



MONTARIOLO
AZIENDA VITIVINICOLA





CASCINA MONTARIOLO

Cascina Montariolo nasce nel 2007 ad Alfiano Natta, nel cuore del Monferrato astigiano, dalla passione della famiglia Pirola per la terra e per il vino.

L'azienda agricola, condotta a gestione familiare, possiede 4 ettari di vigneto da cui produce vini autoctoni di qualità tipici del territorio: Barbera d'Asti, Piemonte Grignolino, Monferrato Dolcetto e Monferrato Freisa.

"La nostra missione è quella di offrire a chi beve i nostri vini dei piccoli gioielli vinicoli, ricercando costantemente una qualità sempre maggiore da raggiungere attraverso una gestione diretta e attenta delle lavorazioni in vigna così come in cantina e garantendo in tutte le attività aziendali un basso impatto ambientale".

Qualità e sostenibilità sono le parole chiave dell'azienda che lavora con sensibilità e attenzione utilizzando nella gestione aziendale sistemi di energia rinnovabile.





Founded in 2007, Cascina Montariolo was born from passion for the land and wine of Pirola family; our family-run winery lies at the heart of the Monferrato region of Piedmont in Alfiano Natta.

Over 4 ha of vineyards we grow native piedmont grapes from which we produce the best known wines of the region: Barbera d'Asti, Piemonte Grignolino, Monferrato Dolcetto and Monferrato Freisa.

"Our mission is to offer people who drink our wines some small wine jewels" says Patrizia Pirola, co-owner of the winery.

"We are constantly seeking to improve the quality of our wines through careful management from the vine to the cellar; at the same time we strive to minimize the environmental impact of our activities, such as using renewable energy systems".

Quality and sustainability are at the heart of what we do.



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG



VARIETÀ: Barbera 100%.
AFFINAMENTO: 2 mesi in botte d'acciaio,
e circa 12 mesi in botte di legno.

COLORE: rosso rubino intenso.
PROFUMO: intenso, con sentori di frutta rosa matura,
arricchiti da note speziate di vaniglia e liquirizia.

SAPORE: corposo, caldo, persistente con una
freschezza tipica del vitigno.

CONSERVAZIONE: vino molto longevo,
che si apprezza anche dopo 10 anni di
permanenza in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
si abbina ai piatti della grande cucina, in particolare
ai piatti di carne rossa e di selvaggina.

RICONOSCIMENTI

Annata 2016: Decanter 2019, 5 Stars Wine 2019,
The Wine Hunter Award 2019 -
Merano Wine Festival



GRAPES: Barbera 100%.
VINIFICATION: 2 months in inox barrels and about 12 months in french oak barrels.

COLOUR: intense ruby red.
FLAVOUR: intense with scent of ripe red fruits enriched with spicy notes of vanilla and liquorice.

TASTE: full body, warm, persistent with a bright acidity.

AGEING: long-living wine, appreciated even after 10 years in the bottle.

SERVING TEMPERATURE: 18-20° C.
FOOD AND WINE PAIRING: you can serve it with great dishes, especially with red meat and game dishes.

AWARDS

Vintage 2016: Decanter 2019, 5 Stars Wine 2019, The Wine Hunter Award 2019 - Merano Wine Festival



BARBERA D'ASTI DOCG



VARIETÀ: Barbera 100%.

AFFINAMENTO: 11 mesi in botte d'acciaio.

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: intenso, fine, varietale, con netti sentori di rosa, ciliegia, prugna nera.

SAPORE: tipicamente fresco, di corpo con una piacevole sapidità.

CONSERVAZIONE: adatto all'invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
formaggi semiduri, salumi, zuppe, bolliti, carni bianche e rosse.

RICONOSCIMENTI

Annata 2013: International Wine Challenge 2016.

Annata 2014: 5 stars Wines Vintaly 2016.
Decanter 2017.

Annata 2015: International Wine Challenge 2017,
Decanter 2018.

Annata 2016: International Wine Challenge 2018,
Wine Festival, International Wine Challenge 2019, Merano Wine Hunter Award 2019 - Merano





GRAPES: Barbera 100%.

VINIFICATION: 11 months in inox barrels.

COLOUR: intense bright ruby red.

FLAVOUR: intense, elegant, with scent of rose, cherry and plum.

TASTE: bright acidity, typical of this grape, tasty and full body wine.

AGEING: long living wine.

SERVING TEMPERATURE: 16-18° C.

FOOD AND WINE PAIRING:

you can serve it with semi seasoned cheese, ham and salami, soup, white and red meat.

AWARDS

Vintage 2013: International Wine Challenge 2016.

Vintage 2014: 5 stars Wines Vinality 2016.

Vintage 2015: International Wine Challenge 2017

vDecanter 2017.

Vintage 2016: International Wine Challenge 2018, Decanter 2018.

Vintage 2016: The Wine Hunter Award 2019

Merano Wine Festival, International Wine Challenge 2019.



PIEMONTE

GRIGNOLINO

DOC

VARIETÀ: Grignolino 100%.

AFFINAMENTO: 11 mesi in botte d'acciaio.

COLORE: rosso rubino chiaro.

PROFUMO: delicato, fine, persistente, con netti sentori di rosa selvatica, mora e pepe bianco macinato.

SAPORE: buon corpo, morbido, fresco e sapido, piacevolmente tannico e persistente, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

CONSERVAZIONE: consumato giovane ha un carattere più vellutato. invecchiamento diventa più vellutato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-16°C. D'estate si può consumare leggermente più fresco.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: antipasti caldi e di salumi, zuppe, carni bianche, piatti di pesce fritti o cotti alla griglia con erbe aromatiche.

RICONOSCIMENTI

Annata 2016: Decanter 2018.



GRAPES: Grignolino 100%.
VINIFICATION: 11 months in inox barrel
COLOUR: light ruby red.
FLAVOUR: soft, elegant, persistent,
with scent of rose, blackberry and
white pepper.
TASTE: good body, soft, lively acidity and
persistent, with almond aftertaste.
AGEING: ready to drink.
It turns more velvet with short ageing.
SERVING TEMPERATURE: 15-16°C.
In summer you can drink it fresher.
FOOD AND WINE PAIRING:
hot appetizers, meat, soup, fried or
grilled fish.

AWARDS

Vintage 2016: Decanter 2018.



MONFERRATO DOLCETTO DOC

VARIETÀ: Dolcetto 100%.

AFFINAMENTO: 11 mesi in botte d'acciaio.

COLORE: rosso rubino con riflessi porpora.
di ciliegia durona, lampone, prugna nera.

PROFUMO: intenso e persistente, con sentori di ciliegia durona, lampone, prugna nera.

SAPORE: asciutto, morbido e piacevolmente tannico.
ma conservato per qualche anno si affina ed acquista eleganza.

CONSERVAZIONE: il vino in bottiglia è pronto, ma conservato per qualche anno si affina ed acquista eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
antipasti di salumi, formaggi semi stagionati,
primi conditi con sugo di carne, piatti a base di
carne bianca e rossa.



GRAPES: Dolcetto 100%.
VINIFICATION: 11 months in inox barrel.
COLOUR: intense ruby red with purple hues.
FLAVOUR: intense and persistent with taste of cherry, raspberry and plum.
TASTE: dry, soft with silky tannins.
AGEING: ready to drink wine, but with some years storage it becomes more elegant.
SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.
FOOD AND WINE PAIRING: appetizers of ham and salami, semi-aged cheese, pasta with meat sauce, white and red meat dishes.



MONFERRATO FREISA DOC

VARIETÀ: Freisa 100%.

AFFINAMENTO: 11 mesi in botte d'acciaio.

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: intenso e persistente, con note floreali di rosa, frutti di bosco e sentori speziati.

SAPORE: asciutto e di corpo, dal gusto sapido e piacevolmente tannico.

CONSERVAZIONE: vino adatto all'invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
si sposa particolarmente bene con secondi piatti di carne corposi come arrosti e stufati.

RICONOSCIMENTI

ANNATA 2015:

Wine Hunter 2015 – Merano Wine Festival.



GRAPES: Freisa 100%.
VINIFICATION: 11 months in inox barrel
COLOUR: bright ruby red.
FLAVOUR: intense and persistence with
scent of rose, berries and spices.
TASTE: full body, dry wine.
Tasty with elegant tannins.
AGEING: long living wine.
SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.
FOOD AND WINE PAIRING:
it pairs very well with meat dishes such
as roasts and stews meat.

AWARDS
VINTAGE 2015:

Wine Hunter 2015 – Merano Wine Festival



PIEMONTE ROSATO DOC

VARIETÀ: a base Barbera.

AFFINAMENTO: 6 mesi in botte d'acciaio.

COLORE: rosato tenue.

PROFUMO: intenso, fine, profumo delicato di fiori bianchi e frutta rossa, fragola, ribes.

SAPORE: secco, fresco e sapido.

CONSERVAZIONE: di pronta beva.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
perfetto all' aperitivo, da abbinare a piatti di pesce o carne bianca



GRAPES: from Barbera grapes.
VINIFICATION: 6 months in inox barrel.
COLOUR: light rose.
FLAVOUR: intense, elegant, scent of flowers and red fruit, strawberry and currant.
TASTE: dry, tasty with bright acidity.
AGEING: ready to drink.
SERVING TEMPERATURE: 10-12°C.
FOOD AND WINE PAIRING: suitable for aperitif and to pair with fish or white meat.



VIGNETI D'ORIGINE E VINIFICAZIONE

TERRENO
Franco Argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO
4500 piante/ha

VENDEMMIA
A mano nel mese di Settembre

MACERAZIONE
6 giorni per Grignolino
poche ore per Rosato
7-8 giorni per Freisa, Dolcetto e Barbera



Montariolo fa parte della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (FIVI) che raggruppa i vignaioli che hanno seguito direttamente tutta la filiera di produzione del loro prodotto. Montariolo coltiva, raccoglie a mano e vinifica la propria uva garantendo al consumatore l'origine del proprio vino e lo stretto legame con il suo territorio.

ESPOSIZIONE
Est/Ovest

**RESE PER
ETTARO**
8000kg/ha



**SISTEMA
D'ALLEVAMENTO
GUYOT**



WINE VINEYARDS

MAKING

EXPOSURE

East/West 

YIELD PER
HECTARE
8000kg/ha

SOIL

Franco-clay

PLANT DENSITY
4500 plants/ha

HARVEST

Hand-picked in September

6 days for Grignolino
a few hours for Rosato

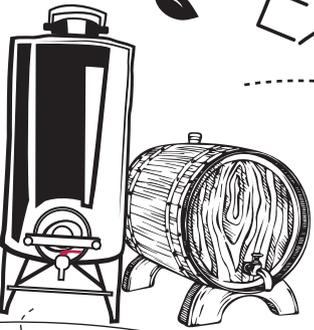
MACERATION

7-8 days for Freisa, Dolcetto and Barbera

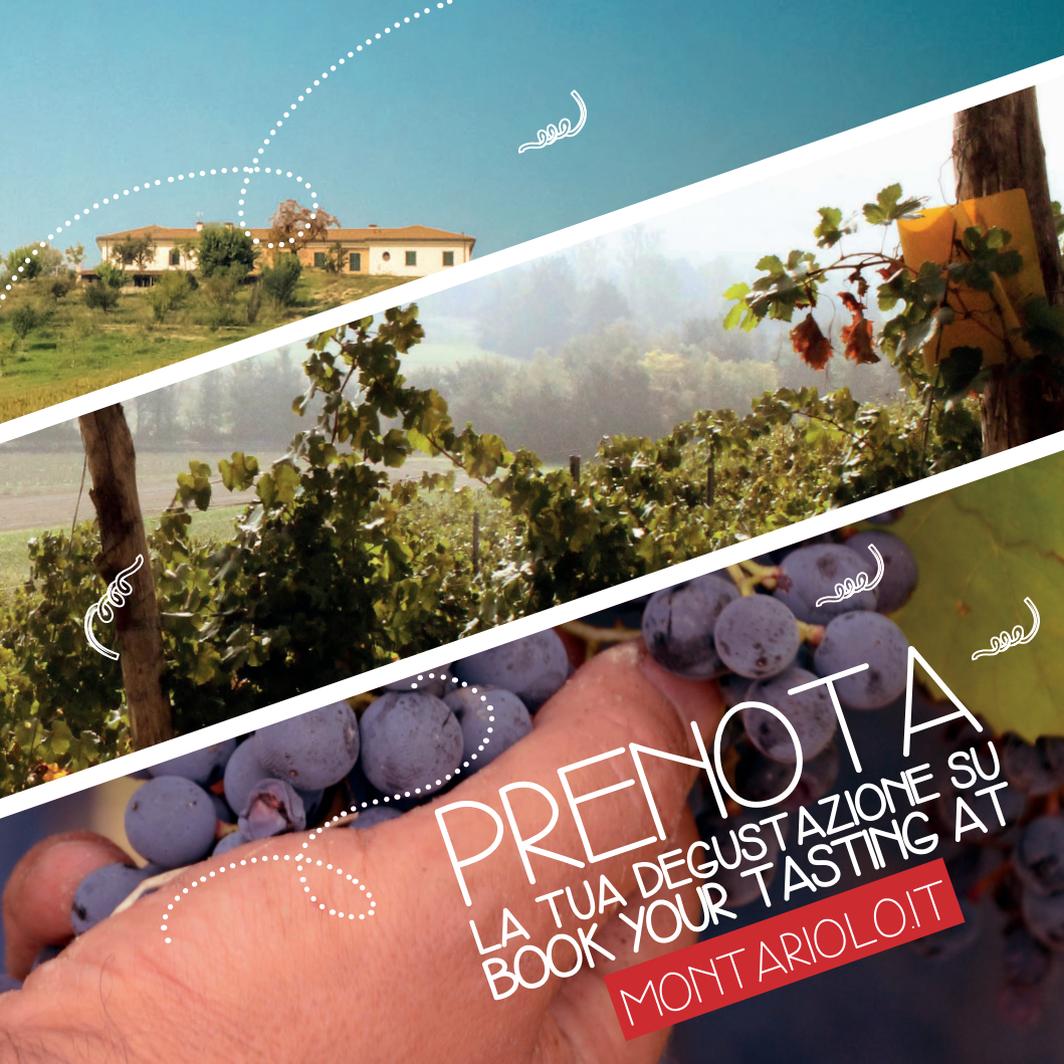
GROWING
FORM
GUYOT



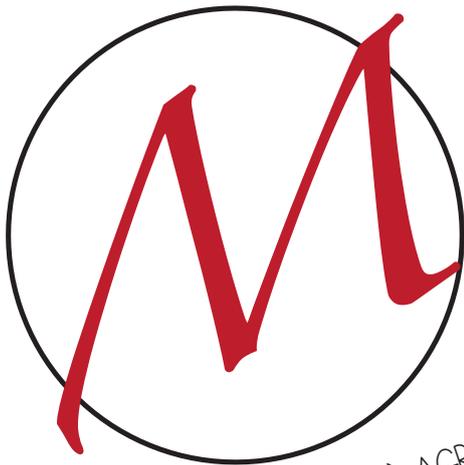
Montariolo is part of Italian Federation of Independent Winegrowers (FVI) grouping winemakers who follow the whole production chain directly. Montariolo cultivates, picks up by hand and vinifies its grape; it is responsible for the overall production from the wine to the bottle.







PRENOTA
LA TUA DEGUSTAZIONE SU
BOOK YOUR TASTING AT
MONT ARIOLO.IT



MONTARIOLO SOCIETÀ AGRICOLA
15021 ALFIANO NATTA (AL) ITALIA
+ 39 0141922160 + 39 3478737144

INFO@MONTARIOLO.IT
MONTARIOLO.IT



facebook/cascinamontariolo



instagram/vini_montariolo