



VINI E FILOSOFIA
WINES AND PHILOSOPHY





LA TENUTA

È in un casale del XVI secolo, compreso tra i comuni di Montemagno, Viarigi, Casorzo e Altavilla, dove abbiamo dato vita a un sogno: riscoprire un territorio custode di antiche tradizioni, donare nuovo fasto a mura testimoni della nostra storia e produrre vini che siano sì espressione del territorio, ma, attraverso un'interpretazione personale, lascino il segno dell'innovazione grazie al contributo di tecnici ed enologi di grande esperienza e valore.

Oggi le produzioni di Tenuta Montemagno rivelano le diverse anime che caratterizzano un territorio complesso e affascinante come le colline su cui sorge, "luogo altamente vocato alla vite", così come descritto da antiche mappe napoleoniche.

THE ESTATE

It is in this old 16th-century estate, bordering on the edges of the Montemagno, Viarigi, Casorzo and Altavilla districts, that our dream became reality: to rediscover a land protecting ancient tradition, to instil new life in walls that have witnessed so much history and to produce wines that will proudly represent Monferrato but, through our own interpretation, also leave the mark of innovation brought to the vineyards and winery thanks to skilled technicians and oenologists with a lifetime of experience.

Our dream is coming true: "a place highly suitable for vines", as Tenuta Montemagno was defined by maps of Napoleon's time, is now a residence of excellence where guests can enjoy unforgettable moments.

*Tutte le cose che nascono dalla passione
trasmettono qualcosa di speciale*

*All things springing from passion
transmit a special something*



I VINI E LA CANTINA

Grazie all'esposizione dei vigneti a Sud-Ovest, al particolare microclima di cui gode questa zona dalla terra argillosa e calcarea, alla lavorazione interamente a mano, alle brillanti intuizioni della famiglia Barea e alla sapiente consulenza dell'enologo Gianfranco Cordero, in Tenuta Montemagno nascono, oggi, bottiglie di grande importanza inserite nella top 100 dei migliori vini d'Italia.

Come vuole la tradizione, le operazioni di vendemmia, vinificazione e affinamento avvengono nelle antiche cantine affrescate di Tenuta Montemagno, attrezzate con tecnologie all'avanguardia. Qui prendono vita e riposano vini tradizionali dal forte carattere e vini decisamente nuovi, come il TM Brut, un metodo classico ottenuto vinificando uve Barbera.

WINERY AND WINES

Thanks to vineyards facing South-West, the microclimate enjoyed by this area with its clayey calcareous soil, the process carried out entirely by hand, plus the brilliant intuitions of the Barea family and the expertise of oenologist Gianfranco Cordero, Tenuta Montemagno now produces bottles of great prestige figuring among the top 100 best Italian wines.

As tradition requires, after harvesting, the vinification and refining are done in the ancient frescoed cellars at Tenuta Montemagno, using the most modern technology. This is where traditional wines of strong character and decidedly new ones, such as TM Brut, obtained from Barbera grapes using the classic method, come to life and are allowed to rest for a set time.

Metodi tradizionali, ricerca innovativa e tecnologie all'avanguardia sono gli ingredienti fondamentali per dare nuovo vigore ai vini classici

Traditional methods, innovative research and cutting-edge technology are the fundamental ingredients for adding new vigour to classic wines



TERROIR

Tenuta Montemagno è adagiata sulle dolci colline al 45° parallelo, coordinata particolarmente vocata alla coltivazione della vite sin da epoche antiche. Grazie all'esposizione dei vigneti a Sud-Ovest, al microclima di cui gode la zona dalla terra argillosa e calcarea, alla lavorazione interamente a mano e alla tecnologia adottata in cantina, nascono vini di grande importanza, rappresentanti dell'eccellenza italiana, piemontese e del Monferrato nel mondo.

I nostri 100 ettari racchiudono i più importanti cru piemontesi: la Barbera d'Asti, con le vigne più antiche che raggiungono gli ottant'anni d'età; il Grignolino d'Asti, un rosso secco, asciutto e spiccatamente tannico; il Ruché di Castagnole Monferrato, uno dei più antichi vitigni piemontesi, presente solo nei territori su cui insiste la Tenuta; la Malvasia di Casorzo, un rosso che nasce da uve esposte a Sud - Sud Ovest, che esprime il meglio di sé nelle diverse interpretazioni che il nostro enologo, Gianfranco Cordero, ha saputo dare: ferma, spumantizzata o passita. Ma il Monferrato è anche espressione di grandi vini bianchi: primo su tutti il Timorasso che, in Tenuta Montemagno, è vinificato in purezza per risaltare la sua mineralità e complessità olfattiva, oltre alla longevità.

Nelle nostre terre trova spazio anche un vitigno internazionale come il Sauvignon, che trae mineralità e complesse note olfattive dalla struttura argillosa del terreno.

TERROIR

Tenuta Montemagno lies in gently-rolling hills on the 45th parallel, a latitude that has always been known, right from the earliest centuries, for high-quality wine production. The vineyards' South-West aspect, our particular climate and clay-limestone soils, vineyard operations carried out exclusively by hand, and modern winemaking technology ensure the production of world-class wines, ambassadors to the world of the best of Italy, Piedmont, and Monferrato. Our 100 hectares of vineyards include the most prestigious Piedmont denominations and wine-types: Barbera d'Asti, with its oldest vineyards boasting 80 years; Grignolino d'Asti, a dry, clean-edged red with generous tannins; Ruché di Castagnole Monferrato, one of Piedmont's most ancient grape varieties, present only in the area of Tenuta Montemagno's vineyards; Malvasia di Casorzo, a red from South-South-West facing vineyards, whose expressiveness reaches its fullest potential in the interpretations of our winemaker, Gianfranco Cordero, whose expertise produces still and sparkling versions, as well as a passito dessert wine. But Monferrato yields great white wines as well, above all Timorasso, which Tenuta Montemagno produces as a monovarietal to heighten its classic minerality and complex nose, as well as its proverbial longevity. Our vineyards boast an international variety as well, Sauvignon Blanc, which, in our clay soils exhibits striking mineral notes and a rich bouquet.

*Il Monferrato si esprime con gusto
nei nostri vini autoctoni*

*Monferrato manifests in our
autochthon wines with taste*



IL METODO TM

Il metodo TM è sinonimo di eccellenza: in vigna, in cantina e in bottiglia.

Produzioni limitate e un'accurata defogliazione della vigna per consentire una corretta areazione dei grappoli selezionati e raccolti a mano determinano la qualità della materia prima che viene portata in piccole cassette nelle nostre cantine.

Una seconda selezione, rigorosamente manuale, precede la fase di diraspatura meccanica e la successiva fermentazione effettuata esclusivamente con lieviti nobili selezionati. Per i vini rossi, l'avvio di questa delicata fase avviene solo al riempimento della vasca, mantenendo in perfetto equilibrio le temperature grazie alla tecnologia Nectar. Per i vini bianchi adottiamo una pressatura soft e una macerazione carbonica con ghiaccio secco al fine di preservare i delicati e preziosi aromi e profumi che contraddistinguono le uve di Timorasso e Sauvignon. L'ossidazione viene prevenuta grazie alle lavorazioni effettuate in ambiente anaerobico.

L'affinamento e l'imbottigliamento si svolgono in atmosfera controllata.

Una particolare attenzione è data all'ordine e alla costante pulizia degli ambienti, prima fra tutti la cantina, dove avviene la fermentazione e l'imbottigliamento, eseguito in ambiente saturo d'azoto.

THE TM METHOD

The TM method is synonymous with exceptional expertise and procedures in the vineyard, in winemaking, and in the bottle. Limited crops, meticulous leaf-pulling to ventilate the clusters, which are then quality-selected and picked by hand-all this defines the quality of the raw materials that are quickly brought to the cellar in small boxes.

The clusters are subjected to a second quality-selection, totally by hand, just before de-stemming. Fermentation of the must follows, using cultured yeasts. For the red wines, fermentation is started only when the tank is completely filled, and the temperatures are kept in careful balance, using Nectar technology.

For the whites, we practice a gentle pressing and dry-ice-chilled carbonic maceration in order to preserve the exquisite but delicate fragrances classic to the Timorasso and Sauvignon Blanc grapes. Any oxidation is prevented by subsequent processing in an oxygen-free atmosphere.

Maturation and bottling are likewise carried out under painstakingly-controlled conditions.

Similar meticulous attention is paid to the condition and constant cleaning of production areas, above all of the cellar spaces dedicated to fermentation and bottling, carried out in nitrogen-saturated conditions.

Metodi tradizionali, ricerca innovativa e tecnologie all'avanguardia sono gli ingredienti fondamentali per dare nuovo vigore ai vini classici

Traditional methods, innovative research and cutting-edge technology are the fundamental ingredients for adding new vigour to classic wines



OLTRE IL BIO

I nostri vini sono prodotti con un approccio che va oltre ai limiti imposti dalla certificazione Bio, che attribuisce il “bollino verde” e prevede un valore massimo di anidride solforosa totale pari a 150mg/l.

La BASSISSIMA PERCENTUALE DI SOLFITI contenuta in tutte le varietà di etichette è uno dei maggiori valori aggiunti che connotano la nostra produzione. Una caratteristica che nasce in vigna e si concretizza in cantina; una precisa scelta aziendale per posizionare i prodotti di Tenuta Montemagno nel novero delle bottiglie italiane in grado di trasmettere un’emozione, grazie ai terroir in cui crescono le vigne.

Gli sforzi per garantire una produzione che sia costantemente al di sotto dei limiti di anidride solforosa imposta dagli organi di certificazione per avvalersi della dicitura Bio rappresentano la volontà di realizzare vini di grande qualità, da conoscere e comprendere attraverso la degustazione e da valorizzare raccontandone la storia.

BEYOND BIO

We produce our wines in accord with a practice that exceeds the requirements of organic certification: the display of the “green seal” mean that the amount of SO2 cannot exceed 150 mg/l.

The EXTREMELY LOW PERCENTAGE OF SULPHITES over the entire range of our wines is one of the main added values that are the hallmark of our production, a characteristic that has its origins in the vineyards and the comes to full maturity in the cellar, a deliberate philosophical choice aimed at positioning Tenuta Montemagno’s portfolio among the Italian wines that truly arouse enthusiasm, thanks to the terroir in which the vines flourish.

The efforts to ensure that our wines are consistently below the levels of CO2 allowed by the certification agencies to bear the term organic represents our determination to craft wines of absolute quality, wines whose nonpareil qualities can be fully understood and savoured when tasted and which enrich appreciation for their terroir.

*La nostra uva, un patrimonio donatoci
dalla natura che custodiamo e curiamo per
tramandarlo integro ai posteri*

*Our vineyards, a precious patrimony nature gave us,
we preserve to pass them on intact to posterity*



SOLFITI

Nel vino, i solfiti sono già presenti naturalmente, perchè durante la fermentazione viene prodotta anidride solforosa.

La presenza di solfiti permette di evitare rifermentazioni spontanee, oltre a garantire una maggiore durata del vino stesso nel tempo.

Spesso però la quantità già presente in un vino non è sufficiente a combattere adeguatamente il proliferare di batteri e conservare le caratteristiche del vino stesso. Per questo motivo, alle uve vengono aggiunti altri solfiti che intervengono nel processo naturale di fermentazione alcolica. La presenza di un eccesso di solfiti potrebbe causare sintomatologie che spaziano dal ben noto “cerchio alla testa”, fino a vere e proprie intolleranze.

I nostri vini, grazie al metodo TM adottato in cantina, contengono una percentuale di solfiti estremamente più bassa rispetto al limite massimo imposto per legge per i vini biologici. Una scelta aziendale a tutela della salute dei nostri clienti e a salvaguardia delle caratteristiche organolettiche dei nostri vini.

SULPHITES

Sulphites are already present naturally in wine, since alcoholic fermentation produces carbon dioxide. Sulphites are used to prevent undesirable spontaneous fermentations as well as to ensure to the wine improved longevity over time.

Often, however, the amount of sulphites already present in wine is not sufficient to prevent bacterial spoilage and to preserve the wine's distinctive characteristics. This is the reason that sulphites are added to the grapes, which then function during the natural fermentation process. Excessive amounts of sulphites may cause symptoms ranging from the well-known “tightness around the head” sensation to actual intolerance.

Our wines, thanks to the TM method we use in winemaking, contain an extremely low level of sulphites, compared to that allowed by law for organic wines. We adopted this approach to safeguard the health of our customers and to preserve the sensory qualities of our wines.

Il rispetto per la natura, l'attenta coltivazione delle vigne e il meticoloso lavoro in cantina testimoniano l'amore di Tenuta Montemagno per un prodotto “vivo” quale è il vino.

Respect for nature, meticulous care of our vineyards, and painstaking attention to the winemaking process testify to the love of Tenuta Montemagno for such a “living product”: wine.



ARMONIA

Il timbro che connota i nostri vini è l'armonia data dalla finezza e dalla pulizia, caratteri che si aggiungono a quello espresso dai singoli cru, con caratteristiche organolettiche ben precise in grado di valorizzare le singole identità.

Il colle su cui sorge la Tenuta esprime un'armonia stilistica che i nostri clienti ritrovano nel Relais, al ristorante e, naturalmente, in cantina e in bottiglia.

L'experience Tenuta Montemagno inizia visitando la location e si compie con la degustazione dei nostri vini che si prestano sia per verticali di Barbera, che per orizzontali alla scoperta del Monferrato. Il winelover potrà proseguire ad apprezzare la produzione di Tenuta Montemagno acquistando dal nostro e-shop in qualsiasi angolo del mondo o ricercando le singole bottiglie nelle più prestigiose enoteche e ristoranti.

HARMONY

The hallmark that consistently characterises our wine is their harmony, the result of their refinement and cleanness, in addition to the unique imprint of each cru vineyard, which gives them distinctive sensory profiles that heighten their individuality.

The hill on which our wine estate lies likewise expresses that concept of harmony, which our customers and guests find embodied in our Relais, our restaurant, and, of course, in our winecellar and wines.

The Tenuta Montemagno experience begins with as cellar tasting of our wines, whether a vertical tasting of our Barberas or a horizontal tasting that reveals the character of Monferrato. Wine-lovers can advance their appreciation of Tenuta Montemagno's products by purchasing our wine, anywhere in the world, in our online shop and by ordering a bottle in prestigious restaurants and wine shops.

*Un perfetto equilibrio dei sensi per vivere intensamente
l'esperienza in Tenuta Montemagno*

*A perfect equilibrium to intensely live
the Tenuta Montemagno experience*



I NOSTRI VINI
OUR WINES



SORANUS

BAROLO D.O.C.G.

SORANUS è un Barolo D.O.C.G. prodotto con uve Nebbiolo, coltivate nelle zone più vocate della D.O.C.G. Affinato in legni medi e grandi per 24 mesi, regala profumi ed emozioni uniche. Dal colore rosso granato, con intense note di pepe nero, cioccolato, cannella e vaniglia. Al palato è pieno e vigoroso, con una piacevole intensa tannicità, di grandissima longevità. Servire a una temperatura di 18°-20° C.

SORANUS is a Barolo D.O.C.G. wine produced with Nebbiolo grapes. The 24 months refinement in medium and large casks gives to this wine unique fragrances and emotions. Ruby red color and hints of black pepper, chocolate, cinnamon and vanilla. Robust, strongly yet pleasantly tannic in the mouth, it has a great longevity. Should be served at a temperature of 18-20° C.

Annata 2012 Vol. 14%
Annata 2013 Vol. 14%

SORANUS 2012

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 118 mg/l.**

VALORITALIA, awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 118 mg/l SO₂.

SORANUS 2013

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 110 mg/l.**

VALORITALIA, awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 110 mg/l SO₂.

SORANUS MAGNUM 1,5lt
SORANUS JEROBOAM 3lt - Limited Edition



MYSTERIUM

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

MYSTERIUM è una Barbera prodotta con le più vecchie vigne della Tenuta, raccolta con vendemmia medio tardiva ed affinata in legno di rovere. Colore rosso rubino con riflessi porpora e nero, dal profumo ampio, intenso con leggere note di vaniglia, ciliegia e frutti di bosco, sapore caldo vigoroso, con ottima longevità, può invecchiare per molti anni. Servire a una temperatura di 18°-20° C.

MYSTERIUM is a Barbera wine produced with the most ancient estate's vineyards. After a belated grape harvest, the wine thinning takes place in oak casks. It looks like ruby red color with purple and black reflections. It has a great and intense fragrance with light vanilla, cherry and wild berries notes. A long-lived wine with warm and robust flavor that improves with age. Should be served at a temperature of 18-20° C.

Annata 2015 Vol. 14,5%
Annata 2016 Vol. 14,5%

MYSTERIUM 2015

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 119 mg/l.**

VALORITALIA, awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 119 mg/l SO₂.

MYSTERIUM 2016

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 105 mg/l.**

VALORITALIA, awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 105 mg/l SO₂.

MYSTERIUM MAGNUM 1,5lt
MYSTERIUM JEROBOAM 3lt - Limited Edition



INVICTUS

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

Tenuta Montemagno produce il Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G., antico vitigno autoctono presente solo in questo lembo di Piemonte.

INVICTUS proviene da una produzione particolare di uve Ruchè con raccolta tardiva al fine di conferire grande struttura e personalità. Colore rosso scuro con riflessi porpora e nero, presenta note intense di rose, viole e frutta rossa matura. Pieno, spiccatamente tannico e aromatico al palato è vino di grande longevità ed eleganza. Servire a temperatura di 18-20°C.

Tenuta Montemagno produces Ruchè of Castagnole Monferrato D.O.C.G., an ancient native vine that grows in this small Piedmont area only.

INVICTUS comes from particular Ruchè grapes with late harvesting, to give to this wine structure and personality. With an intense red colour and purple/black highlights, this wine presents notes of roses, violets and riped red fruits. Full, clearly tannic and aromatic, Invictus has a long longevity and elegance. Should be served at a temperature of 18-20°C.

Annata 2018 Vol. 15,5%

INVICTUS 2018

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 78 mg/l.**

VALORITALIA, awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 78 mg/l SO₂.

INVICTUS MAGNUM 1,5lt
INVICTUS JEROBOAM 3lt - Limited Edition



SOLIS VIS

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

SOLIS VIS, frutto di uve Timorasso vinificate in purezza. Dal colore giallo paglierino brillante con intensi riflessi verdolini. È un vino che si caratterizza per la sua spiccata mineralità e complessità olfattiva, dai profumi caldi ed intensi, con evidenti note di frutta bianca e pietra focaia. Deciso in bocca, dal lungo affinamento sui lieviti che regala dolcezza e pienezza. Vino di grande longevità. Servire a una temperatura di 10-12°C.

SOLIS VIS, Timorasso grape fruit vinified in purity. Bright straw-yellow colour with intense greenish highlights. A wine which characterized by its distinct minerality and complex scent, with warm and intense aromas and clear hints of white fruits and flint. Strong bouquet: the long maturation on the lees gives it softness and fulness. Wine of great longevity. Should be served at a temperature of 10-12°C.

Annata 2016 Vol. 14%
Annata 2018 Vol. 14%

SOLIS VIS 2016

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 103 mg/l.**

VALORITALIA, awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 103 mg/l SO₂.

SOLIS VIS 2018

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 108 mg/l.**

VALORITALIA, awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 108 mg/l SO₂.

SOLIS VIS MAGNUM 1,5lt



MUSAE

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Frutto di uve Sauvignon vinificate in purezza. È un vino che si caratterizza per la sua delicata aromaticità e che evidenzia una spiccata mineralità, dai profumi intensi, con delicate note olfattive di fiori bianchi, acacia e biancospino, con note di agrumi, pera, pompelmo e frutto della passione. Elegante, dalla piacevole freschezza, si distingue per la sorprendente persistenza gustativa. Servire a una temperatura di 10-12° C.

The zenith reached by Sauvignon grapes made into a wine of absolutely purity. This wine is characterised by its delicate aroma, emanating a marked and intensely fragrant minerality with tantalisingly olfactory hints of white flowers, acacia and may-blossom, of citrus fruit, pear, grapefruit and passion fruit. Elegant and pleasantly fresh, it distinguishes itself for its surprising gustatory persistence. Should be served at a temperature of 10-12° C.

Annata 2018 Vol. 13,5%

MUSAE 2018

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 98 mg/l.**

VALORITALIA awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 98 mg/l SO₂.



NYMPHAE

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

Frutto di un uvaggio Sauvignon e Timorasso, è uno dei vini bianchi più intriganti grazie ai profumi di pera, foglie di pomodoro e fiori di acacia e biancospino. Morbido e deciso in bocca, è un vino persistente e strutturato grazie all'affinamento sui lieviti per quattro mesi. Servire a una temperatura di 8-10°C.

A combination of Sauvignon and Timorasso grapes, this is a most intriguing white wine thanks to its fragrance of pear, tomato leaves, acacia blooms and mayflower. Soft and decisive to the palate, this wine is well-structured and persistent thanks to having rested on yeasts for four months. Should be served at a temperature of 8-10°C.

Annata 2018 Vol. 13%

NYMPHAE 2018

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 113 mg/l.**

VALORITALIA awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 113 mg/l SO₂.



NOBILIS

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

Ruchè di Castagnole Monferrato, antico vitigno autoctono presente solo in questo lembo di Piemonte. Ruchè è il nome antico di questo vino di grande pregio. Colore rosso scuro con riflessi porpora e nero, presenta note intense di rose, viole e frutta rossa. Spiccatamente tannico e aromatico al palato è vino di grande longevità ed eleganza. Servire a una temperatura di 18-20° C.

Ruchè of Castagnole Monferrato is the homonymous vine, only present in this part of Piedmont. Ruchè is the ancient name of this old tradition wine. Dark red colour with purple and black reflections, it reveals intense rose, violet and red ripe fruit notes. Distinctly tannic and harmonious in the mouth. Should be served at a temperature of 18-20° C.

Annata 2017 Vol. 15%

Annata 2018 Vol. 14,5%

NOBILIS 2017

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 58 mg/l.**

VALORITALIA, awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 58 mg/l SO₂.

NOBILIS 2018

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 68 mg/l.**

VALORITALIA, awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 68 mg/l SO₂.



AUSTERUM

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

AUSTERUM è una Barbera prodotta da vigne messe a dimora su terreno argilloso leggermente calcareo, esposte in pieno sole Sud, Sud-Ovest. Colore rosso rubino con riflessi porpora, dal profumo vinoso intenso con note di lampone, ribes e frutti di bosco, sapore morbido, con delicate note di confettura di frutti rossi. Servire a una temperatura di 18-20° C.

AUSTERUM is a Barbera that appears from vineyards planted into a clayey and little calcareous ground exposed to South, South-West sunlight. It looks like ruby red color with purple and black reflections. It has an intense vinous fragrance with raspberry, currant and wild berries notes, soft flavor with red fruit light notes. Should be served at a temperature of 18-20° C.

Annata 2017 Vol. 14,5%

AUSTERUM 2017

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 84 mg/l.**

VALORITALIA awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 84 mg/l SO₂.



RUBER

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

RUBER dal latino rosso, come è il colore rosso brillante di questo vino, ottenuto da uve di Grignolino 100%. Dagli intensi profumi di viole e dal gusto tipicamente secco, asciutto e spiccatamente tannico, questo vino è capace di una sorprendente persistenza gustativa. Servire a una temperatura di 18-20° C.

RUBER, Latin word, takes its name from the red bright color of this wine, 100% Grignolino. With intense violet scent and with typical dry and tannic flavor, this wine surprises for its persistent taste. Should be served at a temperature of 18°-20° C.

Annata 2018 Vol. 13,5%

RUBER 2018

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 41 mg/l.**

VALORITALIA, awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 41 mg/l SO₂.



VIOLAE

MONFERRATO ROSSO D.O.C.

In VIOLAE, la regina delle uve piemontesi, la Barbera, felicemente incontra altri vitigni autoctoni monferrini. Vino dalle caratteristiche fresche e fruttate che esprimono al meglio le potenzialità e la versatilità del territorio del Monferrato. Colore rosso rubino carico con riflessi cardinalizi, al naso presenta note di lampone e amarena. Servire a una temperatura di 17-18° C.

In VIOLAE, the queen of Piedmont's grapes, the Barbera, successfully meets other Monferrato local vine types. This is a wine characterized by fresh and fruity properties that express at best the potentiality and versatility of Monferrato territory. A bright ruby red wine with cardinal's tinges that presents raspberry and black cherry notes. Should be served at a temperature of 17-18° C.

Annata 2017 Vol. 14%

Annata 2018 Vol. 14%

VIOLAE 2017

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 81 mg/l.**

VALORITALIA, awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 81 mg/l SO₂.

VIOLAE 2018

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 79 mg/l.**

VALORITALIA, awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 79 mg/l SO₂.



DULCEM

MALVASIA DI CASORZO D.O.C.

DULCEM è una Malvasia Rossa vinificata dolce, prodotta con nostre uve da vigneti con esposizione Sud, Sud-Ovest. Sprigiona fragranze e delicati profumi di rosa. Servire a una temperatura di 10-12° C.

DULCEM is a sweet wine-made red Malvasia, produced with our grapes from vineyards exposed to South, South-West. It reveals fragrance and delicate rose scent. Should be served at a temperature of 10-12° C.

Annata 2018 Vol. 5,5%

DULCEM 2018

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 120 mg/l.**

VALORITALIA awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 120 mg/l SO₂.

NECTAR

MALVASIA DI CASORZO D.O.C. PASSITO

NECTAR è una Malvasia Rossa Passita ottenuta con appassimento naturale in pianta. Colore rosso intenso, sprigiona note fruttate di fragoline di bosco e confettura di frutti rossi. È un passito di grande struttura con delicate note di sciroppo di mirtillo e frutta naturale. Servire a una temperatura di 12° C.

Nectar is a red raisin Malvasia wine produced with natural drying up on plant. Deep red colour, it gives off fruit notes like wild strawberry and jam of red fruits. Full and harmonious in the mouth, great structure and light notes of bilberry and fruit syrup. Should be served at a temperature of 12° C.

Annata 2016 Vol. 13%

NECTAR 2016

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 105 mg/l.**

VALORITALIA awarded by the ACCREDIA certification body, attesting to a total of 105 mg/l SO₂.





TM ROSES

MALVASIA DI CASORZO D.O.C. SPUMANTE

TM ROSES è una Malvasia rossa spumantizzata, prodotta con nostre uve e vinificata dolce, fresca e delicata, dagli intensi profumi di rosa. Servire a una temperatura di 8-10° C.

TM ROSES is a sparkling red Malvasia wine, produced with our grapes and sweet wine-made, fresh and delicate with intense rose scent. Should be served at a temperature of 8-10° C.

Vol. 7%

BI.LAB., attraverso i suoi laboratori, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 90 mg/l.**

The BI.LAB. agency certifies a total of 90 mg/l SO₂.



TM BRUT 24 MESI

METODO CLASSICO

Un metodo classico affinato per 24 mesi, ottenuto da uve Barbera raccolte con vendemmia precoce. Bollicine per veri intenditori, che si contraddistinguono per il colore rosa pallido, gli aromi di petali di rosa e frutti rossi e una bevibilità che ne fa un vino ideale per l'aperitivo. Grazie alla struttura della Barbera, inoltre, questo metodo classico può accompagnare tutto il pasto. Servire alla temperatura di 8°-10°C.

A classic sparkling wine, with 24 months refinement, so rare as to be unique, produced with an hearty harvest of Barbera grapes. A wine for true connoisseur, that stands out for its delicate rose petal color, its rose and red fruits aromas and its drinkability, ideal during aperitif. But it has a decisive character too, and suited to all courses. Should be served at a temperature of 8-10°.

Vol. 12,5%

BI.LAB., attraverso i suoi laboratori, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 86 mg/l.**

The BI.LAB. agency certifies a total of 86 mg/l SO₂.

TM BRUT MAGNUM 1,5lt
TM BRUT JEROBOAM 40 MESI 3lt - Limited Edition



TM BRUT 36 MESI

METODO CLASSICO

Un bollicine metodo classico più unico che raro perché prodotto con uve di Barbera. La delicata colorazione petalo di rosa, la precoce vendemmia e un affinamento in bottiglia su lieviti naturali fino a 36 mesi regalano a questo spumante profumi ed aromi tenui, ma di forte carattere. Servire a una temperatura di 8-10° C.

A classic sparkling wine so rare as to be unique, because produced with Barbera grapes. Its delicate rose petal colour, early harvesting and refinement on natural yeasts in bottles for up to 36 months give this sparkler light fragrances and aromas, but also a decisive character. Should be served at a temperature of 8-10°.

Vol. 12%

BI.LAB., attraverso i suoi laboratori, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 62 mg/l.**

The BI.LAB. agency certifies a total of 62 mg/l SO₂.



TABACUM RISERVA

GRAPPA AL TABACCO RISERVA

Distillato estratto da vinacce provenienti dalle migliori uve Barbera impiegate per i vini Top di Tenuta Montemagno. Il processo di affinamento prevede un'infusione in foglie di Tabacco Kentucky coltivate in Italia.

TABACUM RISERVA si caratterizza per un colore molto brillante, dall'intensa tonalità ambrata, grande complessità al naso con una spiccata nota di vaniglia e sentori floreali più ampi che ricordano fiori secchi ed erbe di montagna. Il profumo ha forti accenti di rabarbaro, cuoio e cannella ben equilibrati. La nota di tabacco è leggermente più complessa, ma straordinaria nella sua dolcezza.

Affinata in barrique di rovere d'Allier, castagno e ciliegio per almeno 48 mesi.

Distillate extracted by marcs coming from the best Barbera's grapes used for Top Tenuta Montemagno's wines, with a refining process that uses Italian Tobacco Kentucky leaves' infusion.

Tabacum Riserva is characterized by a vivid colour with amber shade, a great complexity to the nose, where it comes a clearly vanilla note and floral hints that reminds of dried flowers and mountain's herbs. Rhubarb, leather and cinnamon fragrances are well-balanced. The tobacco's note is a little bit more complex, but it is extraordinary in its sweetness.

Refined in Allier durmast, chestnut and cherry wood barrique for 48 months at least.



TABACUM XLV

Distillato dalle vinacce provenienti dalle nostre migliori uve è affinato con infusione in foglie di Tabacco Kentucky coltivato in Italia. Colore molto brillante dalla tonalità ambrata, sentori di vinaccia fresca con accenti floreali e fruttati, la nota di tabacco si fonde con un sentore di liquirizia e cacao dolce. Affinata in barrique di rovere d'Allier per 36 mesi, 43° Alcolici.

Distilled by our best marcs, it is refined with an Italian Tobacco Kentucky leaves infusion. It has a vivid colour with amber shade, hints of fresh marcs, floral and fruity accents, and a tobacco note that fuses together with liquorice and cocoa. Refined in Allier durmast barrique for 36 months. 43% alcohol content.

AURATUM XLV

Affinata in barrique di rovere per 12 mesi, questa grappa di vinacce di Barbera rivela intensi profumi con note di liquirizia. Gusto secco e deciso per 43° Alcolici.

Refined in oak casks for 12 months, this Barbera Grappa reveals an intense fragrance with hints of liquorice. Dry and decisive flavour, 43° Alcohol content.

ARGENTUM XLV

Le vinacce di Malvasia Rossa, distillate con tecniche antiche, rivelano in questa grappa da 40° Alcolici profumi intensi di rose, lasciando al palato una delicata nota di dolcezza aromatica.

Malvasia Rossa marc is distilled using ancient techniques, releasing intense fragrances of rose which leave the palate a delicate note of aromatic sweetness. 40° Alcohol content.

ROSATUM XLV

Con i suoi 38° Alcolici questa grappa ottenuta da vinacce di Ruchè è affinata in infusione di petali di rose per 12 ore, regalando dolci note floreali e un gusto molto morbido e delicato.

With its 38° Alcohol content this grappa - obtained from Ruchè marc - is infused with rose petals for 12 hours, which accounts for its sweet flowery notes and a very soft and delicate taste.



TENUTA MONTEMAGNO
Società Agricola Spa

Via Cascina Valfossato 9
14030 Montemagno - Asti

Phone: +39 0141 63624
info@tenutamontemagno.it
www.tenutamontemagno.it



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013