



*Vino che proviene
da un territorio unico*



*La storia di Terre di Ricaldone
inizia verso la metà del secolo scorso
ed è la storia dell'amore dei loro soci per il Monferrato,
una terra difficile, dalle pendenze accentuate,
le cui vigne scoscese sono state educate
a prezzo di fatiche inenarrabili.*

*Ad oggi sono circa 300 i soci,
conduttori di quasi 1000 ettari di vigneti
che portano avanti lo stesso spirito,
presentandosi al futuro come con spirito innovativo
ma rispettoso delle nostre origini.*

*Terre di Ricaldone è un'attenzione costante
in ogni fase del processo produttivo,
dalla vigna alla bottiglia,
presentando vini alta qualità e mai banali.*

Casalotto

NIZZA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA



Vino che proviene dalla terra del Monferrato.
territorio unico al mondo dove le colline,
arte da vigneti sono circondate da piccoli
boschi, da campi e da castelli medioevali.

**PREMIUM
WINES**



Il Nome:
"CASALOTTO"

Denominazione:
NIZZA DOCG

Varietà:
100% BARBERA

Note di degustazione

Colore:
ROSSO RUBINO CARICO,
PROFONDO

Profumi:
NASO ELEGANTE E AUSTERO,
DI PRUGNA E CILIEGIA, CON NOTE
SPEZIATE E DI SOTTOBOSCO,
ACCENNI DI VANIGLIA MOLTO
FINI E PERSISTENTI

Gusto:
DENSO, SUCCOSO, INTENSO E
SAPORITO. DI OTTIMA STRUTTURA
E FRESCHEZZA ACIDA, MORBIDO,
CALDO, CON UN BUON FINALE
CHE SI REGGE SU DELICATI
TANNINI DOLCI

Abbinamenti:
IDEALE CON ARROSTI DI CARNE,
SELVAGGINA E FORMAGGI
STAGIONATI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
IN ACCIAIO INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Affinamento:
UN ANNO IN BARRIQUE E
BOTTI DI ROVERE

The Name:
"CASALOTTO"

Appellation:
NIZZA DOCG

Variety:
100% BARBERA

Tasting notes

Colour:
DEEP RUBY RED,
VERY INTENSE

Scents:
GRAVE AND ELEGANT NOSE OF
PLUM AND CHERRY, WITH SPICY
AND UNDERGROWTH NOTES,
VERY DELICATE AND PERSISTENT
VANILLA HINTS

Taste:
THICK, JUICY, INTENSE AND
TASTY. WELL STRUCTURED
WITH FRESH ACIDITY, SMOOTH
AND WARM, WITH A GOOD FINISH
DUE TO DELICATE AND SWEET
TANNINS

Food Pairings:
IDEAL WITH ROAST MEATS,
GAME AND MATURE CHEESE

Vinification and aging

Crushing:
CRUSHING AND DE-STEMMING

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Aging:
ONE YEAR IN BARRIQUES
AND OAK BARRELS



Casalotto



Il Vino:
ALTA LANGA

Denominazione:
ALTA LANGA DOCG

Varietà:
PINOT NERO 80% - CHARDONNAY 20%

Note di degustazione

Colore:
GIALLO PAGLIERINO CARICO

Profumi:
SENTORI DI NOCCIOLA
E AGRUMI CANDITI

Gusto:
GRANDE EQUILIBRIO
ED ECCEZIONALE
PIENEZZA E PERSISTENZA

Abbinamenti:
OTTIMO COME APERITIVO,
CON ANTIPASTI, PIATTI A BASE
DI PESCE IN GENERE.
IDEALE A TUTTO PASTO.
IMMANCABILE PER
FESTEGGIARE LE OCCASIONI
PIU' IMPORTANTI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PRESSATURA SOFFICE

Fermentazione:
VASCHE INOX A
TEMPERATURA CONTROLLATA.
TIRAGGIO NELLA PRIMAVERA
SUCCESSIVA ALLA VENDEMMIA.
RIFERMENTAZIONE IN
BOTTIGLIA E PERMANENZA
SU LIEVITI PER 30 MESI

Il Vino:
ALTA LANGA

Denominazione:
ALTA LANGA DOCG

Varietà:
PINOT NERO 80% - CHARDONNAY 20%

Tasting notes

Colour:
DEEP STRAW YELLOW

Scents:
AROMAS OF HAZELNUT
AND CANDIED CITRUS FRUIT

Taste:
GREAT BALANCE AND
EXCEPTIONAL FULLNESS
AND PERSISTENCE

Food Pairings:
EXCELLENT AS AN APERITIF,
WITH STARTERS, FISH DISHES
IN GENERAL, OR AS A WHOLE
MEAL WINE. INDISPENSABLE
COMPANION FOR MOST
IMPORTANT OCCASIONS
IN LIFE

Vinification and aging

Crushing:
SOFT PRESSURE

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS.
PUT INTO THE BOTTLE IN THE
SPRING FOLLOWING ITS
HARVESTING. RE-FERMENTATION
IN THE BOTTLE IT REMAINS ON
THE LEES FOR 30 MONTHS



ALTA LANGA



Il Vino:
"SORANGELA"

Denominazione:
BARBERA D'ASTI DOCG
SUPERIORE

Varietà:
100% BARBERA

Note di degustazione

Colore:
ROSSO RUBINO INTENSO
CON VIVI RIFLESSI GRANATA

Profumi:
AL NASO È COMPLESSO,
DELICATO CON UN BOUQUET DI
FRUTTI E BACCHE ROSSE,
SPEZIE E PUNTE DI VANIGLIA

Gusto:
AL PALATO È PIENO, RICCO ED
ELEGANTE, CON UNA DELICATA
STRUTTURA RILASCIATA DAI
TANNINI DOLCI. È UN VINO DI
SUPERBA STRUTTURA
E DENSITÀ

Abbinamenti:
ARROSTI, VERDURE STUFATE,
CARNI ROSSE, SELVAGGINA,
FORMAGGI STAGIONATI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
IN ACCIAIO INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Affinamento:
UN ANNO IN BARRIQUE



The Name:
"SORANGELA"

Appellation:
BARBERA D'ASTI DOCG
SUPERIORE

Variety:
100% BARBERA

Tasting notes

Colour:
INTENSE RUBY RED
WITH BRIGHT GARNET TINTS

Scents:
THE NOSE IS COMPLEX, DELICATE
WITH A BOUQUET OF RED FRUITS
AND BERRIES, SPICES AND
VANILLA HINTS

Taste:
THE PALATE IS FULL, RICH AND
ELEGANT, WITH A DELICATE
STRUCTURE DUE TO SWEET
TANNINS. A WINE OF SUPERB
STRUCTURE AND DENSITY

Food Pairings:
ROAST MEATS, STEWED
VEGETABLES, RED MEATS IN
GENERAL, GAME
AND MATURE CHEESE

Vinification and aging

Crushing:
CRUSHING AND DE-STEMMING

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Aging:
ONE YEAR IN BARRIQUE

Sorangela



Il Vino:
"PRANOVO"

Denominazione:
ROERO ARNEIS DOCG

Varietà:
100% ARNEIS

Note di degustazione

Colore:
GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE,
CON RIFLESSI VERDOGNOLI

Profumi:
PROFUMO INTENSO, FRESCO E
FRUTTATO CHE RICORDA LA MELA
E LA PERA, CON SENTORI DI
MANDORLA E VANIGLIA

Gusto:
RICCO, MORBIDO E PERSISTENTE.
L'EQUILIBRATA ACIDITÀ DONA
FRESCHENZA E SAPIDITÀ AL
RETROGUSTO

Abbinamenti:
OTTIMO COME APERITIVO,
CON IL PESCE E ANTIPASTI IN
GENERE, IDEALE ANCHE CON
PRIMI PIATTI LEGGERI
E RISOTTI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PRESSATURA SOFFICE

Fermentazione:
IN ACCIAIO INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA



The Name:
"PRANOVO"

Appellation:
ROERO ARNEIS DOCG

Varietà:
100% ARNEIS

Tasting notes

Colour:
BRIGHT STRAW YELLOW
WITH GREENISH TINTS

Scents:
INTENSE, FRESH AND FRUITY
REMINISCENT OF APPLE AND
PEAR, WITH HINTS OF ALMOND
AND VANILLA

Taste:
RICH, PLEASANT AND PERSISTENT.
THE BALANCED ACIDITY
GIVES FRESHNESS
AND SAPIDITY TO AFTERTASTE

Food Pairings:
EXCELLENT AS APERITIF,
WITH FISH AND STARTERS IN
GENERAL, PERFECT ALSO WITH
LIGHT PASTA DISHES
AND RISOTTO

Vinification and aging

Crushing:
SOFT PRESSURE

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Pranova

*Vino che proviene dalla terra del Monferrato,
una territorio unico al mondo dove le colline
risorgono dai vigneti come coronate dai piccoli
grigi e dai bruchi, dai campi e dai castelli medievali.*



Il Vino:
"MONTESE"

Denominazione:
GAVI DOCG

Varietà:
100% CORTESE DI GAVI

Note di degustazione

Colore:
GIALLO PAGLIERINO
CON RIFLESSI VERDOGNOLI

Profumi:
PROFUMO INTENSO,
PERSISTENTE,
CARATTERISTICO DI FIORI FRESCHI
E FRUTTA BIANCA

Gusto:
DELICATO, ARMONICO
MA DI GRANDE SPESSORE,
FRESCO E PERSISTENTE

Abbinamenti:
INDICATO A TUTTO PASTO
CON IL PESCE, OTTIMO CON
LE OSTRICHE NON DISDEGNA
LE CARNI BIANCHE
E I TORTINI DI VERDURE

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PRESSATURA SOFFICE

Fermentazione:
IN ACCIAIO INOX



The Name:
"MONTESE"

Appellation:
GAVI DOCG

Varietà:
100% CORTESE DI GAVI

Tasting notes

Colour:
STRAW YELLOW
WITH GREENISH HINTS

Scents:
INTENSE, PERSISTENT,
AND DISTINGUISHING SCENT
OF FRESH FLOWERS AND
WHITE PULP FRUIT

Taste:
DELICATE, HARMONIOUS
BUT ALSO FULL-BODIED,
FRESH AND PERSISTENT

Food Pairings:
A WHOLE MEAL WINE
WITH ALL FISH DISHES,
PERFECT WITH OYSTERS
IT ALSO MATCHES WHITE MEAT
AND VEGETABLE PIES

Vinification and aging

Crushing:
SOFT PRESSURE

Fermentation:
IN STAINLESS STEEL TANKS

Montese

*Uviti che gravitano da un territorio unico dove
terreno e clima colline, rispetto da vigneti, sono
circondati da piccoli paesi e da meravigliosi borghi,
da antiche chiese e da castelli medievali.*



Il Vino:
"BAROLO"

Denominazione:
BAROLO
DOCG

Varietà:
100% NEBBIOLO

Note di degustazione

Colore:
VINO DAL COLORE ROSSO INTENSO,
CON RIFLESSI ARANCIONE

Profumi:
LA LUNGA MACERAZIONE SULLE
BUCCE GLI CONFERISCONO
NOTE VELLUTATE DI VIOLA,
TABACCO, SPEZIE, CON
ARMONIOSE TRAME FLOREALI

Gusto:
ASCIUTTO, PIENO,
ROBUSTO, AUSTERO
MA VELLUTATO, ARMONICO

Abbinamenti:
OTTIMO COMPAGNO DI SECONDI
PIATTI IMPORTANTI COME
BRASATI, ARROSTI E CARNE ROSSA
IN GENERE, DA PROVARE ANCHE
CON FORMAGGI STAGIONATI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
VINIFICAZIONE TRADIZIONALE
CON LUNGHE MACERAZIONI

Affinamento:
AFFINATO IN LEGNO COME
DA DISCIPLINARE

The Name:
"BAROLO"

Appellation:
BAROLOI
DOCG

Variety:
100% NEBBIOLO

Tasting notes

Colour:
WINE WITH AN INTENSE
RED COLOR

Scents:
THE LONG MACERATION ON
THE SKINS GIVES IT VELVETY
NOTES OF VIOLETS, TOBACCO,
SPICES, WITH HARMONIOUS
FLORAL TEXTURES

Taste:
GREAT BODY, STRUCTURE AND
AUSTERITY ARE THE HALLMARKS
OF THIS WINE AND THE
TERRITORY FROM WHICH
IT IS BORN

Food Pairings:
EXCELLENT COMPANION TO
IMPORTANT MAIN COURSES
SUCH AS BRAISED MEATS,
ROASTS AND RED MEAT IN
GENERAL, TO TRY ALSO WITH
AGED CHEESES

Vinification and aging

Crushing:
LONG MACERATION
ON THE SKINS

Aging:
AGED IN WOOD ACCORDING
TO THE DISCIPLINARY



Barolo



Il Vino:
"MEZZENO"

Denominazione:
BARBERA D'ASTI
DOCG

Varietà:
100% BARBERA

Note di degustazione

Colore:
ROSSO RUBINO CON RIFLESSI
VIOLECCI TENDENTI AL PORPORA

Profumi:
VINOSO CON SENTORI
FRUTTATI CHE RICORDANO
LA MORA E LA PRUGNA

Gusto:
RISULTA UN VINO RICCO E
PIACEVOLE, EQUILIBRATO
NELLA SUA STRUTTURA
E DI BUONA PERSISTENZA

Abbinamenti:
CARNI ROSSE E FORMAGGI DI
MEDIO INVECCHIAMENTO,
PRIMI PIATTI TIPICI DELLA CULTURA
GASTRONOMICA PIEMONTESE

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
IN VASCHE INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Affinamento:
IN ACCIAIO

The Name:
"MEZZENO"

Appellation:
BARBERA D'ASTI
DOCG

Varietà:
100% BARBERA

Tasting notes

Colour:
RUBY RED WITH CRIMSON
TINTS TENDING TO PURPLE

Scents:
VINOSO, WITH FRUITY AROMAS,
REMINESCENT OF
BLACKBERRY AND PLUM

Taste:
A RICH AND PLEASANT WINE,
WITH WELL-BALANCED
STRUCTURE
AND A GOOD PERSISTENCE

Food Pairings:
RED MEAT AND MID-MATURED
CHEESE BUT ALSO THE TYPICAL
FIRST COURSES
OF PIEMONTESE CUISINE

Vinification and aging

Crushing:
CRUSHING AND DE-STEMMING

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Aging:
IN STAINLESS STEEL



Mezzeno



Il Vino:
"ROMITO"

Denominazione:
MONFERRATO DOC NEBBIOLO

Varietà:
100% NEBBIOLO MONFERRATO

Note di degustazione

Colore:
COLORE ROSSO RUBINO
MEDIAMENTE INTENSO
TENDENTE AL GRANATO

Profumi:
PROFUMO DELICATO E
PERSISTENTE CON NOTE
FRUTTATE E FLOREALI

Gusto:
CORPOSO E DELICATO,
CARATTERIZZATO
DAGLI AVVOLGENTI TANNINI
CHE EQUILIBRANDO UNA
NATURALE VENA ACIDA,
VENGONO ARMONIZZATI DA
UN BREVE AFFINAMENTO IN
LEGNO E DA UNA ROBUSTA
ALCOLICITA'

Abbinamenti:
AGNOLOTTI, PASTA AL FORNO,
RISOTTI, CARNI BIANCHE O
ROSSE, FORMAGGI STAGIONATI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
IN ACCIAIO INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Affinamento:
8 MESI IN BOTTE GRANDE



The Name:
"ROMITO"

Appellation:
MONFERRATO DOC NEBBIOLO

Varietà:
100% NEBBIOLO MONFERRATO

Tasting notes

Colour:
RUBY RED COLOR
MEDIUM INTENSE
TENDING TO GARNET

Scents:
DELICATE AND PERSISTENT
SCENT WITH FRUITY AND
FLORAL NOTES

Taste:
FULL-BODIED WINE
WITH ENVELOPING TANNINS,
THAT BALANCE A NATURAL ACID
VEIN, IT'S ARMONIZED BY A
SHORT AGEING IN BARRELS AND
A STRONG ALCOHOL CONTENT

Food Pairings:
AGNOLOTTI, BAKED
PASTA, RISOTTI, WHITE
OR RED MEAT,
SEASONED CHEESE

Vinification and aging

Crushing:
CRUSHING AND DE-STEMMING

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Aging:
8 MONTHS IN BIG BARREL

Romito



Il Vino:
"COSTABRICCA"

Denominazione:
DOLCETTO D'ASTI
DOC

Varietà:
100% DOLCETTO

Note di degustazione

Colore:
ROSSO RUBINO BRILLANTE
CON RIFLESSI VIOLA

Profumi:

AL NASO INSISTENTI PROFUMI
DI FRUTTA ROSSA MATURA MA
FRESCA, CON NOTE VEGETALI
DI SALVIA ED ERBE DI CAMPO

Gusto:

BUONA STRUTTURA E
FRESCHEZZA ACIDA;
È CARATTERIZZATO DA UNA
GRADEVOLE PERSISTENZA
FRUTTATA

Abbinamenti:

IDEALE CON SALUMI, ANTIPASTI,
PRIMI PIATTI, CARNI BIANCHE E
ROSSE IN ARROSTO, FORMAGGI
FRESCHI E DI MEDIA
STAGIONATURA

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
IN VASCHE INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Affinamento:
IN ACCIAIO

The Name:
"COSTABRICCA"

Appellation:
DOLCETTO D'ASTI
DOC

Variety:
100% DOLCETTO

Tasting notes

Colour:
BRILLIANT RUBY RED
WITH PURPLE TINGES

Scents:

THE NOSE OFFERS INTENSE
AROMAS OF RED RIPE AND
FRESH FRUIT, WITH VEGETAL
NOTES OF SAGE
AND WILD HERBS

Taste:

GOOD STRUCTURE AND FRESH
ACIDITY, IT IS CHARACTERIZED
BY A PLEASANT
FRUITY PERSISTENCE

Food Pairings:

IT IS A PERFECT MATCH FOR
SALAMI, STARTERS, FIRST
COURSES, ROASTED WHITE AND
RED MEATS, MILD AND
MID-MATURED CHEESE

Vinification and aging

Crushing:
CRUSHING AND DE-STEMMING

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Aging:
IN STAINLESS STEELCONTAINERS



Costabricca



Il Vino:
"RONCHINOVI"

Denominazione:
CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO
DOC

Varietà:
100% CORTESE

Note di degustazione

Colore:
GIALLO PAGLIERINO CHIARO
CON RIFLESSI VERDOGNOLI

Profumi:
PROFUMO FRAGRANTE E
FRUTTATO CHE RICORDA LA
MELA E LA BANANA

Gusto:
FRESCO, PIACEVOLE,
DI BUONA VENA ACIDA E
PERSISTENTE

Abbinamenti:
OTTIMO COME APERITIVO,
CON IL PESCE MA ANCHE
CON ANTIPASTI FREDDI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PRESSATURA SOFFICE

Fermentazione:
IN VASCHE INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

The Name:
"RONCHINOVI"

Appellation:
CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO
DOC

Variety:
100% CORTESE

Tasting notes
Colour:
PALE STRAW YELLOW
WITH GREENISH TINTS

Scents:
FRAGRANT AND FRUITY
REMINISCENT OF APPLE AND
BANANA

Taste:
FRESH, PLEASANT,
WITH GOOD ACIDITY
AND PERSISTENT

Food Pairings:
EXCELLENT APERITIF,
WITH FISH AND
COLD STARTERS

Vinification and aging

Crushing:
SOFT PRESSURE

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS



Ronchinovi



Il Vino:
"MASIONA"

Denominazione:
GRIGNOLINO D'ASTI
DOC

Varietà:
100% GRIGNOLINO

Note di degustazione

Colore:
TENUE E DELICATO, ROSSO RUBINO
SCARICO CON RIFLESSI ARANCIATI

Profumi:
FLOREALI, SI PERCEPISCONO
ROSA E VIOLETTA, NOTE DI
FRUTTA (LAMPONE, CILIEGIA E
MANDORLA) MA ANCHE
SENTORI SPEZIATI CHE
RICORDANO IL PEPE

Gusto:
SI PRESENTA FRESCO, DI BUONA
ACIDITÀ MAI AGGRESSIVO,
PIACEVOLMENTE AMAROGLIOLO CON
UNA PUNTA DI TANNICITÀ FINALE

Abbinamenti:
SALUMI, PRIMI PIATTI E CARNI BIANCHE,
IN PARTICOLARE IL CONIGLIO. SI PUÒ
ANCHE ABBINARE AL PESCE O
ADDIRITTURA ALLA PIZZA, UN VINO
GIOVANE E MOLTO ADATTABILE

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
IN VASCHE INOX A TEMPERATURA
CONTROLLATA

The Name:
"MASIONA"

Appellation:
GRIGNOLINO D'ASTI
DOC

Varietà:
100% GRIGNOLINO

Tasting notes

Colour:
SOFT AND DELICATE RUBY
RED WITH ORANGE TINTS

Scents:
FLORAL NOTES OF ROSE AND
VIOLET, ALONG WITH FRUIT
NOTES (RASPBERRY, CHERRY
AND ALMOND), BUT ALSO SPICY
ONES REMINISCENT OF PEPPER

Taste:
IT COMES ACROSS AS FRESH,
WITH GOOD AND
NEVER AGGRESSIVE ACIDITY,
PLEASANTLY BITTER WITH A BIT
TANNIC FINISH

Food Pairings:
SALAMI, FIRST COURSES AND
WHITE MEAT, RABBIT IN
PARTICULAR. IT ALSO MATCHES
WITH FISH AND EVEN PIZZA.
A YOUNG AND VERY
VERSATILE WINE

Vinification and aging

Crushing:
CRUSHING AND DE-STEMMING

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS



Masiona



Il Nome:
"MOLINA"

Denominazione:
PIEMONTE DOC ALBAROSSA

Varietà:
100% ALBAROSSA

Note di degustazione

Colore:
ROSSO RUBINO INTENSO
CON RIFLESSI GRANATA

Profumi:
AROMA RICCO, ETEREO
E SPEZIATO

Gusto:
SAPORE PIENO, MORBIDO,
EQUILIBRATO, CON UN TANNINO
GRADEVOLMENTE DOLCE

Abbinamenti:
MOLTO VERSATILE, PUÒ
ACCOMPAGNARE SIA PRIMI PIATTI
CHE SECONDI DI CARNE E
VERDURE, ANCHE ALLA BRACE

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
IN ACCIAIO INOX
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Affinamento:
8 MESI IN BARRIQUE



The Name:
"MOLINA"

Appellation:
PIEMONTE DOC ALBAROSSA

Variety:
100% ALBAROSSA

Tasting notes

Colour:
INTENSE RUBY RED COLOUR
WITH GARNET HINTS

Scents:
RICH, ETHEREAL
AND SPICY AROMA

Taste:
FULL AND SMOOTH FLAVOUR,
WELL-BALANCED
WITH PLEASANT SWEET TANNINS

Food Pairings:
VERY VERSATILE,
IT MATCHES WITH FIRST COURSES
AS WELL AS MEAT AND
VEGETABLE DISHES, EVEN GRILLED

Vinification and aging

Crushing:
CRUSHING AND DE-STEMMING

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Aging:
8 MONTHS IN BARRIQUE

Molina



Il Vino:
"APPASSIMENTO"

Denominazione:
PIEMONTE DOC BARBERA PASSITO

Varietà:
100% BARBERA

Note di degustazione:

Colore:
ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI
VIOLACEI TENDENTI AL PORPORA

Profumi:
VINO RICCO E OPULENTO CON PARTICOLARI
SENTORI DI FRUTTA
MATURA, MARASCA, CILIEGIA, CON
PREZIONE NOTE BOISE

Gusto:
SAPORE MORBIDO, DOLCE, EQUILIBRATO, LA
BELLA ACIDITA' E IL RESIDUO ZUCCHERINO
SI FONDONO, DANDO UNA PIACEVOLE
STRUTTURA E UN FINALE PERSISTENTE

Abbinamenti:
CARNI ROSSE E FORMAGGI DI MEDIO
INVECCHIAMENTO, PRIMI PIATTI TIPICI
DELLA CULTURA GASTRONOMICA
PIEMONTESE. DA APPREZZARE MOLTO
ANCHE COME VINO DA MEDITAZIONE

Vinificazione ed affinamento:

Pigiatura:
LE UVE VENGO LASCIATE IN VIGNETO FINO
A RAGGIUNGERE UNA PARZIALE
SURMATURAZIONE,
SUCCESSIVA PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
FERMENTAZIONE IN VASCHE INOX A
TEMPERATURA CONTROLLATA PER CIRCA 15
GIORNI

Affinamento:
IN ACCIAIO



The wine:
"APPASSIMENTO"

Name:
PIEMONTE DOC BARBERA PASSITO

Variety:
100% BARBERA

Tasting notes:

Color:
INTENSE RUBY RED WITH PURPLE
REFLECTIONS TENDING TO PURPLE

Perfumes:
RICH AND OPULENT WINE WITH
PARTICULAR HINTS OF RIPE FRUIT,
MARASCA, CHERRY, WITH PRECIOUS BOISE
NOTES

Taste:
SOFT, SWEET, BALANCED TASTE, THE NICE
ACIDITY AND THE RESIDUAL SUGAR BLEND,
GIVING A PLEASANT STRUCTURE AND A
PERSISTENT FINISH

Pairings:
RED MEAT AND MEDIUM-AGED CHEESES,
TYPICAL FIRST COURSES OF THE PIEDMONT
GASTRONOMIC CULTURE. ALSO MUCH TO
BE APPRECIATED AS A MEDITATION WINE

Vinification and refinement:

Pressing:
THE GRAPES ARE LEFT IN THE VINEYARD
UNTIL THEY REACH PARTIAL OVER-RIPENESS,
SUBSEQUENT CRUSHER-DESTEMING

Fermentation:
FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS
AT CONTROLLED TEMPERATURE FOR ABOUT
15 DAYS

Refinement:
IN STEEL

Appassimento



Falchero



MOSCATO D'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

AROMATIC
WINES



Il Vino:
"MOSCATO"

Denominazione:
MOSCATO D'ASTI DOCG

Varietà:
100% MOSCATO

Note di degustazione

Colore:
GIALLO PAGLIERINO

Profumi:
RICCO CON NOTE DI FIORI
D'ACACIA, MARGHERITE, SALVIA,
FRUTTA FRESCA A POLPA BIANCA
E PESCA MATURA

Gusto:
IN BOCCA È EQUILIBRATO E
"GRASSO"; MORBIDO, FRESCO
E MOLTO PIACEVOLE

Abbinamenti:
DOLCI IN GENERE
ANCHE ELABORATI,
MA ANCHE IN CONTRASTO A
FORMAGGI GUSTOSI

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PRESSATURA SOFFICE

Fermentazione:
AUTOCLAVI
A TEMPERATURA CONTROLLATA

The Name:
"MOSCATO"

Appellation:
MOSCATO D'ASTI DOCG

Variety:
100% MOSCATO

Tasting notes

Colour:
STRAW YELLOW

Scents:
RICH WITH NOTES OF ACACIA,
FLOWERS, DAISIES, SAGE,
WHITE PULP FRESH FRUIT
AND RIPE PEACH

Taste:
IN THE MOUTH IT'S WELL-
BALANCED, "FAT" AND SMOOTH,
FRESH AND PLEASANT

Food Pairings:
DESSERTS IN GENERAL,
EVEN STRUCTURED ONES,
BUT ALSO CREATING
A CONTRAST WITH TASTY CHEESE

Vinification and aging

Crushing:
SOFT PRESSURE

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
AUTOCLAVES



Falchero



Il Vino:
"BRACHETTO"

Denominazione:
BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Varietà:
100% BRACHETTO

Note di degustazione

Colore:
ROSSO RUBINO DI MEDIA INTENSITÀ
TENDENTE AL GRANATO

Profumi:
AROMA MUSCHIATO,
MOLTO DELICATO MA INTENSO.
ACCATTIVANTE DI ROSA
SELVATICA

Gusto:
AROMA DOLCE, MORBIDO E
FRIZZANTE. CONQUISTA LA
FRAGRANZA NETTA DELLA ROSA
E DEI FRUTTI DI BOSCO

Abbinamenti:
DOLCI E CREME IN GENERE.
SI CONSIGLIA LA DEGUSTAZIONE
CON IL CIOCCOLATO AMARO CHE
CONTRASTA CON LA
MORBIDEZZA DEL VINO

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PIGIADIRASPATURA.
MACERAZIONE PER DUE GIORNI
A TEMPERATURA CONTROLLATA

Fermentazione:
AUTOCLAVI
A TEMPERATURA CONTROLLATA

The Name:
"BRACHETTO"

Appellation:
BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Varietà:
100% BRACHETTO

Tasting notes

Colour:
MEDIUM INTENSE RUBY RED
TENDING TO GARNET

Scents:
VERY DELICATE
BUT INTENSE MUSKY AROMA.
APPEALING NOTES OF WILD ROSE

Taste:
EFFERVESCENT, SWEET
AND SMOOTH FLAVOUR.
ITS NEAT FLAVOUR OF ROSE
AND SOFT FRUITS
CONQUERS THE PALATE

Food Pairings:
CREAMS AND DESSERTS IN
GENERAL. ENJOY IT WITH
DARK CHOCOLATE
WHICH CONTRASTS WITH
THE WINE SOFTNESS

Vinification and aging

Crushing:
CRUSHING AND DE-STEMMING.
TWO DAYS MACERATION
AT CONTROLLED TEMPERATURE

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
AUTOCLAVES



Merlera

