

MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885



La distilleria Montanaro trovò il suo precursore in Francesco Trussoni, maestro di Alchimia a Gallo d'Alba.

Egli ebbe, già nel 1885, la geniale intuizione di creare la Grappa di Barolo, la prima monovitigno della storia.

Nel 1922 l'azienda passò sotto la guida di Mario Montanaro e della moglie Angela Trussoni che furono, con il figlio Giuseppe, i perfezionatori di un impianto di distillazione discontinuo alimentato a vapore unico ai tempi.

Montanaro oggi

A fine 2000 il Signor Giuseppe Montanaro ormai quasi ottantenne, in mancanza di eredi diretti, decise di vendere la distilleria Montanaro ad un gruppo di imprenditori albesi.

Oggi grazie all'esperienza dei collaboratori, la distilleria Montanaro cerca di collocarsi tra i top player del mondo distillazione, con prodotti che soddisfano le sempre più sofisticate esigenze del mercato.

Scopri il metodo

Le Grappe della distilleria Montanaro si ottengono con la distillazione di vinacce dei diversi vini nobili piemontesi, primo tra questi il Barolo. Le vinacce, dopo la torchiatura, vengono "passate" nei tradizionali "alambicchi a vapore" conservando integri gli aromi ed il profumo del vino originale. Durante la distillazione vengono eliminate le parti impure, in modo che la Grappa sgorghi limpida dagli ugelli.

Esperienza

Un secolo di esperienza, la costante presenza dell'uomo durante ogni fase produttiva e l'artigianalità di un impianto che vanta parti ancora originali hanno reso le grappe Montanaro prodotti di prestigio, unici nel loro genere.

La materia prima

Le grappe Montanaro si ottengono con la distillazione di vinacce attentamente selezionate e conservate con meticolosa attenzione durante i mesi di distillazione per preservare gli aromi e i profumi del vitigno originale. Le vinacce vengono fornite da fidati e storici agricoltori dei comuni limitrofi alla zona del Barolo come Serralunga, La Morra, Monforte, Barolo, Grinzane Cavour, Castiglione Falletto, Novello, Diano d'Alba e da comuni siti nel Roero.

La distillazione

In seguito ad una rigorosa selezione, le vinacce vengono poste nei tradizionali alambicchi alimentati dal vapore con ciclo discontinuo che permettono di estrarre, con estrema lentezza, l'essenza della vinaccia, e tutti gli aromi e i profumi del vitigno originale.

I VALORI

PIGRIZIA E FEDELTA'

Dal 1885 **non** abbiamo cambiato posto, **non** abbiamo cambiato gli alambicchi, **non** abbiamo cambiato i fornitori di vinacce, **non** abbiamo cambiato il modo di fare la grappa e tutto questo ci rende **unici**.

ARTIGIANALITA'

Il processo di distillazione è ancora oggi discontinuo con alambicchi in rame alimentati a vapore.

L'esperienza dei nostri mastri distillatori e la loro presenza costante durante la distillazione ci permettono di creare una grappa assolutamente diversa, ricca di sapori e profumi molto persistenti e raffinati.

ALCHIMIA

Montanaro riesce, grazie alla tradizione e alle arti antiche, a trasformare quelli che sono gli scarti della produzione del vino in grappe esclusive ed eleganti.

Ogni anno all'accensione dell'impianto si accende la magia della trasformazione delle vinacce in un distillato limpido dai profumi inebrianti ed unici.

TRADIZIONE

Dopo una scrupolosa selezione viene lavorata esclusivamente la migliore materia prima, nel rispetto della metodologia tradizionale ideata dai fondatori, perseguita e poi perfezionata nel tempo tramandandosi sino ai giorni nostri.

LENTEZZA

Lavoriamo con piccoli alambicchi a vapore con metodo discontinuo e con un vapore a bassa pressione per avere tutto il tempo di estrarre non solo l'alcol contenuto nelle vinacce, ma soprattutto tutti i profumi e gli aromi contenuti nelle bucce esauste dell'uva.

Questa è la chiave per produrre distillati unici e di altissimo livello.



LE GRAPPE "INTROVABILI"

Cod. 17533
ALCHIMISTA DI FAMIGLIA - c. legno



Cod.17534
BAROLO MILLESIMATA "2003"- c. legno



Cod. 17536
BAROLO CANNUBI - c. legno

LE GRAPPE "INTROVABILI"

- **GRAPPA DELL'ALCHIMISTA:** creata da una scelta di prestigiose vinacce selezionate provenienti da vitigni tipici locali. E' la grappa creata dal nostro "mastro distillatore" che dal blend di diversi distillati crea una grappa unica e non replicabile. Alla vista si presenta giallo paglierino intenso e limpido con profumo delicato e fruttato, al palato sprigiona tutta la sua rotondità, morbidezza ed eleganza. Un prodotto che si fa bere piacevolmente.
- **GRAPPA di NEBBIOLO da BAROLO – MILLESIMATA:** le annate migliori delle grappe di Nebbiolo da Barolo, dimenticata in secolari botti di rovere. Dal colore giallo ambrato brillante con sfumature intense e tonalità calda. Il profumo che si percepisce prima di degustarla è avvolgente ed intenso. Si avvertono leggere note fruttate e più marcate note speziate tipiche del Barolo invecchiato. Però l'emozione è data soprattutto dagli aromi che si sviluppano in gran parte sorseggiando il distillato. Si riscontra la complessità e l'armonia che si era trovata nel profumo. Il fruttato vira su note speziate particolari come il tabacco, la cannella e su note più tostate tipiche del lungo invecchiamento in botti grandi.
- **GRAPPA DI BAROLO CANNUBI:** dalle vinacce di Nebbiolo da Barolo provenienti dal famoso "cru" Cannubi, viene distillata questa grappa unica. La caratteristica che la rende una delle grappe più pregiate della nostra produzione è l'estrema finezza ed intensità percepibile al naso e la pulizia ed eleganza in bocca. Liquido dal colore dorato, è morbido, vellutato, amabile e delicato al palato. Il primo impatto gustativo rivela note di frutta secca e marmellata. L'affinamento in botti di rovere di Slavonia per 4-5 anni si manifesta con un colore giallo dorato tipico dei distillati affinati in legno, mentre in bocca si fa percepire da note tipiche di legno tostato.

GRAPPE MONOVITIGNO

LINEA "OMETTI"

Grappa di Barolo, Barbaresco, Nebbiolo, Moscato, Arneis, Barbera, Dolcetto



BAROLO

BARBARESCO

NEBBIOLO

MOSCATO

ARNEIS

BARBERA

DOLCETTO

Cod.17500

Cod.17503

Cod.17505

Cod.17507

Cod.17509

Cod.17511

Cod.17513

Cod. 17501 c.a.

Cod. 17504 c.a.

Cod. 17506 c.a.

Cod. 17508 c.a.

Cod. 17510 c.a.

Cod. 17512 c.a.

Cod. 17514 c.a.

LINEA "OMETTI"

- **GRAPPA DI BAROLO:** ottenuta da vinacce selezionate di sole uve Nebbiolo da Barolo. Lasciata riposare in fusti di rovere, l'aroma e il gusto si fondono in un prodotto morbido, vellutato e dall'inconfondibile colore paglierino chiaro.
- **GRAPPA DI BARBARESCO:** bianca, giovane ottenuta da uve di Nebbiolo da Barbaresco. Dal colore bianco cristallino e limpido esprime da subito tutta l'eleganza del vitigno di provenienza. Al naso si presenta avvolgente e ampia con profumi floreali e note di frutti a bacca rossa, in bocca si presenta morbida, pulita e fine con centro bocca esplosivo che precede un finale elegante e persistente.
- **GRAPPA DI NEBBIOLO:** bianca ottenuta dalla distillazione di selezionate vinacce di uve Nebbiolo delle Langhe. Imbottigliata giovane conquista per la purezza dei profumi e degli aromi e il sorso nitido, fresco ed elegante.
- **GRAPPA DI MOSCATO:** ottenuta da vinacce di sole uve Moscato. Ha colore paglierino tenue. Dall'inconfondibile profumo coinvolgente ed intenso dell'uva Moscato. Al palato la morbidezza e l'aromaticità si equivalgono in questa grappa estremamente amabile e dal retrogusto lungo e persistente.
- **GRAPPA DI ARNEIS:** grappa bianca classica ottenuta da pure vinacce di uve Arneis. La caratteristica di questa grappa è la spiccata fragranza floreale ed erbacea tipica del vitigno di partenza che esplose in bocca già al primo sorso. Grappa molto gradevole, persistente e dalla bevuta facile.
- **GRAPPA DI BARBERA:** ottenuta da vinacce di uve Barbera. Il breve affinamento in vasche di acciaio la rende carica dei profumi tipici del vitigno di provenienza. Si presenta limpida ed incolore, al gusto piena ed intensa con sentori di sottobosco già presenti al naso.
- **GRAPPA DI DOLCETTO:** bianca classica ottenuta da pure vinacce di uve Dolcetto proveniente dalle prestigiose doc piemontesi. Limpida e cristallina, questa grappa sprigiona da subito un profumo delicato, con spiccate note di vinaccia fresca. In bocca si presenta corposa e rotonda in perfetto equilibrio fra il calore dell'alcol e gli aromi tipici del Dolcetto, molto elegante ed armonica.

GRAPPA STRAVECCHIA



Cod. 17537: prodotto rappresentativo, con bottiglia ed etichetta che hanno fatto la storia della distilleria. Grappa invecchiata in fusti di rovere di Slavonia da vinacce selezionate di Nebbiolo da Barolo. Al naso subito di alta intensità presenta fini richiami ai profumi caratteristici del vitigno e un'intensa presenza di sentori tannici. In bocca è una grappa fine ed armonica. C'è una gradevole presenza di liquirizia e vaniglia tipica del riposo in legno.

LINEA "LA BRANDA"



BIANCA

CL. 70

Cod. 17527

BIANCA

CL. 100

Cod. 17528

BIANCA

CL. 150

Cod. 17529

GOLD

CL. 150

Cod. 17532

GOLD

CL. 100

Cod. 17531

GOLD

CL. 75

Cod. 17530

Grappa classica ottenuta da pure vinacce della zona di provenienza. Ha un profumo secco e delicato e sapore gradevolmente pulito.

LE "BOTANICHE"



CAMOMILLA

CL. 50 – con astuccio

Cod. 17524



ARQUEBUSE

CL. 50 – con astuccio

Cod. 17525



GINEPRO

CL. 50 – con astuccio

Cod. 17526



LE " BOTANICHE "

LIQUORE ALLA CAMOMILLA

Il liquore alla camomilla è ottenuto dalla macerazione di fiori di camomilla essiccati in grappa Montanaro.

Dal colore giallo paglierino luminoso, il profumo intenso è tipico del fiore di camomilla fresco arricchito da lievi note agrumate sullo sfondo.

Al palato è morbida e avvolgente con un sorso intenso e concentrata su note floreali e speziate dalla lunga persistenza.

La gradazione è di 32°.

LIQUORE ALL'ARQUEBUSE

Il vero nome dell'Arquebuse è Tanaceto che, dal greco antico, significa immortale poiché proviene da una pianta molto forte e resistente presente in tutta Europa.

Il nostro liquore è ottenuto dalla macerazione delle foglie di tanaceto in grappa, questo processo dà vita ad un prodotto unico e particolare dal colore giallo-ambrato intenso. Il profumo deciso ed armonico e il gusto leggermente balsamico che conferiscono una sensazione di freschezza a chi lo consuma ed il netto retrogusto di genziana esalta le sue capacità digestive.

La gradazione è di 38°.

LIQUORE AL GINEPRO

Il liquore al ginepro è ottenuto dalla macerazione di bacche di ginepro con erbe aromatiche in grappa Montanaro. Alla vista si presenta giallo intenso e il profumo è quello tipico del ginepro. In bocca ha sapore leggermente dolce e secco con sentori balsamici tipici delle erbe aromatiche, in competizione con le fini note di ginepro. Ideale come fine pasto servito con ghiaccio o come ingrediente per miscelazione.

La gradazione è di 38°.

L'APERITIVO 100% NATURALE



6 PM - Cod. 17515: l'aperitivo 100% naturale, nato da una ricetta segreta studiata e messa in pratica dal nostro Mastro Distillatore. Questa ci permette infatti di avere un prodotto dal colore rosso brillante senza utilizzare coloranti chimici, ma vengono utilizzati solo estratti vegetali quali la mela rossa, il ravanello, la ciliegia, la carota e la patata dolce. Il gusto bilanciato ed inconfondibile è dato da essenze di agrumi, erbe e aromi naturali. Tipico aperitivo perfetto per il dopo lavoro, da cui il nome 6 p.m., in combinazione con il Vermouth Rosso Montanaro per uno "sbagliato" tipico degli anni '70. Ottimo on "it's own", on the rocks con soda.

BAROLO CHINATO

Il Barolo Chinato Montanaro è un vino aromatizzato ottenuto dall'originale e segreta ricetta del Dr. Montanaro. Le origini del Barolo Chinato risalgono a fine Ottocento.

Furono i farmacisti della Langa ad applicare le tanto decantate proprietà della China Calissaia al vino Barolo creando una bevanda che doveva essere medicale ma che poi, con il passare del tempo, è diventata oggi una fra le più raffinate proposte dell'enologia albese.

L'equilibrio fra un sovrano vino quale il Barolo, la China Calissaia, il rabarbaro, la cannella, i chiodi di garofano, la genziana e varie altre spezie fanno di questo vino un prodotto unico e particolarmente piacevole.

Materia prima vino Barolo DOCG con infusione alcolica di circa 30 tra erbe e spezie. Le principali sono China Calissaia, Genziana, Rabarbaro, Cannella, Arancia Amara, Cardamomo, Noce Moscata, Chiodi di Garofano.

Lavorazione: il Barolo Chinato è un vino aromatizzato che si sviluppa su una base concentrata di profumi e spezie che lasciano spazio ad una bevuta caratterizzata da una piacevole nota amara nel finale.

Il procedimento di produzione è lungo e minuzioso. Partiamo facendo macerare la selezione di erbe e spezie in alcol per circa 30 giorni. L'estratto che si ottiene viene aggiunto al vino Barolo DOCG ed altre sostanze per creare una miscela unica che viene fatta riposare per circa 5-6 settimane in tini di acciaio.

Note de gustative: dal colore rosso rubino molto profondo ha profumo intenso con note erbacee speziate balsamiche. In bocca di corpo morbido con sorso fresco e persistente caratterizzato da retrogusto amaricante dato dal rabarbaro e dalla genziana e da quelle intense della cannella, della china, dei chiodi di garofano.

E' perfetto come amaro servito con ghiaccio ma è ottimo anche come aperitivo servito on the rocks e selz.

Eccellente l'abbinamento con il cioccolato fondente e con i dolci al cucchiaio.

Cod. 17519 – cl. 50

Cod. 17520 – cl. 75

Gradazione alcolica di 16,5 % vol.



VERMOUTH DI TORINO



BIANCO

CL. 70

Cod. 17516

ROSSO

CL. 70

Cod. 17517

EXTRA DRY

CL. 70

Cod. 17518

VERMOUTH DI TORINO

BIANCO: Ottenuto dall'originale ricetta Montanaro, che utilizza l'aggiunta di Arancia Dolce e Amara al posto del Limone o altre botaniche tradizionalmente usate, per renderlo amabile e morbido al palato, seguendo la tendenza del consumatore moderno ma, rispettando la tradizione del nostro Vermouth. Al naso le note balsamiche dell'Aloe e della Mirra accompagneranno le note floreali dell'Achillea con un tocco erbaceo dovuto alla Genziana, lasciando delle leggere note di Liquirizia. Al palato incontriamo una morbidezza conferita dal suo grado zuccherino che, lascerà spazio a delle note di fiori bianchi, agrumi e frutta bianca matura, con una leggera nota finale di rabarbaro e spezie. Il nostro Vermouth Bianco, servito ben freddo, liscio oppure con ghiaccio, si presta ad essere la bevuta perfetta per un aperitivo estivo, e lo consigliamo con una spruzzata di seltz oppure con un taglio di acqua tonica ed uno spicchio di lime. Nel gioco degli abbinamenti gastronomici, il nostro Vermouth Bianco si sposa perfettamente con un tagliere di formaggi stagionati oppure erborinati, e nel mondo dei dessert con della piccola pasticceria e i famosi Macarons. Nella miscelazione è perfetto per la creazione di Aperitivi con Spumanti e Sodati, ad esempio Collins e Fizz e, non disdegna essere abbinato a distillati importanti come i Rhum Agricole, Cognac e Grappa. Gradazione: 16° - Servire sempre freddo.

ROSSO: Ottenuto dall'originale ricetta Montanaro che, utilizza l'aggiunta di Marsala Fine a vini bianchi del nord Italia per conferire un colore decisamente ambrato assieme all'utilizzo di caramello naturale. Al naso ritroviamo le note erbacee ed amaricanti della Genziana ed il Rabarbaro, in combinazione con l'Assenzio e leggere note di Camomilla. Al palato, gli aromi agrumati molto intensi dati dall'Arancia Amara e quella Dolce in un primo assaggio, lasceranno spazio alla parte balsamica, dovuta all'utilizzo di Mirra ed Aloe. Le note speziate ed amaricanti della China e i Chiodi di Garofano, si intrecciano con la Cascarilla e l'Angostura, rilasciando nella parte finale piacevoli note agrumate e di frutta rossa come la ciliegia e la prugna ed un piacevole sentore di chinotto, incentivandone la bevuta. Grazie alla sua aromaticità e complessità, il Vermouth Rosso di Montanaro si presta sia alla bevuta liscia o con ghiaccio ed una spruzzata di seltz: ottimo, infatti, anche come fine pasto, abbinato a del cioccolato fondente. Si esalta perfettamente nella miscelazione classica, nel Negroni, nell'Americano e nei cocktail con Bourbon o Rye come il Manhattan o con uno Scotch nel leggendario Rob Roy. Da provare con il nostro Aperitivo 6 P.M. nella creazione di nuovi cocktail. Gradazione: 16° - Servire sempre freddo.

EXTRA DRY: Prodotto che si presenta giallo paglierino con leggeri riflessi ambrati ottenuti dall'aggiunta del 5% di Marsala Fine al vino bianco di base. Al naso risulta fresco e speziato, dovuto all'utilizzo di diverse radici e fiori, tralasciando un leggera nota floreale. Al palato spicca la nota amaricante dell'Arancia Amara, con un aroma erbaceo ma, delicato della Genziana, il tutto con una piacevole astringenza dovuta all'utilizzo della scorza del limone. La gradazione alcolica è del 18% con residuo zuccherino ridotto al minimo (25gr/lit) che lo rende realmente Extra Dry. Il nostro Vermouth Extra Dry si sposa perfettamente nella creazione del più classico dei cocktails, il Martini, e trova nella sua variante Gibson, un alleato perfetto: le cipolline. La frutta secca - quali soprattutto la Nocciola Tonda Gentile e la Mandorla Siciliana - esalta la sua parte sapida e floreale. Un altro abbinamento inaspettato è rappresentato dai piatti a base di Tartufo Bianco di Alba. Per noi, il nostro Vermouth Extra Dry è perfetto per un cocktail storico nazionale, il Cardinale, creazione del Barman Giovanni Raimondo dell'Excelsior Hotel di Roma nel 1950. Gradazione: 18° - Servire sempre freddo.

I BRANDY MILLESIMATI



MILLESIMO 1974

CL. 70 – con astuccio

Cod. 17521



MILLESIMO 1972

CL. 70 – con astuccio

Cod. 17522



MILLESIMO 1964

CL. 70 – con astuccio

Cod. 17523

I BRANDY

Questi Brandy Millesimati sono una rarità. Distillati da vini della Val di Susa, a bassa gradazione ed alta acidità; dimenticati per più di quarant'anni in botti di legno, risultano complessi ma bilanciati, mantenendo la loro natura elegante. Un'esplosione di profumo dalle note speziate tipiche del lungo invecchiamento preannunciano un aroma in bocca di tabacco e note tostate di legno.

Materia prima: vini della Val di Susa

- distillati secondo il classico metodo di distillazione del vino: alambicco in rame alimentato in discontinuo,
- riposo in legno oltre 40 anni.

1974

Il Brandy Millesimato 1974 è di colore giallo paglierino intenso. Al naso il profumo è speziato, intenso con sentori di sottobosco e sentori tannici di rosa canina. In bocca l'aroma è speziato, dolce e armonico.

1972

Dal colore giallo intenso il Brandy Millesimato 1972 al naso ha profumo speziato tipico del legno. Si avvertono note più marcate dovute al lungo riposo in botte miste a note più dolci e delicate. Al palato il gusto pieno conferma il profumo intenso.

1964

Il Brandy Millesimato 1964 è di colore ambrato. Il profumo è avvolgente, intenso, ricco di note marcate di legno e spezie con sentori di frutta secca e uva passa.

Al palato il gusto è armonico e complesso. Il sentore del legno è pieno e molto persistente con note tostate che ricordano il tabacco. Il Brandy Millesimato 1964 è un vero e proprio Brandy Millesimato da meditazione.

MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885



MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885





RINALDI 1957

www.rinaldi1957.it

Rinaldi 1957 S.P.A. a Socio Unico

Viale Angelo Masini, 34 – 40128 Bologna (ITALIA)

C.F. e P.I. 13327260157 - SDI: XWJKNZD - PEC: rinaldi1957@legalmail.it

☎ +39 051 4217811 - ✉ info@rinaldi1957.it

