LA MONDIANESE

HOUSE OF RUCHÈ

LA CASA

L'azienda agricola **La Mondianese** nasce nel 2000 da una radice preziosa: la passione per il vino e la sua cultura da parte della famiglia Negro, di origini astigiane. Queste radici affondano nella terra del Ruchè, un rarissimo vitigno esclusivo della fascia del Monferrato a Nord di Asti, con un territorio Doc composto da soli sette comuni.

All'antico podere ottocentesco restaurato è stata affiancata una modernissima cantina per la vinificazione e una bellissima barricaia che si estende sotto la collina. La Mondianese è circondata da 7,5 ettari di vigneti adagiati tra le colline di Montemagno e Castagnole Monferrato, in una delle più pregiate zone vinicole del Piemonte (Asti, Italia). È la patria del **Ruchè di Castagnole Monferrato**.

BED AND BREAKFAST

HOUSE OF RUCHÈ

L'antica dimora dell'800, situata nelle colline dell'astigiano, circondata da paesaggi naturali e rilassanti, offre ai nostri ospiti la possibilità di soggiornare in tre camere ognuna con un panorama incantevole sui nostri vigneti.

La cura dei vigneti viene effettuata tramite trattamenti meccanizzati e manuali. La vendemmia è rigorosamente effettuata a mano, nel modo più tradizionale, più umano e selettivo, che permette di scegliere solo i grappoli migliori e disporli delicatamente nella cassetta.

LA CANTINA DI VINIFICAZIONE

La **cantina di vinificazione** è stata realizzata secondo le più moderne tecniche enologiche, con vinificatori orizzontali e serbatoi di stoccaggio in acciaio inox.

LA CANTINA DI INVECCHIAMENTO

La **cantina di invecchiamento** è interrata sotto le colline del Monferrato e accoglie botti di legno di diverse dimensioni, barriques e tonneaux. Qui i vini La Mondianese affidano al trascorrere del tempo il suggello del prezioso “tocco finale”.

"Oniro" Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g.

Varietà: Ruchè.
Inizio vendemmia: Da inizio settembre.
Vinificazione: In acciaio.
Affinamento / Stoccaggio: In acciaio
Gradazione alcolica: 13 - 14,5% vol.
Colore: Rosso intenso, tendente al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.
Profumo: Intenso, persistente, sentori tipici di petali di rosa e frutti di bosco in confettura.
Sapore: Caldo al palato, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.
Temperatura di degustazione: 18° - 20° C.
Abbinamenti: Buona affinità con i formaggi stagionati e con primi piatti di pasta all'uovo ripiena con carni rosse e bianche in preparazioni strutturate e speziate come il curry o la senape.

"L'Inizio" Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g.

Varietà: Ruchè.
Inizio vendemmia: Da inizio settembre.
Vinificazione: In acciaio.
Stoccaggio: In acciaio.
Affinamento: 6 - 8 mesi in barriques usate.
Gradazione alcolica: 14 - 14,5% vol.
Colore: Rosso intenso.
Profumo: Intenso, con sentori di fiori e frutta fresca. Ricco di note speziate dopo l'affinamento.
Sapore: Armonico, giustamente alcolico, leggermente tannico, di bassà acidità, lunga persistenza con note di mandorla e liquirizia sul finire.
Temperatura di degustazione: 18° - 20° C.
Abbinamenti: Ottimo abbinato al tartufo, ad antipasti caldi e primi a base di formaggi, erbette, carne e pesce, con salse mediterranee e speziate.

"Assobianco" Monferrato d.o.c. Bianco

Varietà: Riesling, Sauvignon blanc e Timorasso in percentuale variabile a seconda delle annate.
Inizio vendemmia: A fine Agosto.
Vinificazione: Uve pressate e fermentate a freddo.
Affinamento / Stoccaggio: Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia.
Gradazione alcolica: 12 - 13% vol.
Colore: Giallo paglierino, cristallino.
Profumo: Spiccatamente fresco e fruttato.
Sapore: Minerale, con sensazioni al palato di banane e mela ed allo stesso tempo morbido ed elegante
Temperatura di degustazione: 7° - 8° C.
Abbinamenti: Si abbina a piatti di pesce e di carne bianca.

Grignolino d'Asti d.o.c.

Varietà: Grignolino.
Inizio vendemmia: Da metà settembre a metà ottobre.
Vinificazione: In acciaio.
Affinamento / Stoccaggio: In acciaio.
Gradazione alcolica: 12,5 - 13,5% vol.
Colore: Rosso di media intensità.
Profumo: Netto, delicato.
Sapore: Asciutto, mediamente alcolico, armonico con leggera nota tannica.
Temperatura di degustazione: 7° - 8° C.
Abbinamenti: Ottimo anche per accompagnare cibi grassi, la sua tannicità "pulisce" la bocca, perciò è ottimo con salumi, cacciagione e formaggi a pasta molle.

"La Bella"
Barbera d'Asti d.o.c.g.

Varietà: Barbera.
Inizio vendemmia: Metà settembre / Metà ottobre.
Vinificazione: In acciaio.
Affinamento / Stoccaggio: In acciaio.
Gradazione alcolica: 12,5 - 13,5% vol.
Colore: Rosso intenso con riflessi violacei.
Profumo: Ricco e fruttato.
Sapore: Di buona struttura ed acidità, piacevole, mediamente alcolico e con leggera nota di frutta matura.
Temperatura di degustazione: 18° - 20° C.
Abbinamenti: Si accompagna molto bene ad antipasti caldi, salumi, primi di carne, formaggi molli e semiduri, carni bianche ed arrosti.

Barbera d'Asti
d.o.c.g. Superiore

Varietà: Barbera.
Inizio vendemmia: Da metà a fine ottobre.
Vinificazione: In acciaio.
Stoccaggio: In acciaio.
Affinamento: Da 16 a 30 mesi in legno e poi nuovamente in acciaio per altri 3 mesi prima dell'imbottigliamento.
Gradazione alcolica: 14 - 14,5% vol.
Colore: Rosso con riflessi granati.
Profumo: Caldo ed asciutto con sentori di frutta matura.
Sapore: Asciutto, alcolico e giustamente acido, equilibrato e ricco, tannini morbidi che ne aumentano la persistenza.
Temperatura di degustazione: 18° C.
Abbinamenti: Adatto per la gran parte delle portate della cucina tradizionale italiana, come piatti di carni rosse, arrosti, cacciagione e formaggi maturi.

"Assorosso"
Monferrato d.o.c. Rosso

Varietà: Cabernet, Syrah e Merlot in percentuale variabile a seconda delle annate.
Inizio vendemmia: Dal 10 settembre al 10 ottobre.
Vinificazione: In acciaio.
Affinamento / Stoccaggio: In botti di legno per 12 mesi ad affinare, poi per altri 10 mesi in acciaio.
Gradazione alcolica: 13 - 14,5% vol.
Colore: Rosso con riflessi granati.
Profumo: Ricco e fruttato.
Sapore: Di buona struttura, fresco ed armonico, con sentori di frutta e spezie.
Temperatura di degustazione: 18° - 20° C.
Abbinamenti: Si accompagna molto bene ad antipasti caldi, salumi, primi di carne, formaggi molli e semiduri, carni bianche ed arrosti.

"Noah"
Monferrato d.o.c. Rosso

Varietà: Dall'assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Syrah con Barbera o Ruchè a seconda delle annate.
Inizio vendemmia: Metà ottobre.
Vinificazione / Stoccaggio: In acciaio.
Affinamento: Da 18 a 30 mesi in legno e 3 mesi (almeno) in bottiglia.
Gradazione alcolica: 13,5 - 14,5% vol.
Colore: Rosso intenso.
Profumo: Vellutato ed avvolgente con sentori di frutti di bosco e spezie.
Sapore: Pieno ed armonico, caldo e rotondo, di buona struttura, in pieno equilibrio tra morbidezza e tannini.
Temperatura di degustazione: 18° C.
Abbinamenti: Si abbina in modo egregio a piatti conditi di pasta e di riso, carni rosse speziate e zuppe piccanti.

LE GRAPPE

“Ansolà” Grappa di Ruchè Selezione Speciale

Ottenuta dalla distillazione in alambicchi a flusso di vapore discontinuo, distillando le nostre vinacce del nobile Ruchè.
Luminosa e trasparente, con profumo intenso di rosa canina e biancospino.
Al palato morbida, calda ed avvolgente.
Formato: 500 ml
Vitigno: Ruchè

“Bellezza” Grappa di Moscato invecchiata in Barriques

Distillata con alambicchi a flusso di vapore discontinuo, ricalca la tradizione piemontese.
Questa grappa si affina per oltre 24 mesi in fusti di rovere francese. Esprime sensazioni olfattive derivanti dall’uva moscato che evolvono e si esaltano durante l’invecchiamento.
Al palato è armonica, lunga e persistente con una grande complessità e piacevolezza.
Formato: 500 ml
Vitigno: Moscato

LA MONDIANESE

SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Percorsi di Degustazione

Tour nei Vigneti

Vendemmia Didattica

Shop

www.lamondianese.com

Via Cascina Mondianese, 12
14030 Montemagno Asti - Italy
Tel. +39 (0)141.634.22 - Mobile +39 320.893.81.82
marketing.lamondianese@gmail.com

N.B. I dati contenuti nella presente pubblicazione, non sono assoluti, ma derivano da una media dei valori delle vendemmie.

@ DPADV.COM