

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 sovra-maturazione 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

DI TERRENI VITATI NEL MONFERRATO

115
ETTARI

DI TERRENI VITATI NELLE LANGHE

15
ETTARI

DI ESPERIENZA NEL MONDO VITIVINICOLO

ANNI

20

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

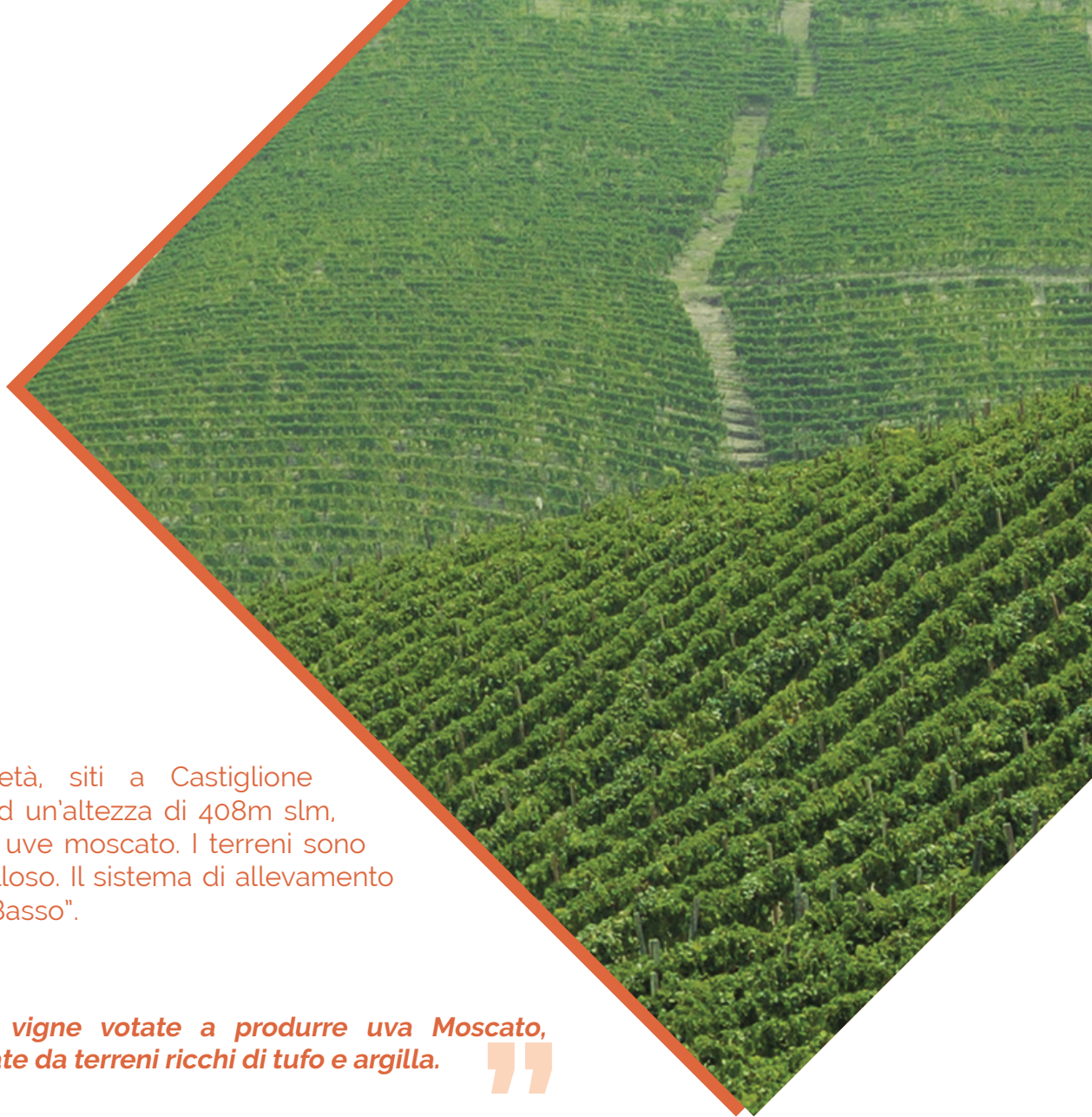


In cima alla collina, sede dell'Azienda, panorami mozzafiato di filari ordinati, quasi disegnati a mano.



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 slm, 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 COLTURALI

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 pressochè 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.



MISTO
Carta da fonti gestite
in maniera responsabile
FSC® C092599

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 CO2 in tutta la sua filiera produttiva.





I NOSTRI
VINI

— RUCHE *e* DI CASTAGNOLE —
MONFERRATO
DOCG

e proviene dalla collina maggiormente vocata ai raggi solari con un'esposizione sud ad una altezza di circa 280 m slm. *e*: 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:** 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:** Bordolese serie 15 - 750 g. Limited edition. Spalla larga conica. Colore Verde Antico.
- ◆ **Tappo:** Sughero monopezzo.
- ◆ **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.
- ◆ **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 0,75 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 sughoso. 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.
- ◆ **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:** Bordolese 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.
- ◆ **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 sovraturazione 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.
- ◆ **Invecchiamento:** Invecchiamento in vasche di acciaio.
- ◆ **Colore:** Rosso porpora intenso con rilessivi 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:** Borgognotta. Vetro tipo uvag.
- ◆ **Tappo:** Sughero tecnico.
- ◆ **Formati disponibili:** Bottiglia 0,75 L.
- ◆ **Gradazione alcolica:** Da 13,50 gradi in base all'annata.
- ◆ **Confezione:** Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

◆
VIOGNIER
PIEMONTE 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 -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 0,75 L.
- ◆ **Gradazione alcolica:** Da 12,50 a 14,00 gradi in base all'annata.
- ◆ **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
F A M I L Y C O M P A N Y



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: vinienricomorando@morando.it

BEVI RESPONSABILMENTE.
DRINK RESPONSIBLY.