great peculiarities of the varieties and the grown appellations with in part slightly overripe harvests combined with careful and precise treatments in the vineyard with strict pruning. Great attention is given to the barrique room where "the selections" are aged, located in the cellar underneath the winery in Castagnole Monferrato.

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

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

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

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



F. Morando

Franco Morando
Wine Producer - Owner





IL FUTURO

Non ci rallegheremo mai abbastanza di vedere aumentare il numero di appassionati, e di intenditori, conquistati dal piacere dei sapori e dai vini firmati Montalbera.

Forse si tratta proprio di amore, ma Montalbera vuole andare oltre i confini per far conoscere questo autoctono a tutto il mondo enologico. Vedere il Ruchè sulle tavole internazionali non è solo caratteristica commerciale, ma dedizione ad un mondo vitivinicolo di eccellente qualità...

Questi sono i traguardi che si vogliono raggiungere e che vedono le basi nel duro lavoro di tante persone che da numerose generazioni legano il proprio nome, la loro fatica quotidiana e le loro origini ai vigneti.

...tutto questo per noi è passione, studio, sperimentazione e quotidiano lavoro per migliorarci sempre.

Franco Morando

THE FUTURE

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

It may be a question of love to gain, but Montalbera wishes to cross borders and acquaint winemakers from all over the world with this indigenous grape. Seeing Ruchè on international tables is not only a commercial venture, but an expression of dedication to a wine-making world of outstanding quality...

These are the targets we have set ourselves, and whose foundations lie in the hard work of the many who for countless generations have linked their own names, their daily efforts and their origins to these vineyards.

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

Franco Morando

GRIGNOLINO D'ASTI
DOC

BARBERA D'ASTI
DOCG

VIIGNIER
DOC

115
ETTARI
HECTARS

BARBERA DEL
MONFERRATO DOC

MONFERRATO DOC
NEBBIOLO

RUCHÈ DI CASTAGNOLE
MONFERRATO DOCG

CASTAGNOLE MONFERRATO

PIEMONTE - MONFERRATO

Monferrato

Le vigne ricoprono sei intere colline mentre nel fondovalle trova spazio la coltivazione della tipica nocciola Piemontese. I vigneti hanno età variabili dai 7 ai 30 anni, la forma di allevamento è il guyot basso e ogni operazione colturale è eseguita a mano.

Numerosi sono gli impianti a Ruchè, corrispondenti al 60% dell'intera denominazione. Le altre varietà impiantate sono Barbera d'Asti, Grignolino, Viognier e Monferrato Nebbiolo, oltre a piccoli vitigni autoctoni della zona monferrina.

The vineyards cover six entire hills, which dip down into a valley cultivated with the traditional Piedmontese hazelnut. The vines vary in age from 7 to 30 years, and are trained in low Guyot trellises. All agricultural work is done by hand.

Most of the vineyards are planted with Ruchè, which accounts for the 60% of the entire production of this appellation. Other planted varieties are Barbera d'Asti, Grignolino, Viognier and Monferrato Nebbiolo, in addition to small indigenous vines of the Monferrato area.



MONTALBERA'S HEAD QUARTER (I)

Unità produttiva - Vinificazione - Affinamento - Incoming - Wineshop

Il 60% del Ruchè è prodotto nelle nostre vigne.

Siamo i più grandi produttori privati di Ruchè.

Il nostro Ruchè è il più bevuto al mondo.

*Siamo la Prima azienda ad aver ottenuto i **Tre Bicchieri del Gambero Rosso** sulla denominazione Ruchè, insieme ai **99 punti** del noto sensorialista **Luca Maroni**, e i **110 punti CUM LAUDE** da parte di **Luca Gardini**, eletto Miglior Sommelier al Mondo.*

Il 15% del Grignolino d'Asti è prodotto nelle nostre vigne.

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



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

MOSCATO D'ASTI
DOCG

LANGHE DOC
CHARDONNAY

15
ETTARI
HECTARS

VIIGNIER
DOC

CASTIGLIONE TINELLA

PIEMONTE - LANGA

Langa

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

Le radici della famiglia Morando partono da qui, da queste vigne nel cuore delle Langhe.

In one plot of land in Castiglione Tinella at 408 metres a.s.l., 15 hectares of vineyards are planted with Moscato d'Asti, Viognier and Chardonnay.

The Morando family's roots began here, in this vineyard located in the heart of the Langhe.



MONTALBERA'S ORIGIN (1)

Casa Natale Cav. Enrico Riccardo Morando

Le vigne **San Carlo** a Moscato sono *tra le più vocate* della denominazione per ***l'eccellenza qualitativa***.

San Carlo, a Castiglione Tinella, è la frazione dove è nato il ***Capostipite di famiglia***, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando.



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

LA NOSTRA FILOSOFIA

OGGI

#PENSARE #STUDIARE #SPERIMENTARE #AGIRE #MOTIVARE

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

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

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

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

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

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



Laccento

Ruchè DOCG

THIS IS OUR PHILOSOPHY

TODAY

#THINK #STUDY #EXPERIMENT #ACT #MOTIVATE



CLASSICI THE CLASSICS

LA TRADIZIONE®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

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

Vitigno:

Ruchè.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Maturazione in vasche di acciaio.

Colore:

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

Profumo:

Intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni. Evoluzione su note speziate con il tempo.

Sapore:

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

Bottiglia:

Bordolese Nobile.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,375 L.

Bottiglia 0,75 L.

Magnum 1,5 L.

Matusalem 5 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 15 gradi in base all'annata.

**Area of production:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 8-9 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

Ruchè.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

Maturation in stainless steel tanks.

Colour:

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

Nose:

Intense, persistent, aromatic, fruit forward with hints of rose petals and violets in the first years, developing spicy notes over time.

Palate:

Warm on the palate, balanced, good body and slightly tannic.

Bottle:

Noble bordeaux .

Uvag type glass.

Closure:

Technical cork.

Sizes available:

Bottle 0,375 L.

Bottle 0,75 L.

Magnum 1,5 L.

Matusalem bottle 5 L.

Abv:

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



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

GRIGNÈ®

Grignolino d'Asti DOC

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

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

Vitigno:

Grignolino.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Invecchiamento in vasche di acciaio.

Colore:

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

Profumo:

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

Sapore:

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

Bottiglia:

Bordelese Nobile.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

**Area of production:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 8-9 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

Grignolino.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

Maturation in stainless steel tanks.

Colour:

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

Nose:

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

Palate:

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

Bottle:

Noble bordeaux .

Uvag type glass.

Closure:

Technical cork.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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



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

SOLO ACCIAIO®

Barbera d'Asti DOCG

Zona di produzione:
Castagnole Monferrato, Montemagno
(Piemonte).
Vigneto:
Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9
gemme sul capo a frutto.
Vitigno:
Barbera.
Vinificazione:
Tradizionale in rosso.
Invecchiamento:
Invecchiamento in vasche di acciaio.
Colore:
Rosso porpora intenso con rilesi violacei in
gioventù.



Profumo:
Intenso, persistente, potente e caratteristico
con sentori netti di mirtillo e amarena in
confettura.
Sapore:
Buona acidità tipica dei barbera, armonico, di
corpo ed equilibrio, persistente e potente con
sentori netti di mirtillo, amarena in confettura.
Bottiglia:
Bordolese Nobile.
Vetro tipo uvag.
Tappo:
Sughero tecnico.
Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 L.
Gradazione alcolica:
Da 13 a 15 gradi in base all'annata.

Area of production:
Castagnole Monferrato, Montemagno
(Piedmont).
Vine training system:
Low trained Guyot system with 8-9 buds on the
fruiting cane.
Grape variety:
Barbera.
Vinification:
Traditional red method.
Ageing:
Maturation in stainless steel tanks.
Colour:
Intense purple-red with violet shades when
young.

Nose:
Intense, persistent, strong and characteristic
with hints of blueberries and black cherry jam.
Palate:
Good acidity typical of Barbera, with good body
and balanced, persistent and strong with hints
of blueberries, black cherry jam.
Bottle:
Noble bordeaux .
Uvag type glass.
Closure:
Technical cork.
Sizes available:
Bottle 0,75 L.
Abv:
From 13,00 to 15,00 % depending on the
vintage.

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

LA BRIOSA®

Barbera del Monferrato DOC - Frizzante *Sparkling*

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vigneto:

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

Vitigno:

Barbera.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso con rifermentazione naturale in autoclave.

Invecchiamento:

Invecchiamento in vasche di acciaio.

Colore:

Rosso rubino, sgargiante.

Profumo:

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

Sapore:

Fresco e vivace, di buon corpo e morbida stoffa.

Bottiglia:

Bordelese Nobile.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

**Area of production:**

Castagnole Monferrato (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 9-10 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

Barbera.

Vinification:

Traditional red method with natural fermentation in autoclave.

Ageing:

Maturation in stainless steel tanks.

Colour:

Gaudy-red.

Nose:

Typical hints of jam, mixed berries and just ripen cherries.

Palate:

Fresh and lively, with a good body and soft texture.

Bottle:

Noble bordeaux .

Uvag type glass.

Closure:

Technical cork.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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



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

FUORI CATALOGO®

Piemonte DOC Rosso

Zona di produzione:

Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Blend di uve a bacca nera.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Raccolta di uve a bacca nera.
Invecchiamento in vasche di acciaio.

Colore:

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



Profumo:

Intenso, fruttato con sentori di frutti rossi e di albicocca.

Sapore:

Delicato morbido e corposo, con sentore di confettura di frutti di bosco.

Bottiglia:

Bordelese Nobile.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

Production zone:

Piedmont.

Vineyard:

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

Grape variety:

Blend of black grapes.

Vinification:

Traditional red wine process.

Ageing:

Harvesting of black grapes.
Ageing in stainless steel tanks.

Colour:

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

Nose:

Intense and fruity, with scents of red fruits and apricot.

Palate:

Delicate, smooth and full-bodied, with scents of berries jam.

Bottle:

Noble bordeaux.

Uvag type glass.

Closure:

Technical cork.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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



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

CALYPSOS® - ROSÈ

Piemonte DOC Rosato

Zona di produzione:

Piemonte.

Vitigno:

Vinificazione in rosato di uve a bacca nera.

Vinificazione:

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

Invecchiamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox.

Colore:

Rosa antico.

Profumo:

Intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca e petali di rosa.

Sapore:

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

Bottiglia:

Borgognotta.

Vetro mezzo bianco.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,375 L.

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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



Area of production:

Piedmont.

Grape variety:

Traditional vinification in rosé of black grapes.

Vinification:

Traditional in rosé, short contact between must and skins with immediate separation and fermentation in white at 12°-13° of temperature.

Ageing:

Maturation in stainless steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally.

Colour:

Antique pink.

Nose:

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

Palate:

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

Bottle:

Burgundy bottle.

Semi-white glass.

Closure:

Technical cork.

Sizes available:

Bottle 0,375 L.

Bottle 0,75 L.

Abv:

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



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

CALYPSOS® - VIOGNIER

Piemonte DOC Viognier

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato - Monferrato (Piemonte).
Castiglione Tinella - Langa (Piemonte).

Vitigno:

Viognier.

Vinificazione:

Tradizionale in bianco, con soffice pressatura delle vinacce.

Invecchiamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox.

Colore:

Giallo paglierino, cristallino.

Profumo:

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

Sapore:

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

Bottiglia:

Borgognotta.
Vetro mezzo bianco.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

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

Gradazione alcolica:

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

**Area of production:**

Castagnole Monferrato - Monferrato (Piedmont).
Castiglione Tinella - Langa (Piedmont).

Grape variety:

Viognier.

Vinification:

Traditional white wine process with soft pressing on the marcs.

Ageing:

Maturation in stainless steel tanks.

Colour:

Crystalline straw yellow.

Nose:

Persistent and intense, with typical hints of fresh fruit and evident notes of wild flowers.

Palate:

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

Bottle:

Burgundy bottle.
Semi-white glass.

Closure:

Technical cork.

Sizes available:

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

Abv:

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



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

CALYPSOS® - TIMORASSO

Colli Tortonesi DOC Timorasso - Derthona

Zona di produzione:

Colli tortonesi.

Vitigno:

Timorasso.

Vinificazione:

Tradizionale in bianco, con soffice pressatura delle vinacce.

Invecchiamento:

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

Colore:

Giallo paglierino.

Profumo:

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

Sapore:

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

Bottiglia:

Borgognotta.

Vetro verde antyco.

Tappo:

Sughero tecnico.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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



Area of production:

Colli tortonesi.

Grape variety:

Timorasso

Vinification:

Traditional in white, with soft pressing.

Ageing:

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

Colour:

Straw yellow

Nose:

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

Palate:

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

Bottle:

Burgundy bottle.

Antique green glass.

Closure:

Technical cork.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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



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



LE SELEZIONI THE SELECTIONS

LACCENTO®

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto. Diradamento nei primi mesi estivi.

Vitigno:

Ruchè.

Vendemmia:

80% vendemmia in maturazione ottimale
20% vendemmia in leggera sovraturazione direttamente in vigna.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Invecchiamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.

**Profumo:**

Intenso, persistente, cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura.

Sapore:

Caldo, piacevole e di rara setosità.

Bottiglia:

Bordelese serie 15.
Limited edition.
Spalla larga conica.
Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero monopezzo.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,375 L.
Bottiglia 0,75 L.
Magnum 1,50 L.
Jeroboam 3 L.
Matusalem 5 L.

Gradazione alcolica:

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

Area of production:

Castagnole Monferrato (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 7-8 buds on the fruiting cane. Green harvest in summer months.

Grape variety:

Ruchè.

Grape harvest:

80% harvested with perfect ripening conditions
20% harvested in overripening directly in the vineyard.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

Ageing in stainless steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally at controlled temperature.

Colour:

Intense ruby red with slight purple reflections in youth, turning garnet after the first few years in the bottle.

Nose:

Intense, persistent, slightly aromatic and fruity with aromas typical of wild berries jam.

Palate:

Warm on the palate, pleasant, rare silkiness.

Bottle:

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

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,375 L.
Bottle 0,75 L.
Magnum bottle 1,50 L.
Jeroboam bottle 3 L.
Matusalem bottle 5 L.

Abv:

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



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

IL FONDATORE

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

RISERVA

(Già fu chiamato *Limpronta*)

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto. Diradamento nei primi mesi estivi.

Vitigno:

Ruchè.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Invecchiamento in rovere francese per circa 10-14 mesi in base all'annata. Non è prevista la stabilizzazione tartarica.

Colore:

Rosso rubino tendente al granato.

Area of production:

Castagnole Monferrato (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 7-8 buds on the fruiting cane. Green harvest in the early summer months.

Grape variety:

Ruchè.

Vinification:

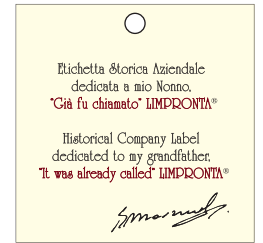
Traditional red method.

Ageing:

Ageing in large barrels and French oak tonneaux for about 10-14 months depending on the vintage. No tartaric stabilization.

Colour:

Rub red tending to garnet.



Profumo:

Intenso, persistente con tendeziali ricordi aromatici e sentori tipici di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero.

Sapore:

Potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.

Bottiglia:

Bordelese serie 15. Limited edition. Spalla larga conica. Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero monopezzo.

Formati disponibili:

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

Gradazione alcolica:

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

Nose:

Intense, persistent, slightly aromatic with hints of wild berries that evolve into oriental spices and black pepper.

Palate:

Powerfull and characteristic of ruche, long persistence.

Bottle:

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

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

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

Abv:

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



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

LANFORA®

Grignolino d'Asti DOC

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

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

Vitigno:

Grignolino.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Invecchiamento per 8-10 mesi in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni.

Colore:

Rosso brillante con le riflessi aranciati tipici del vitigno.

**Profumo:**

Etereo ed intenso con sentori di lampone, radici, curry e terra.

Sapore:

Vibra di acidità e tannini ben miscelati con richiami terrosi, fiori esotici e pepe nero.

Bottiglia:

Bordolese serie 15.

Limited edition.

Spalla larga conica.

Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero monopezzo.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13,00 a 15,00 gradi in base all'annata.

Area of production:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vine training system:

Low training Guyot system with 8-9 buds on the fruit head.

Grape variety:

Grignolino.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

For 8-10 months in terracotta amphorae from Impruneta of different capacities.

Colour:

Bright red with orange reflections typical of the grape.

Nose:

Ethereal and intense with hints of raspberry, roots and curry and earthy flavor.

Palate:

In the mouth acidity and tannins are well balanced with recalls of soil, exotic flowers and black pepper.

Bottle:

Bordolese serie 15.

Limited edition.

Wide shoulder.

Color antique green.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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



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

LEQUILIBRIO®

Barbera d'Asti DOCG Superiore

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

Vigneto:
Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:
Barbera.

Vinificazione:
Tradizionale in rosso.

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

Colore:
Rosso rubino intenso.

Profumo:
Confettura di piccoli frutti rossi, lampone e note di ribes, si mescolano a cioccolato amaro e sottobosco.

Area of production:
Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vine training system:
Low trained Guyot system with 7-8 buds on the fruiting cane.

Grape variety:
Barbera.

Vinification:
Traditional red wine process.

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

Colour:
Intense ruby-red.

Nose:
Flavours of red berries, raspberry and blackcurrant interchange with hints of dark chocolate and underwood.



Sapore:
Lungo e morbido con un avvolgente e armonico corredo tannico, di buona ed equilibrata acidità tipica dei Barbera.

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

Tappo:
Sughero monopezzo.

Formati disponibili:
Bottiglia 0,75 L.
Magnum 1,50 L.

Gradazione alcolica:
Da 13,50 a 15,00 gradi in base all'annata.

Palate:
Persistent and soft, with an embracing and balanced tannic weave, with a good acidity typical of Barbera.

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

Closure:
Cork single piece.

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

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



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

IL DON®

Monferrato DOC Nebbiolo Superiore

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

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

Vitigno:

Nebbiolo.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Breve invecchiamento in botti di rovere francese.

Colore:

Rosso porpora intenso con lievi riflessi al mattonato.

**Profumo:**

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

Sapore:

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

Bottiglia:

Bordolese serie 15.

Limited edition.

Spalla larga conica.

Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero monopezzo.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 15 gradi in base all'annata.

Area of production:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

Vine training system:

Low trained Guyot system with 8-9 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

Nebbiolo.

Vinification:

Traditional red method.

Ageing:

Ageing in stainless steel tanks and, partially, in French oak barrels; subsequently in the bottle positioned horizontally at a controlled temperature.

Colour:

Intense purple red with slight brick reflections.

Nose:

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

Palate:

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

Bottle:

Bordolese serie 15.

Limited edition.

Wide shoulder.

Color antique green.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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



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

LEVOLUZIONE®

Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba

Zona di produzione:

Serralunga d'Alba - Langhe (Piemonte).

Vitigno:

Nebbiolo varietà Michet e Lampia.

Vinificazione:

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

Invecchiamento:

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

Colore:

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

Profumo:

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

Sapore:

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

Bottiglia:

Borgognotta.
Limited edition.
Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero monopezzo.

Formati disponibili:

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

Gradazione alcolica:

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

**Area of production:**

Serralunga d'Alba - Langhe (Piedmont).

Grape variety:

Nebbiolo (Michet and Lampia clones).

Vinification:

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

Ageing:

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

Colour:

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

Nose:

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

Palate:

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

Bottle:

Burgundy bottle.
Limited edition.
Color antique green.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

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

Abv:

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



LINTUITO®

Barbaresco DOCG

Zona di produzione:

Neive - Langhe (Piemonte).

Vitigno:

Nebbiolo.

Vinificazione:

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

Invecchiamento:

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

Colore:

Rosso granato brillante e caratteristico con leggeri riflessi aranciati durante l'invecchiamento.

Profumo:

Etereo ed intenso con sentori di tabacco, spezie e fichi secchi. Con l'ossigenazione dona sensazioni di frutta secca e confettura.

Sapore:

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

Bottiglia:

Borgognotta.
Limited edition.
Vetro colore verde antico.

Tappo:

Sughero monopezzo.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

**Area of production:**

Neive - Langhe (Piedmont).

Grape variety:

Nebbiolo.

Vinification:

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

Ageing:

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

Colour:

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

Nose:

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

Palate:

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

Bottle:

Burgundy bottle.
Limited edition.
Color antique green.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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



LA MIA NUDA®

Nizza DOCG

Zona di produzione:

Agliano Terme – At.

Vigneto:

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

Vitigno:

Barbera.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

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

Colore:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo:

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

Sapore:

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

Bottiglia:

Borgognotta.
Limited edition.
Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero Monopezzo.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Magnum 1,5 L.

Jeroam 3 L.

Gradazione alcolica:

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



Area of production:

Agliano Terme - AT

Vine training system:

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

Grape variety:

Barbera

Vinification:

Traditional red wine process.

Ageing:

Ageing in French oak barrels for about 10-15 months.

Colour:

Intense ruby red tending to garnet.

Nose:

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

Palate:

Silky, pleasant, persistent and intense warmth. Persistent tannins with the vibrant acidity,

Bottle:

Burgundy bottle.
Limited edition.
Glass color Antique green.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Magnum 1,5 l

Jeroam bottle 3 L.

Abv:

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



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

IL MIO NUDO®

Langhe DOC Chardonnay

Zona di produzione:

Castiglione Tinella - Langhe (Piemonte).

Vigneto:

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

Vitigno:

Chardonnay.

Vinificazione:

Pressatura di uve non diraspate e chiarifica enzimatica con flottazione. Fermentazione in tonneau di rovere francese con doghe piegate a vapore e non tostate.

Invecchiamento:

Invecchiamento per 8-12 mesi in tonneau di rovere francese.

Colore:

Giallo intenso con riflessi oro.

Profumo:

Sentori di polpa di banana matura, buccia di nespole e fiori di acacia.

Sapore:

Rotondo e persistente in bocca con una alcolicità capace di evidenziare una fitta e bianca trama tannica a corollario di una acidità vegetale e minerale.

Bottiglia:

Borgognotta Tradizionale TS.

Tappo:

Sughero monopezzo.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Magnum 1,50 L.

Gradazione alcolica:

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

**Area of production:**

Castiglione Tinella - Langhe (Piedmont).

Vine training system:

Low training Guyot system with 8 buds on the fruit head.

Grape variety:

Chardonnay.

Vinification:

Soft pressing of grapes before destemming, enzymatic clarification with flotation. Fermentation in new French oak tonneau, made with untoasted and steam bent staves.

Ageing:

For 8-12 months in French oak tonneau.

Colour:

Intense yellow with golden reflections.

Nose:

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

Palate:

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

Bottle:

Traditional burgundy bottle TS.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Magnum bottle 1,50 L.

Abv:

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



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

120+1

Spumante Metodo Classico Pas Dosè

Zona di produzione:

Italia.

Elaborazione:

Spumante ottenuto dalla pressatura soffice di uve a bacca nera P.N. secondo i rigidi dettami del Metodo Classico. Affinamento di 10 anni sui lieviti in ambienti a temperatura controllata.

Degorgement effettuato utilizzando per le procedure di colmataura soltanto vino della stessa cuvée.

Colore:

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo:

Bouquet fine, persistente ed equilibrato con sentori di nocciole tostate e crosta di pane.

Aspetto visivo:

Perlage fine e persistente perfettamente legato alla struttura del vino.

Sapore:

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

Bottiglia:

Spumante Metodo Classico.

Limited edition.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 30,5x48.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 11,50 a 12,50 gradi.



Classic Method Pas Dosè Sparkling Wine

Area of production:

Italy.

Processing:

Sparkling wine obtained by soft pressing of black P.N. grapes, according to the strict standards of the Classic Method. 10 years of aging on the lees in controlled temperature environment. Degorgement using only wine from the same cuvée.

Colour:

Straw yellow with golden reflections.

Nose:

Fine, persistent and balanced bouquet with hints of toasted hazelnuts and bread crust.

Visual presentation:

Fine and persistent perlage, perfectly integrated with the wine structure.

Palate:

Complex, creamy, intense and elegant with a pleasant acidity, followed by a persistent sapidity.

Bottle:

Spumante Classic Method.

Limited edition.

Uvag type glass.

Closure:

Diam 30,5x48.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 11,50 to 12,50% depending on the vintage.



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

CUVÉE ROSÉ

Spumante Brut - Metodo Charmat - Martinotti

Zona di produzione:

Monferrato - Piemonte.

Elaborazione:

Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve a bacca nera. Spumantizzazione metodo Charmat - Martinotti lungo a basse temperature in autoclavi. Affinamento in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale.

Colore:

Rosa tenue.

Profumo:

Bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami alla polpa di fragoline ed al petalo di rosa colto di prima mattina.

Aspetto visivo:

Spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona. Perlage fine e continuo.

Sapore:

Molto fresco e setoso, sottile e continuo.

Bottiglia:

Spumante campana.

Limited edition.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 30,5x48.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 11,50 a 12,50 gradi.



Charmat - Martinotti Method Brut Sparkling Wine

Area of production:

Castagnole Monferrato - Piedmont.

Processing:

Sparkling wine obtained from the vinification of black grapes. Long Martinotti Charmat method developed in stainless steel tanks at low temperatures. Refinement in stainless steel tanks and then in bottle vertically positioned.

Colour:

Light pink.

Nose:

Fine, persistent and balanced, with delicate floral notes, distinct aromas of strawberry pulp and rose petal picked in the early morning.

Visual presentation:

Excellent "fizz" with good persistence of a delicate crown. Fine, persistent and non-stopping perlage.

Palate:

Extremely fresh and velvety, subtle and lingering.

Bottle:

Spumante campana.

Limited edition.

Uvag type glass.

Closure:

Diam 30,5x48.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Bottle 1,50 L.

Abv:

From 11,50 to 12,50 % depending on the vintage.



CUVÉE BLANCHE

Spumante Extra-dry - Metodo Charmat - Martinotti

Zona di produzione:

Monferrato - Piemonte.

Elaborazione:

Spumante ottenuto dalla trasformazione di uve a bacca nera. Spumantizzazione metodo Charmat - Martinotti lungo a basse temperature in autoclavi. Affinamento in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale.

Colore:

Giallo paglierino tenue.

Profumo:

Bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami netti alla frutta bianca e alla mela verde.

Aspetto visivo:

Spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona. Perlage fine e continuo.

Sapore:

Gran morbidezza e armonicità, di corpo ed equilibrio, con note di frutta bianca.

Bottiglia:

Spumante campana.

Limited edition.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 30,5x48.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 11,50 a 12,50 gradi.



Charmat - Martinotti Method Extra-dry Sparkling Wine

Area of production:

Castagnole Monferrato - Piedmont.

Processing:

Sparkling wine obtained from the vinification of black grapes. Long Martinotti Charmat method developed in stainless steel tanks at low temperatures. Refinement in stainless steel tanks and then in bottle vertically positioned.

Colour:

Pale straw yellow.

Nose:

Fine, persistent and balanced, with delicate floral notes, distinct hints of white fruits and green apple.

Visual presentation:

Excellent "fizz" with good persistence of a delicate crown. Fine, persistent and non-stopping perlage.

Palate:

Great smoothness and balance, medium bodied, with hints of white fruits.

Bottle:

Spumante campana.

Limited edition.

Uvag type glass.

Closure:

Diam 30,5x48.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Bottle 1,50 L.

Abv:

From 11,50 to 12,50 % depending on the vintage.



SAN CARLO®

Moscato d'Asti DOCG

Zona di produzione:

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

Vigneto:

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

Vitigno:

Moscato bianco.

Vinificazione:

In bianco, pressatura soffice, decantazione
e stoccaggio a temperatura controllata.
Fermentazione in autoclave.

Invecchiamento:

Dai 20 giorni ai 40 giorni in bottiglia
dipendentemente dall'annata, prima di essere
messo in commercio.

Colore:

Giallo dorato.

Profumo:

Caratteristico e tipico, con sentori che
ricordano il glicine e il taglio, pesca e albicocca
con parvenza di leggiadri profumi balsamici.

Sapore:

Intenso e tipico dei Moscati, con note di salvia
e fiori d'arancio.

Bottiglia:

Albeisa.

Tappo:

Sughero monopezzo.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata di cui
5,5 gradi svolti.

**Area of production:**

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

Vine training system:

Low trained Guyot system with 8-9 buds on the
fruiting cane.

Grape variety:

White Moscato.

Vinification:

White wine method, soft pressing, decanting
and storage at regulated temperature. Tank
fermentation.

Ageing:

Between 20 and 40 days in the bottle
depending on the year.

Colour:

Golden yellow.

Nose:

Typically characteristic, reminiscent of wisteria
and linden, peach and apricot with an exterior
of balsamic fragrances.

Palate:

Typical intensity of Moscato varieties with
notes of sage and orange blossom.

Bottle:

Albeisa.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

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



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

LACCENTO®

Vino da uve stramature

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vinificazione:

Tipico dei vini da uve Ruchè stramature/
appassite.

Colore:

Rosso rubino con riflessi granato.

Profumo:

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

Sapore:

Gran dolcezza palatale, caldo, setoso e
vellutato.

Bottiglia:

Bordolese Nobile.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,375 L.

Gradazione alcolica:

Da 14 a 15,50 gradi.

**Area of production:**

Castagnole Monferrato (Piedmont).

Ageing:

Typical of wines made from overripe/dried
Ruchè grapes.

Colour:

Ruby-red tending to garnet.

Nose:

Intense, persistent, with floral notes, hints of
jam, black pepper and overripe figs.

Palate:

Very sweet, warm, silky and velvety mouth feel.

Bottle:

Bordolese nobile.

Uvag type glass.

Closure:

Cork single piece.

Sizes available:

Bottle 0,375 L.

Abv:

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



GRAPPA DI RUCHÈ

Affinata in Carati

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato (Piemonte).

Vigneto:

Vinacce provenienti dalle nostre vigne.

Vitigno:

Ruchè.

Fermentazione e distillazione:

Fermentazione tradizionale in appositi tini sottovuoto per non disperdere nessun elemento olfattivo e successiva distillazione in alambicchi discontinui a vapore.

Invecchiamento:

Invecchiamento in carati di legno di rovere Francese.

Colore:

Ambrato con leggiadri riflessi dorati.

Profumo:

Intenso, persistente, leggermente aromatico, con sentori tipici di violetta.

Sapore:

Caldo al palato, fine, setoso e armonico.

Bottiglia:

Sabina Quadra - Serigrafata in oro.

Modello Chanel.

Vetro color bianco.

Tappo:

Sughero.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,50 L.

Gradazione alcolica:

40 gradi.

Temperatura di servizio:

12-14 gradi.



Aged in oak casks

Area of production:

Castagnole Monferrato (Piedmont).

Vine training system:

Mars from our vineyards.

Grape variety:

Ruchè.

Fermentation and distillation:

Traditional technique in special vats under vacuum to prevent olfactory elements from being lost; the next distillation is done in discontinuous vapor stills.

Ageing:

Aged in French oak casks.

Colour:

Amber with lovely golden reflections.

Nose:

Intense, persistent, softly aromatic, with violet fragrances.

Palate:

Warm mouth feel, fine and silk, harmonious.

Bottle:

Sabina Quadra - Gold serigraphy.

Chanel Model.

Color white.

Closure:

Cork.

Sizes available:

Bottle 0,50 L.

Abv:

40%.

Serving temperature:

12-14 Degrees.



LACCENTO® BIRRA CHIARA DI RUCHÈ ARTIGIANALE

Italian Grape Ale

Zona di produzione:

Piemonte.

Lavorazione:

10 giorni di fermentazione in serbatoi di acciaio inox, e successivamente 30 giorni di maturazione. Imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione. Invecchiamento 15 giorni in bottiglia.

Colore:

Dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele.

Profumo:

Olfatto potente, profondo, con sensazioni alcoliche, di frutta candita e fiori bianchi e rosa.

Italian Grape Ale (abbreviato in **IGA**) è uno stile di birra con riduzione di mosto d'uva.



Sapore:

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

Bottiglia:

Formato Ale.

Tappo:

Corona da 26.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,50 L.

Gradazione alcolica:

9,50 gradi.

LACCENTO® RUCHÈ CRAFT BEER

Italian Grape Ale

Area of production:

Piedmont.

Brewing:

10 days of fermentation in stainless steel tanks, and then 30 days of maturation. Bottled with no pasteurization and no microfiltration. Refinement in bottle for 15 days.

Colour:

Golden hue tending to amber with honey nuances.

Nose:

Intense and generous, with alcoholic perceptions, candied fruit and white and pink flowers.

Sapore:

Rich creamy head. In the mouth is sweet, but not cloying, with a rare power and balance, and a slightly bitter aftertaste.

Bottle:

Ale.

Closure:

Crown cap size 26.

Sizes available:

Bottle 0,50 L.

Abv:

9,50%.



BASANOTTO

Tipico liquore ligure

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

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



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

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

BASANOTTO

Typical Ligurian Liqueur

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

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

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

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

IL TERROIR. MONTALBERA, TRA MONFERRATO E LANGA.

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

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

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

THE TERROIR. MONTALBERA, BETWEEN MONFERRATO AND LANGA.

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




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

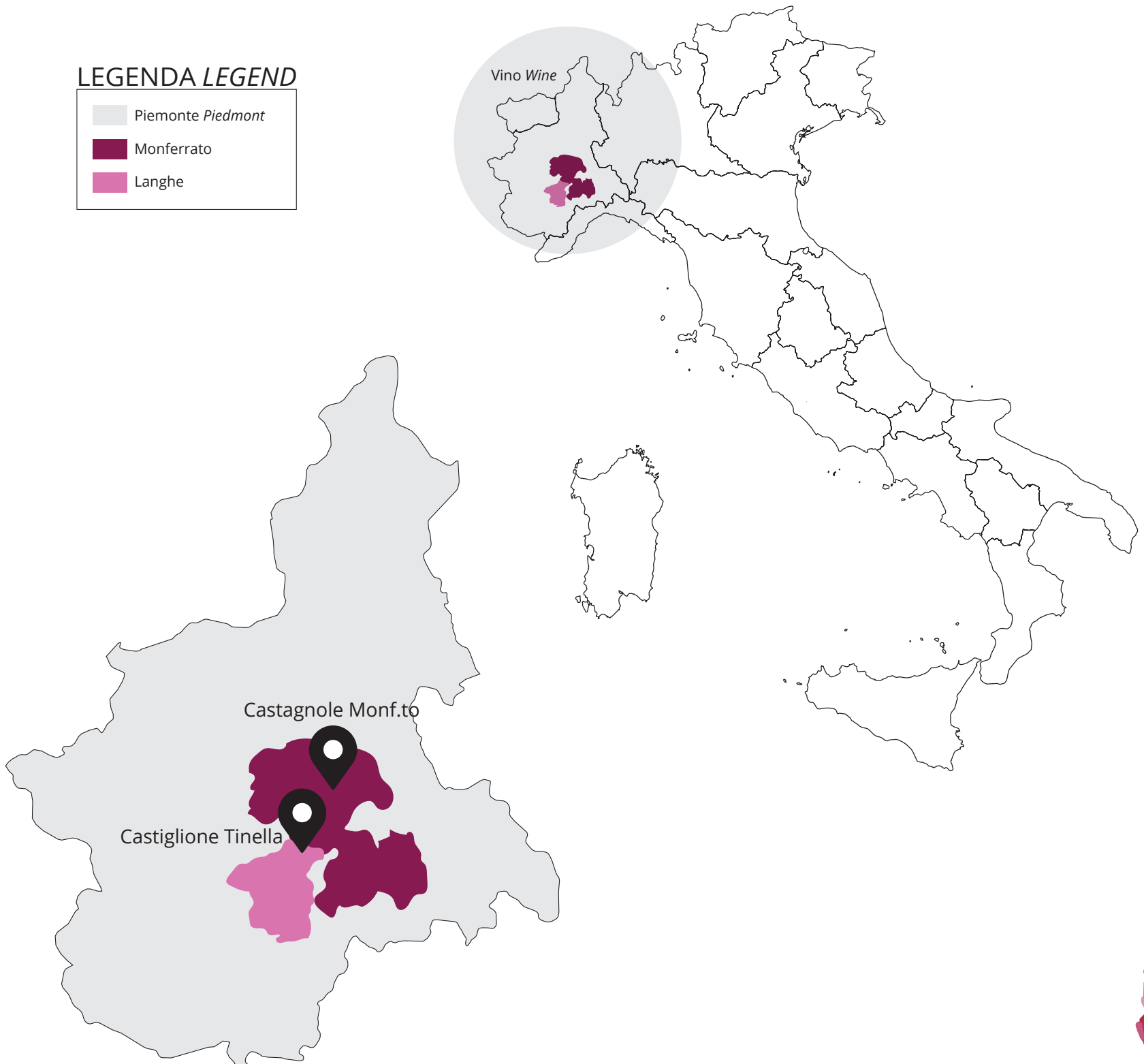
The climate is continental, with hot summers and cold winters. Rainfall is concentrated mainly in spring and autumn, while summer is usually quite dry and generous.

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

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

LEGENDA LEGEND

	Piemonte <i>Piedmont</i>
	Monferrato
	Langhe







#montalbera @Castagnole Monferrato

Le WINE SUITES Montalbera.

#incomingsuites #winesuites #charme #winetasting

MONTALBERA 360° EXPERIENCE

WINE TASTING, CHARME & SUITES

Cantina Montalbera

Tour&Tasting · Wine Shop · Wine Suites

Via Montalbera, 1 · Castagnole Monferrato (AT)

Info +39 0141 292125 · +39 338 7356001 · Mobile +39 366 6043649 · visite@montalbera.it

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

Visite su prenotazione • Reservation required



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

#drinkresponsibly