



IN PIEMONTE TRA MONFERRATO E LANGA





## L'AZIENDA

Vigneti e Cantine ENRICO MORANDO nasce in Piemonte, a Castagnole Monferrato, all'inizio del Ventesimo secolo. Verso la metà degli anni Ottanta, la famiglia 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. Attualmente Vigneti e Cantine ENRICO MORANDO è una delle aziende vitivinicole più avanzate tecnologicamente a livello internazionale, capace di interpretare saggiamente il frutto che le vigne annualmente donano, e rispettando le tradizioni millenarie del territorio piemontese per la produzione di vino.

La crescita continua dell'azienda ha fatto sì che circa il 55% del Ruchè di Castagnole Monferrato e il 12% del Grignolino prodotto al mondo arrivi direttamente dalle cantine di proprietà della famiglia Morando.

L'azienda agricola Vigneti e Cantine ENRICO MORANDO è costituita da due cantine. La prima situata a Castagnole Monferrato di 100 ettari in un unico appezzamento, riconosciuta per la produzione del "Principe Rosso del Monferrato" l'autoctono Ruchè. La seconda si trova a Castiglione Tinella nelle Langhe, terra natale del capostipite della famiglia, il Cav. Enrico Morando, di 10 ettari in un unico appezzamento vitata principalmente a Moscato. La filosofia produttiva prescelta dall'azienda è quella del concetto "vino-frutto" che esalta le grandi peculiarità dei vigneti con vendemmie in leggera sovraturalurazione e un lavoro attento e peculiare in vigna.



**02**  
**AZIENDE AGRICOLE**

UNA CON SEDE A CASTAGNOLE  
MONFERRATO, IN PROVINCIA DI  
ASTI, E L'ALTRA SITUATA A  
CASTIGLIONE TINELLA  
IN PROVINCIA DI  
CUNEO

**100**  
**ETTARI**

DI TERRENI VITATI NEL MONFERRATO

**10**  
**ETTARI**

DI TERRENI VITATI NELLE LANGHE

**20**  
**ANNI**

DI ESPERIENZA NEL MONDO VITIVINICOLO

## I TERRITORI

**“**Paesaggi unici dove l'emozione, urtata, affiora tra i vecchi scorci del tempo e le eleganti onde, di un prezioso mare di terra.**”**

# CANTINA CASTAGNOLE MONFERRATO

TERRA DEL RUCHÈ

*In cima alla collina, sede dell'Azienda, panorami mozzafiato di filari ordinati, quasi disegnati a mano.*

Le vigne situate a Castagnole Monferrato sono accorpate in un unico appezzamento di terreno che copre quattro colline intere i cui unici spazi non vitati sono quelli del fondovalle che, per scelta della famiglia Morando, sono stati destinati alla coltivazione del nocciolo. Tra le varietà impiantate troviamo uve ruchè, barbera, grignolino, monferrato nebbiolo, viognier e merlot. I terreni, posti ad un'altitudine che varia dai 300 fino ai 350m slm, sono di tipo calcareo-argilloso. Il sistema di allevamento praticato è il "Guyot Basso".





I terreni di proprietà, siti a Castiglione Tinella, sono posti ad un'altezza di 408m s.l.m., coltivati per lo più a uve moscato. I terreni sono di tipo calcareo-argilloso. Il sistema di allevamento praticato è il "Guyot Basso".

**“Colline cariche di vigne votate a produrre uva Moscato,  
caratterizzate da terreni ricchi di tufo e argilla.”**

CANTINA  
CASTIGLIONE TINELLA  
FRAZIONE SAN CARLO

## IL RUCHÈ

Il Ruchè si presenta come uva a frutto nero con vigoria vegetativa media e produttività buona ma non sempre costante. La foglia è medio - piccola, trilobata e più raramente pentalobata di colore verde chiaro e glabra. Il grappolo di Ruchè ha forma cilindrico - piramidale, allungato, compatto e composto con acini medi e sub-rotondi dal colore tendente al violaceo, buccia consistente e molto pruinosa. Non subisce colatura e l'epoca di maturazione coincide con la fine di settembre o, al massimo, l'inizio di ottobre. Anticipa notevolmente la maturazione rispetto ad altri vitigni tipici della zona e nelle ultime fasi realizza performance agronomiche in tempi ridottissimi.

## ESIGENZE AMBIENTALI E CULTURALI

Nell'area di produzione il vitigno di Ruchè si adatta bene a terreni con differenti caratteristiche ma predilige quelli calcareo-argillosi nei quali dà origine a vini con bouquet di maggiore intensità e caratterizzazione. Predilige forme di allevamento compatte ad elevata o elevatissima densità (cordone speronato e guyot).

## SENSIBILITÀ ALLE MALATTIE E ALLE AVVERSITÀ

Il Ruchè ha elevata resistenza ai freddi invernali e primaverili, media tolleranza all'oidio, alla peronospora ed ai marciumi (marciume acido e botritis cinerea) ottima resistenza alla flavescenza dorata.

Grappolo di Ruchè a piena maturazione. La mano del Produttore . Cav. Enrico Morando







## LE CARATTERISTICHE DEL VINO

Quando viene vinificato in purezza il Ruchè dà origine ad un vino dal colore rosso rubino di media intensità con riflessi violacei in gioventù che evolvono nel tempo in granato ed aranciato. Il profumo è intenso e persistente con caratteristica aromaticità e sentori predominanti di rosa, viola ed albicocca nelle prime fasi di maturazione, che si trasformano in frutto intenso e confettura con il passare degli anni. Il sapore di questo vino è morbido ed elegante con note di frutta e una buona tannicità che lo rende adatto ad un medio invecchiamento. Viste le sue peculiarità gusto-olfattive pressoché uniche nel panorama nazionale si sconsiglia di fare invecchiare il Ruchè in legno per godere appieno delle caratteristiche varietali intrinseche.



## INNOVAZIONE E TECNOLOGIA

Oggi l'azienda vinifica i suoi prodotti grazie all'ausilio di fermentini di ultima generazione automatizzati nel rispetto assoluto delle caratteristiche dei vitigni e delle esigenze del vino destinato al mercato, per la massima soddisfazione del consumatore finale. Le vinificazioni dell'azienda Vigneti e cantine Enrico Morando sono attentamente studiate per le differenti uve. Per i vini rossi di pregio e alta qualità, come ad esempio il Ruchè, è previsto il controllo costante delle temperature di fermentazione e lunghe macerazioni delle vinacce del mosto per l'estrazione della "sostanza colorante".

Per i vini bianchi, profumati e di pronta beva, l'azienda si affida all'utilizzo del freddo e delle tecniche dell'enologia più moderna. Tutti i macchinari in cantina, le vasche di fermentazione e stoccaggio dei prodotti sono in acciaio inossidabile così come la completa e moderna linea di imbottigliamento, chiamata dai numerosi operatori del settore "la cattedrale d'acciaio". In cantina, ogni lavorazione viene compiuta nel completo e assoluto rispetto del vino e della tradizione che lo caratterizza, il tempo e la natura devono rimanere come tali e fare la loro parte, coadiuvati da tecniche innovative che la saggia mano dell'uomo riesce a gestire al meglio.

Innovazione e tecnologia nel rispetto della tradizione e della cultura degli uomini che fino ad oggi hanno lavorato in questa terra tanto nobile, sono le parole d'ordine che caratterizzano la filosofia di produzione Enrico Morando. Il vino, una volta imbottigliato, prima di giungere sulle tavole dei tanti appassionati, per scelta aziendale viene ulteriormente analizzato e affinato in bottiglia per circa 90 giorni affinché possa mantenere nel tempo le sue caratteristiche di pregio ed avere una migliore evoluzione nel tempo per quanto concerne profumi e sentori. Alla nostra punta di diamante, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG riserviamo un particolare trattamento riponendolo sapientemente in posizione orizzontale all'interno delle nostre "nicchie" ad una temperatura costantemente controllata.

# LA SOSTENIBILITÀ

Si definiscono cambiamenti climatici originati dall'uomo, le alterazioni dell'Atmosfera e dell'Idrosfera del Pianeta Terra, ma questo significa però anche, che il clima è una responsabilità di tutti noi ed è possibile influenzarlo con azioni concrete; non è una prospettiva irrealizzabile ma invece una buona notizia, basta investire per cambiarlo in meglio. Abbiamo un potere, usiamolo! Come? Limitando gli sprechi e soprattutto scegliendo fonti di energia che non impattano sull'ambiente.

## LE NOSTRE SCELTE

Il SQNPI ha come obiettivo valorizzare le produzioni agricole vegetali ottenute in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata. Il Sistema Qualità è riconosciuto a livello comunitario (Reg. Ce 1974/2006). La produzione (o agricoltura) integrata è un sistema di produzione volontario che si attua rispettando le norme tecniche previste per ogni tipo di coltura sia per quanto riguarda la difesa dalle avversità, sia per tutte le altre pratiche agronomiche come la fertilizzazione e l'irrigazione.



Tutte le nostre brochure si avvalgono dell'uso di carte certificate FSC MISTO. L'etichetta FSC Misto indica che il legno o la carta all'interno del prodotto provengono da materiale certificato FSC, materiale riciclato e/o legno controllato (non meno del 70% di materiali certificati e/o materiali riciclati).

Vigneti e Cantine Enrico Morando ha scelto con cura i suoi sugherifici, i quali hanno garantito il riconoscimento di **"VIVA – Sostenibilità del vino"**; anche per questo motivo nel 2021, Vigneti e Cantine Enrico Morando ha risparmiato 190,5 tonnellate di CO<sub>2</sub> in tutta la sua filiera produttiva.





I VINI DEL  
MONFERRATO



# RUCHÉ *é* DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

*é* proviene dalla collina maggiormente vocata ai raggi solari con un'esposizione sud ad una altezza di circa 280 m s.l.m. *é*: vino d'originalità sublime. Importante, suadente e di gran longevità, ma nel contempo da grandi profumi delicati. La quantità di fiore e frutto presente nel suo aroma è quello di alcune fra le più belle ed intense uve che ai giorni d'oggi possono essere raccolte e trasformate. Con un rispetto e un nitore assoluto tali da sentir immacolato in questo vino, clorofilloso.

## ◆ SCHEDA TECNICA ◆

- ◆ **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:** Ruché.
- ◆ **Vendemmia:** 80% vendemmia in maturazione ottimale, 20% vendemmia in leggera sovramaturazione direttamente in vigna.
- ◆ **Vinificazione:** Tradizionale in rosso.
- ◆ **Affinamento:** Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.
- ◆ **Colore:** Rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in giovinezza, 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:** Bordolese serie 15 - 750 g. Limited edition. Spalla larga conica. Colore Verde Antico.
- ◆ **Tappo:** Sughero "prima scelta a mano". Monopezzo 26x49.
- ◆ **Formati disponibili:** Bottiglia 0,75 L.
- ◆ **Gradazione alcolica:** Da 13,50 a 15,50 gradi in base all'annata.
- ◆ **Confezione:** Imballo in cartone pluristrato orizzontale 6 bottiglie.

# RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

DOCG

Il Ruchè di Castagnole Monferrato autoctono raro del Piemonte viene prodotto in una ristretta area del Monferrato Astigiano, in soli sette comuni con al centro Castagnole Monferrato che si distingue tra tutti per le sue colline vocate ai raggi solari. Terreni calcarei, asciutti che rendono il territorio ottimale per la coltivazione di questo prezioso autoctono. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei in gioventù, tendente al granato con l'affinamento.

## SCHEDA TECNICA

- ◆ **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.
- ◆ **Affinamento:** Maturazione in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.
- ◆ **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. Pesante 500 g. Vetro tipo uvag.
- ◆ **Tappo:** Sughero monopezzo 26×45.
- ◆ **Formati disponibili:** Bottiglia 0,75 L.
- ◆ **Gradazione alcolica:** Da 13 a 15 gradi in base all'annata.
- ◆ **Confezione:** Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.





## ◆ GRIGNOLINO D'ASTI

DOC

Il Grignolino è uno dei grandi vini caratteristici della storica tradizione enologica piemontese. Il Suo valore viene ancor più elevato dalla non eccessiva quantità prodotta. Il simpatico ed unico nome "Grignolino" deriva quasi sicuramente da "grignole" termine con cui vengono indicati, nel caratteristico dialetto locale, i vinaccioli, di cui abbondano gli acini. Ottimo servito leggermente fresco con pesce sugoso. È un vino che fa sorridere per la Sua grande agilità e facilità di beva pur essendo di corpo e buona struttura.

### ◆ SCHEDA TECNICA ◆

- ◆ **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.
- ◆ **Affinamento:** Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.
- ◆ **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:** Bordolese Nobile. Pesante 500 g. Vetro tipo uvag.
- ◆ **Tappo:** Sughero monopezzo 26×45.
- ◆ **Formati disponibili:** Bottiglia 0,75 L.
- ◆ **Gradazione alcolica:** Da 12,50 a 14,50 gradi in base all'annata.
- ◆ **Confezione:** Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

# ◆ BARBERA D'ASTI

DOCG

Vino rappresentativo della tradizione enologica piemontese. Si presenta al consumatore attento ed esigente un vino estremamente elegante, di freschezza e duttilità, dall'imponente frutto ottenibile esclusivamente con vendemmie in leggera sovramaturazione e lento affinamento in vasche d'acciaio e bottiglia.

## ◆ SCHEDA TECNICA ◆

- ◆ **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.
- ◆ **Affinamento:** Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.
- ◆ **Colore:** Rosso porpora intenso con rilessi 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. Pesante 500 g. Vetro tipo uvag.
- ◆ **Tappo:** Sughero monopezzo 26×45.
- ◆ **Formati disponibili:** Bottiglia 0,75 L.
- ◆ **Gradazione alcolica:** Da 13 a 15 gradi in base all'annata.
- ◆ **Confezione:** Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.





## — BARBERA DEL MONFERRATO — DOC - FRIZZANTE

IL Barbera del Monferrato DOC "Frizzante" nasce da un'antica usanza della zona astigiana dei vini vivaci. Da tempo immemorabile infatti, i Barbera più beverini e gradevoli, non atti all'invecchiamento, venivano imbottigliati con anticipo finendo quindi le fermentazioni in bottiglia e presentando al consumatore quella caratteristica vena di "briosità". Leggende o verità il Barbera del Monferrato "Frizzante" riscuote da oltre un quarto di secolo un crescente successo tra gli appassionati, grazie alla Sua grande freschezza, agilità di beva e duttilità.

### ◆ SCHEDA TECNICA ◆

- ◆ **Zona di produzione:** 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.
- ◆ **Affinamento:** Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.
- ◆ **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:** Bordolese Nobile. Pesante 500 g. Vetro tipo uvag.
- ◆ **Tappo:** Sughero monopezzo 26×45.
- ◆ **Formati disponibili:** Bottiglia 0,75 L.
- ◆ **Gradazione alcolica:** Da 13,00 a 14,50 gradi in base all'annata.
- ◆ **Confezione:** Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

## PIEMONTE VIOGNIER

DOC

Il Viognier è un vitigno di origine francese, presente in Piemonte già da diversi anni in piccole quantità ma con ottimi risultati qualitativi.

Il vigneto da cui ricava questo vino si trova vicino ad un piccolo lago, che dona la territorio circostante un microclima perfetto per la valorizzazione dei profumi e della struttura. Nel bicchiere si presenta ricco di profumi di frutti bianchi e frutti tropicali, e con un palato strutturato ma allo stesso tempo fresco e minerale.

### SCHEDA TECNICA

- ◆ **Zona di produzione:** Castagnole Monferrato (Piemonte).  
Castiglione Tinella (Langa).
- ◆ **Vitigno:** Prodotto da uve Viognier.
- ◆ **Vinificazione:** Tradizionale in bianco, con soffice pressatura delle vinacce.
- ◆ **Affinamento:** Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale.
- ◆ **Colore:** Giallo paglierino, cristallino.
- ◆ **Profumo:** Intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca ed evidenti sfumature di fiori di campo.
- ◆ **Sapore:** Morbido e in parte minerale, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.
- ◆ **Bottiglia:** Bordolese Nobile. Pesante 500 g. Vetro mezzo bianco.
- ◆ **Tappo:** Sughero tecnico 26x45.
- ◆ **Formati disponibili:** Bottiglia 0,75 L.
- ◆ **Gradazione alcolica:** Da 12,50 a 14,00 gradi in base all'annata.
- ◆ **Confezione:** Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.





# I VINI DI LANGA

# ◆ BAROLO

DOCG

**Il Barolo DOCG** Un vino elegante e convincente di assoluta ed inimitabile tradizione. Pratiche viticole attente, cernita delle uve e ricerca della qualità in vinificazione, hanno permesso di mantenere perfettamente integro quel patrimonio qualitativo che il vigneto aveva creato. L'affinamento in rovere francese e successivamente in bottiglia per un periodo di tre anni, consente di realizzare un risultato di pregevolezza rara e preziosa qualità.

## ◆ SCHEDA TECNICA ◆

- ◆ **Zona di produzione:** Langhe (Piemonte).
- ◆ **Vitigno:** Nebbiolo varietà Michet e Lampia.
- ◆ **Vinificazione:** Raccolta di uve Nebbiolo a maturazione ottimale dopo diradamento. Vinificazione tradizionale in rosso.
- ◆ **Affinamento:** Affinamento minimo di 50 mesi di cui 24 in rovere francese. Dopo l'imbottigliamento la bottiglia viene posizionata in senso orizzontale per diversi mesi.
- ◆ **Colore:** Rosso rubino con deliziosi riflessi granati, mantiene quel dinamismo cromatico che ne stimola la beva. Brillante e caratteristico.
- ◆ **Profumo:** Vinoso, ampio, intenso e persistente con sentori di 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:** Bordolese serie 15. Pesante 750 g. Limited edition. Spalla larga conica. Vetro colore Verde Antico.
- ◆ **Tappo:** Sughero "prima scelta a mano". Monopezzo 26x49.
- ◆ **Formati disponibili:** Bottiglia 0,75 L.
- ◆ **Gradazione alcolica:** Da 14,00 a 15,00 gradi in base all'annata.
- ◆ **Confezione:** Imballo in cartone pluristrato orizzontale 6 bottiglie.





## ◆ BARBARESCO DOCG ◆

Il Barbaresco DOCG è un classico della tradizione piemontese, ottenuto da uve Nebbiolo coltivate su terreni calcarei e argillosi, e vinificate con metodo tradizionale. Dopo l'affinamento di 3 anni in rovere francese e successivamente in bottiglia per un periodo minimo di 2 anni, si ottiene un vino rosso elegante caratterizzato da profumi importanti e raffinati, e da una trama gustativa complessa ed elegante.

### ◆ SCHEDA TECNICA ◆

- ◆ **Zona di produzione:** Langhe (Piemonte).
- ◆ **Vitigno:** Nebbiolo.
- ◆ **Vinificazione:** Raccolta di uve Nebbiolo a maturazione ottimale dopo diradamento. Vinificazione tradizionale in rosso.
- ◆ **Affinamento:** Affinamento in tonneaux di rovere francese e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata secondo lo statuto disciplinare del vitigno.
- ◆ **Colore:** Rosso granato brillante e caratteristico con leggeri riflessi aranciati durante l'invecchiamento.
- ◆ **Profumo:** Etereo ed intenso con sentori di tabacco, spezie e fichi secchi. Con l'ossigenazione dona sensazioni di frutta secca e confettura.
- ◆ **Sapore:** Elegante, austero di grande corpo e piacevolezza con note di radice di china e rabarbaro.
- ◆ **Bottiglia:** Bordolese serie 15 pesante 750 g Limited edition spalla larga conica vetro colore verde antico.
- ◆ **Tappo:** Sughero "prima scelta a mano", monopezzo 26x49.
- ◆ **Formati disponibili:** Bottiglia 0,75 L.
- ◆ **Gradazione alcolica:** Da 14,00 a 15,00 gradi in base all'annata.
- ◆ **Confezione:** Imballo in cartone pluristrato orizzontale 6 bottiglie.

## MOSCATO D'ASTI

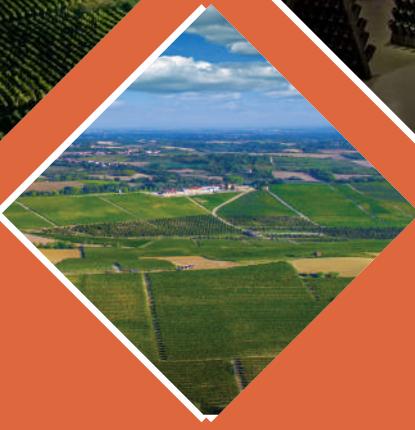
DOCG

Il Moscato d'Asti è prodotto nella seconda azienda agricola di proprietà a Castiglione Tinella in Langa, regione San Carlo, terra vocata alle migliori produzioni in assoluto nonchè casa natale del capostipite della famiglia il Cav. Enrico Riccardo Morando. Eccellente con i dolci e come aperitivo accompagnato da frutta fresca esotica.

### SCHEDA TECNICA

- ◆ **Zona di produzione:** Castiglione Tinella, Langhe (Piemonte).
- ◆ **Vigneto:** Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.
- ◆ **Vitigno:** Moscato bianco.
- ◆ **Vinificazione:** In bianco, pressatura soffice, decantazione e stocaggio a temperatura controllata. Fermentazione in autoclave.
- ◆ **Affinamento:** 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 tiglio, pesca e albicocca con parvenza di leggiadri profumi balsamici.
- ◆ **Sapore:** Intenso e tipico dei Moscati, con note di salvia e fiori d'arancio.
- ◆ **Bottiglia:** Albeisa. Pesante g 600.
- ◆ **Tappo:** Sughero monopezzo 26×45.
- ◆ **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.
- ◆ **Confezione:** Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.





“

*La salita è dura, la discesa è pericolosissima.  
Tutto è cominciato con grande forza di volontà.  
Un sogno che si è realizzato.*

”

Cav. Enrico Morando



**MORANDO**  
FAMILY COMPANY



**VIGNETI E CANTINE ENRICO MORANDO**  
Castagnole Monferrato (AT)

Distribuito da / Distributed by: Morando Spa  
Via Chieri 61 - 10020 Andezeno TO (Italy)  
Tel: +39 011 9433311  
Fax: + 39 011 9434289  
Email: [vini@enricomorando.it](mailto:vini@enricomorando.it)

**BEVI RESPONSABILMENTE.**  
**DRINK RESPONSIBLY.**