



*Listino Pubblico* 2023

*I nostri vini non hanno paura del tempo, anzi  
lo usano sapientemente per maturare ed offrirsi al meglio  
dopo un lungo periodo di affinamento.*



# Listino Pubblico

Listino Vini BIANCHI	Formato	Annata	Prezzo (IVA inclusa)	Disponibilità
	Vol. 75 cl.	2022	€ 10,00	NEW PACKAGING
<p style="text-align: center;"><i>Nymphae</i></p> <p style="text-align: center;"><b>MONFERRATO BIANCO DOC</b> <i>Sauvignon Blanc e Timorasso</i></p> <p><i>NYPHAE</i>, frutto di un uvaaggio di Sauvignon e Timorasso. È un vino che si contraddistingue per la sua spiccata mineralità e l'intensità delle note olfattive di fior di acacia e biancospino, pera e foglie di pomodoro. Morbido e deciso in bocca, è un bianco persistente e strutturato grazie all'affinamento sui lieviti per quattro mesi ed alla presenza del vitigno autoctono piemontese Timorasso. Servire a 10-12° C.</p>				
	Vol. 75 cl.	2021	€ 11,00	NEW PACKAGING
<p style="text-align: center;"><i>Musae</i></p> <p style="text-align: center;"><b>MONFERRATO BIANCO DOC</b> <i>Sauvignon Blanc</i></p> <p><i>MUSAE</i>, frutto di un uvaaggio di Sauvignon 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 10-12° C.</p>				
	Vol. 75 cl.	2022	€ 15,00	NEW PACKAGING
<p style="text-align: center;"><i>Solis Vis</i></p> <p style="text-align: center;"><b>MONFERRATO BIANCO DOC</b> <i>Timorasso</i></p> <p><i>SOLIS VIS</i>, 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 temperatura di 10-12° C.</p>				

<b>Listino Vini ROSSI</b>	<b>Formato</b>	<b>Annata</b>	<b>Prezzo</b> <i>(IVA inclusa)</i>	<b>Disponibilità</b>
	Vol. 75 cl.	2021	€ 10,00	NEW PACKAGING
<p style="text-align: center;"><i>Violae</i></p> <p style="text-align: center;"><b>MONFERRATO ROSSO DOC</b> <b>Barbera e Syrah</b></p> <p><b>VIOLAE</b>, qui 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 temperatura di 17-18° C.</p>				
	Vol. 75 cl.	2022	€ 11,00	NEW PACKAGING
<p style="text-align: center;"><i>Ruber</i></p> <p style="text-align: center;"><b>GRIGNOLINO D'ASTI DOC</b></p> <p><b>RUBER</b>, dal latino rosso, come è il colore rosso brillante di questo vino, ottenuto da uve di Grignolino d' Asti al 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 alla temperatura di 17°-18° C.</p>				
	Vol. 75 cl.	2021	€ 15,00	NEW PACKAGING
<p style="text-align: center;"><i>Nobilis</i></p> <p style="text-align: center;"><b>RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG</b> <b>Autoctono</b></p> <p><b>RUCHÉ</b>, di Castagnole Monferrato, antico vitigno autoctono presente solo in questo lembo di Piemonte. Ruché è il nome originario 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 alla temperatura di 18-20° C.</p>				
	Vol. 75 cl.	2021	€ 19,00	NEW PACKAGING
<p style="text-align: center;"><i>Invictus</i></p> <p style="text-align: center;"><b>RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG</b> <b>Autoctono</b></p> <p><b>RUCHÉ</b>, di Castagnole Monferrato, antico vitigno autoctono presente solo in questo lembo di Piemonte. Invictus proviene da una selezione 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. Spiccatamente tannico e aromatico al palato è vino di grande longevità ed eleganza. Servire alla temperatura di 18-20° C.</p>				

<i>Listino Vini ROSSI</i>	<i>Formato</i>	<i>Annata</i>	<i>Prezzo</i> <i>(IVA inclusa)</i>	<i>Disponibilità</i>
	Vol. 75 cl.	2020	€ 12,50	NEW PACKAGING
	<p style="text-align: center;"><i>Austerum</i></p> <p style="text-align: center;"><b>BARBERA D'ASTI DOCG</b> <b>6 mesi in botte grande</b></p> <p><b>AUSTERUM</b>, 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 alla temperatura di 18°-20° C.</p>			
	Vol. 75 cl.	2017	€ 20,50	NEW PACKAGING
	<p style="text-align: center;"><i>Mysterium</i></p> <p style="text-align: center;"><b>BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG</b> <b>1/3 Barrique, 1/3 Tonneaux, 1/3 Botte grande</b></p> <p><b>MYSTERIUM</b>, è una Barbera prodotta con le più vecchie vigne della Tenuta, raccolta in 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. Servire alla temperatura di 18-20° C.</p>			
	Vol. 75 cl.	2018	€ 39,50	NEW PACKAGING
	<p style="text-align: center;"><i>Soranus</i></p> <p style="text-align: center;"><b>BAROLO DOCG</b> <b>36 mesi in botte grande</b></p> <p><b>SORANUS</b>, è un Barolo Docg prodotto con uve Nebbiolo, uve coltivate nelle zone più vocate della DOCG. 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 alla temperatura di 18-20° C.</p>			

<i>Listino Vini MAGNUM</i>	<i>Formato</i>	<i>Annata</i>	<i>Prezzo</i> <i>(IVA inclusa)</i>	<i>Disponibilità</i>
	1 BOTTIGLIA MAGNUM	2021	€ 39,00	NEW PACKAGING
	Vol. 1,5 l.		€ 53,00 <i>con confezione legno</i>	
<p><i>Magnum Solis Vis</i></p> <p><b>MONFERRATO BIANCO DOC</b></p> <p><i>Timorasso</i></p>				
	1 BOTTIGLIA MAGNUM	2021	€ 46,00	NEW PACKAGING
	Vol. 1,5 l.		€ 62,00 <i>con confezione legno</i>	
<p><i>Magnum Invictus</i></p> <p><b>RUCHE DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG</b></p> <p><i>Autoctono</i></p>				
	1 BOTTIGLIA MAGNUM	2017	€ 52,50	NEW PACKAGING
	Vol. 1,5 l.		€ 65,50 <i>con confezione legno</i>	
<p><i>Magnum Mysterium</i></p> <p><b>BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG</b></p> <p><i>1/3 Barrique, 1/3 Tonneaux, 1/3 Botte grande</i></p>				
	1 BOTTIGLIA MAGNUM	2018	€ 74,50	NEW PACKAGING
	Vol. 1,5 l.		€ 90,50 <i>con confezione legno</i>	
<p><i>Magnum Soranus</i></p> <p><b>BAROLO DOCG</b></p> <p><i>36 mesi in botte grande</i></p>				

<i>Listino Vini Jeroboam</i>	<i>Formato</i>	<i>Annata</i>	<i>Prezzo</i> <i>(IVA inclusa)</i>	<i>Disponibilità</i>
	1 BOTTIGLIA DOPPIO MAGNUM  Vol. 3 l.	2020	€ 110,00 <i>con confezione legno</i>	NEW PACKAGING
<p style="text-align: center;"><i>Jeroboam Invictus</i></p> <p style="text-align: center;"><b>RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG</b> <i>Autoctono</i></p>				
	1 BOTTIGLIA DOPPIO MAGNUM  Vol. 3 l.	2017	€. 122,50 <i>con confezione legno</i>	NEW PACKAGING
<p style="text-align: center;"><i>Jeroboam Mysterium</i></p> <p style="text-align: center;"><b>BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG</b> <i>1/3 Barrique, 1/3 Tonneaux, 1/3 Botte grande</i></p>				
	1 BOTTIGLIA DOPPIO MAGNUM  Vol. 3 l.	2018	€ 165,50 <i>con confezione legno</i>	NEW PACKAGING
<p style="text-align: center;"><i>Jeroboam Soranus</i></p> <p style="text-align: center;"><b>BAROLO DOCG</b> <i>36 mesi in botte grande</i></p>				

<i>Listino VINI DOLCI</i>	<i>Formato</i>	<i>Annata</i>	<i>Prezzo</i> <i>(IVA inclusa)</i>	<i>Disponibilità</i>
	Vol. 75 cl.	2022	€ 11,00	DISPONIBILE
	<p style="text-align: center;"><i>Dulcem</i></p> <p style="text-align: center;"><b>MALVASIA DI CASORZO DOC</b> <i>Autoctono</i></p> <p><b>DULCEM</b>, 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 alla temperatura di 10-12° C.</p>			
	Vol. 375 ml.	-	€ 23,50	DISPONIBILE
	<p style="text-align: center;"><i>Nectar</i></p> <p style="text-align: center;"><b>MALVASIA DI CASORZO DOC PASSITO</b> <i>Autoctono</i></p> <p><b>NECTAR</b>, è una Malvasia Rossa Passita prodotta dalle nostre vigne con esposizione Sud, Sud/Ovest ed ottenuta con appassimento naturale in pianta o su graticci. Colore rosso intenso, dal profumo aromatico, sprigiona note fruttate di fragoline di bosco e confettura di frutti rossi. Pieno ed armonico in bocca, è un passito di grande struttura con delicate note di sciroppo di mirtillo e frutta naturale. Servire a temperatura di circa 10-12° C.</p>			
	Vol. 75 cl.	-	€ 12,50	DISPONIBILE
	<p style="text-align: center;"><i>Tm Roses</i></p> <p style="text-align: center;"><b>MALVASIA DI CASORZO DOC SPUMANTE</b> <i>Autoctono</i></p> <p><b>TM ROSES</b>, è una Malvasia rossa spumantizzata, prodotta con nostre uve e vinificata dolce, fresca e delicata dagli intensi profumi di rosa. Servire alla temperatura di 8-10° C.</p>			

<i>Listino BRUT</i>	<i>Formato</i>	<i>Annata</i>	<i>Prezzo</i> <i>(IVA inclusa)</i>	<i>Disponibilità</i>
	6 BOTTIGLIE 24 mesi  Vol. 75 cl.	-	€ 20,50	DISPONIBILE
	<p><i>tm Brut</i></p> <p><b>METODO CLASSICO 24 mesi</b></p> <p>TM BRUT 24 o 36 mesi è un vino spumante di qualità ottenuto con vendemmia precoce delle nostre uve più nobili. La leggera macerazione a freddo delle bucce conferisce un colore Petalo di Rosa, profumi ed aromi delicati. Affinato in bottiglia su lieviti naturali per 24/36 mesi. Servire 8-10° C.</p>			
	6 BOTTIGLIE 36 mesi  Vol. 75 cl.	-	€ 25,50	DISPONIBILE
	<p><i>tm Brut</i></p> <p><b>METODO CLASSICO 36 mesi</b></p> <p>TM BRUT 24 o 36 mesi è un vino spumante di qualità ottenuto con vendemmia precoce delle nostre uve più nobili. La leggera macerazione a freddo delle bucce conferisce un colore Petalo di Rosa, profumi ed aromi delicati. Affinato in bottiglia su lieviti naturali per 24/36 mesi. Servire 8-10° C.</p>			
	1 BOTTIGLIA MAGNUM 24 mesi Vol. 1,5 l.	€ 48,50	€ 64,50 con confezione legno	DISPONIBILE
	1 BOTTIGLIA MAGNUM 36 mesi Vol. 1,5 l.	€ 61,50	€ 77,50 con confezione legno	DISPONIBILE
	<p><i>tm Brut</i></p> <p><b>METODO CLASSICO MAGNUM</b></p>			
	1 BOTTIGLIA JEROBOAM  Vol. 3 l.	-	€ 157,50 con confezione legno	DISPONIBILE
	<p><i>tm Brut</i></p> <p><b>METODO CLASSICO JEROBOAM 40 mesi</b></p>			

<i>Listino SPIRITI</i>	<i>Formato</i>	<i>Annata</i>	<i>Prezzo</i> <i>(IVA inclusa)</i>	<i>Disponibilità</i>
	Vol. 50 cl.	-	€ 20,00	DISPONIBILE
	<p style="text-align: center;"><i>Rosatium XLV</i></p> <p style="text-align: center;"><b>LIQUORE DI RUCHÈ IN INFUSIONE DI ROSA CANINA</b> 38% Vol.</p> <p><b>ROSATUM XLV</b>, è un Liquore di 38 Gradi Alcolici ottenuto da vinacce di Ruchè provenienti dalle nostre Uve. Affinata in infusione di petali di rose per 12 ore questo liquore rivela dolci note floreali. Liquore dal gusto molto morbido e delicato.</p>			
	Vol. 50 cl.	-	€ 20,00	DISPONIBILE
	<p style="text-align: center;"><i>Argentum XLV</i></p> <p style="text-align: center;"><b>GRAPPA DI MALVASIA DI CASORZO</b> 40% Vol.</p> <p><b>ARGENTUM XLV</b>, è una Grappa di 40 Gradi Alcolici ottenuta da vinacce di Malvasia Rossa provenienti dalle nostre Uve. Distillata con tecniche antiche rivela profumi intensi di Rose lasciando al palato una delicata nota di dolcezza aromatica.</p>			
	Vol. 50 cl.	-	€ 21,00	DISPONIBILE
	<p style="text-align: center;"><i>Auratum XLV</i></p> <p style="text-align: center;"><b>GRAPPA DI BARBERA D'ASTI</b> 43% Vol.</p> <p><b>AURATUM XLV</b>, è una Grappa di 43 Gradi Alcolici ottenuta da vinacce di Barbera provenienti dalle nostre Uve. Affinata in Barrique di Rovere per 12 mesi questa grappa rivela intensi profumi con note di liquirizia, grappa dal gusto secco e deciso.</p>			
	Vol. 50 cl.	-	€ 25,00	DISPONIBILE
	<p style="text-align: center;"><i>Tabacum XLV</i></p> <p style="text-align: center;"><b>GRAPPA AL TABACCO</b> 43% Vol.</p> <p><b>TABACUM XLV</b>, è una Grappa di 43 Gradi Alcolici ottenuta da vinacce Tenuta Montemagno. Affinata in barrique di rovere d'Allier per 36 mesi ed affinata in infusione di foglie di tabacco "Kentucky"; questa grappa rivela intensi profumi con note di tabacco, liquirizia e cioccolato; grappa dal gusto secco e piacevolmente speziato.</p>			

<i>Listino SPIRITI</i>	<i>Formato</i>	<i>Annata</i>	<i>Prezzo</i> <i>(IVA inclusa)</i>	<i>Disponibilità</i>
	Vol. 75 cl.	-	€ 82,00	DISPONIBILE
<p style="text-align: center;"><i>Tabacum Riserva</i></p> <p style="text-align: center;"><b>GRAPPA DI BARBERA AL TABACCO</b> 43% Vol.</p> <p><b>TABACUM XLV</b>, è una Grappa di 43 Gradi Alcolici ottenuta da vinacce di dalle migliori uve Barbera impiegate per i vini Top di Tenuta Montemagno. Affinata in barrique di rovere d'Allier, castagno e ciliegio per almeno 48 mesi ed affinata in infusione di foglie di tabacco "Kentucky". Questa grappa 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.</p>				

Tenuta Montemagno Società Agricola S.p.a.  
 via Cascina Valfossato, 9 Montemagno • 14030 Asti • Italy  
 Telefono +39 014163624 • Fax +39 0141653800  
 info@tenutamontemagno.it • www.tenutamontemagno.it  
 Codice Fiscale e Partita Iva: 05089970965