



OSOPPO E.

# → MONT'ALBANO ←

Viticoltori biologici dal 1985

# LE RADICI DI UNA NUOVA GENERAZIONE

*THE ROOTS OF A NEW GENERATION*



Nel 1985 Mont'Albano riceve la certificazione biologica, divenendo tra le prime aziende vinicole in Italia a produrre vino biologico.

Una storia che ha radici profonde, che guarda avanti verso nuovi orizzonti, nel massimo rispetto per il territorio e per i cicli della natura.

Un modo di essere che è prima di tutto uno stile di vita.

*In 1985 Mont'Albano received the organic certification and, consequently, it became one of the first wineries in Italy to produce organic wines.*

*A story with deep roots, which continues to look forward, towards new horizons, respecting the area and nature's cycles.*

*A way of being that is first and foremost a lifestyle.*





*TWO GREAT AREAS  
FOR ONE GREAT WINE* **DUE GRANDI  
TERRE PER UN  
GRANDE VINO**

Insieme si è capaci di grandi cose. Specialmente se sono protagoniste due terre straordinarie: il Friuli Venezia Giulia, che è l'origine di Mont'Albano, e la Valpolicella, che ne rappresenta il presente e il futuro. Proprio qui, in questo territorio che regala uve dalle caratteristiche organolettiche uniche, Mont'Albano si fa interprete della migliore tradizione friulana e veronese.

*Together, we can do great things. Especially if the protagonists are two extraordinary areas. Friuli Venezia Giulia, the origin of Mont'Albano, and Valpolicella, which represents its present and future. Right here, in this area, which gives us grapes with unique taste and aroma characteristics, Mont'Albano interprets the best that the traditions of Friuli and Verona have to offer.*



# IL BIOLOGICO UNA SCELTA DI CAMPO

Fare viticoltura biologica non è una moda, è una responsabilità sia nei confronti dell'ambiente che deve essere preservato e rispettato, sia nei confronti delle persone che lo vivono.

*Organic grape growing is not a passing trend, it is a responsibility towards the environment, which must be conserved and respected, as well as towards the people who live in it.*

**ORGANIC,  
OUR CHOSEN  
FIELD**

SEGUIRE L'INTERO ITER DI PRODUZIONE, DALLA VITE ALLE BOTTIGLIE, VALORIZZANDO LE PECULIARITÀ TERRITORIALI, AMBIENTALI E DELLE UVE, È IL MIO VERO TRAGUARDO QUOTIDIANO.



FOLLOWING THE WHOLE PRODUCTION PROCESS, FROM GRAPE TO BOTTLE, MAKING THE MOST OF THE SPECIFIC SOIL, THE ENVIRONMENT, AND THE GRAPES IS MY TRUE GOAL, EVERY DAY.

Luca Bonetti - Enologo

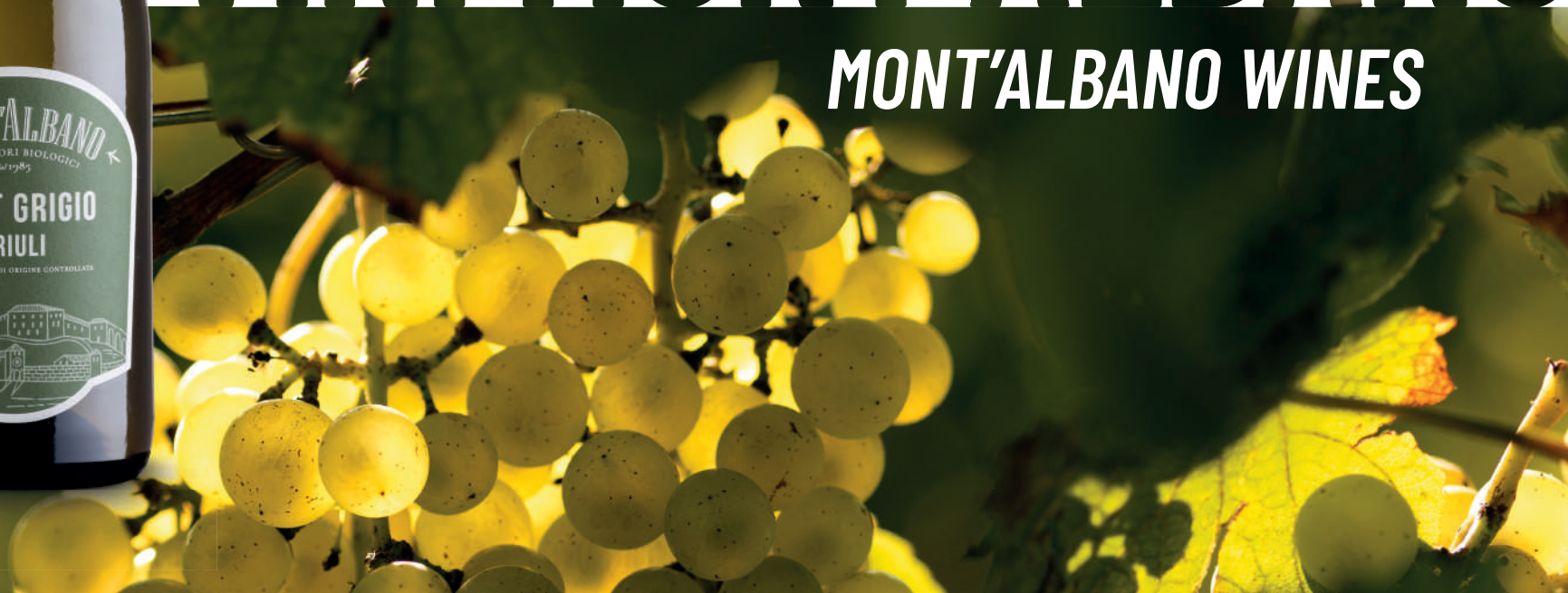


I vini che hanno la nostra firma rispecchiamo uno stile di vita che pone la natura al centro, non solo della tavola. Ai grandi vini rossi della Valpolicella si affiancano il Refosco, il Merlot Friuli, oltre che i bianchi come Pinot Grigio e il Prosecco, espressione di una scelta consapevole, per le persone più attente ed esigenti.

*The wines that have our name reflect a lifestyle that places nature at its heart, not just when it comes to the table. The great reds from Valpolicella are joined by Refosco, Merlot Friuli, as well as by whites like Pinot Grigio and Prosecco, the expression of a conscious choice, for the more discerning, attentive consumer.*

# VINI MONT'ALBANO

**MONT'ALBANO WINES**









Denominazione Di Origine Controllata e Garantita

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Vigneti situati tra le colline della Valpolicella.  
*The vineyards are situated in the hilly heart of Valpolicella.*

**50% Corvina Veronese,**  
**30% Corvinone,**  
**15% Rondinella,**  
**5% Oseleta**

Le uve selezionate e raccolte a mano sono appassite per circa 3 mesi. Al raggiungimento dell'ideale grado di appassimento, sono pigiate e poste a fermentare per circa 30 giorni, consentendo lo sviluppo dell'alta gradazione del vino. Dopo una prima evoluzione in cemento per alcuni mesi ha inizio l'affinamento in botti di rovere di medie e grandi dimensioni per circa 3 anni. Il vino riposa per almeno 6 mesi in bottiglia.

Colore rosso intenso dal profumo di frutti rossi, confettura e spezie. In bocca presenta un'ottima sfumatura, eleganza e un finale vellutato.

*The selected grapes are dried for about three months. When they reach the perfect grade of dryness they are pressed and fermented for about 30 days, developing high alcohol contents. After a period in concrete tanks, the wine is then transferred to large oak casks of medium and large size for about 3 years. After bottling the wine refines for at least 3 months.*

*This wine, intense red in color with garnet flecks, unveils typical aroma with hints of small red berries, spices and strawberry jam. Good structure, elegant with spicy finish and full velvety body.*

750 ml



Denominazione Di Origine Controllata

# VALPOLICELLA RIPASSO

Vigneti collinari nella zona del Valpolicella DOC a nord di Verona.  
*Vineyards are located in the heart of Valpolicella area, north of Verona.*

**50% Corvina Veronese,**  
**30% Corvinone,**  
**15% Rondinella,**  
**5% altre varietà autoctone**

Il termine "ripasso" indica la tecnica di vinificazione, che consiste nel macerare il vino Valpolicella sulle vinacce usate per la produzione dell'Amarone. Lo scopo è di aggiungere morbidezza, complessità e corpo. Segue un periodo di affinamento in botti di rovere di medie dimensioni.

Color rosso rendente al granato con l'invecchiamento. Bouquet fresco, con sentori di ciliegia e mandorla amara. Al palato è ricco, vellutato e bilanciato, con un bel corpo e intensità.

*The term 'ripasso' indicates the technique which involves macerating Valpolicella wine on the fermented skins of grapes previously used to make Amarone. Thank to this process the wine develops its smoothness and body. Finally, the wine ages in medium size Slavonian oak barrels to add complexity.*

*Ruby red colour, tending to garnet with age. The bouquet is fresh, with delicate, attractive aromas typical of the wine, which recall cherries and bitter almonds. On the palate it is rich, velvety and balanced, with good body and intensity.*

750 ml



Denominazione Di Origine Controllata

# VALPOLICELLA

Vigneti situati nella zona della Valpolicella, a nord est di Verona.  
*Vineyards located in the Valpolicella DOC, northeast of Verona.*

**50% Corvina Veronese,**  
**30% Corvinone,**  
**15% Rondinella,**  
**5% Oseleta**

La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata mediante interventi di follatura, rimontaggi e delastage. La macerazione avviene contemporaneamente alla fermentazione ed ha una durata di circa 10 giorni. Infine il vino matura in botti di cemento e acciaio.

Colore rosso vino con riflessi violacei, profumi delicati che ricordano ciliegia e frutti freschi a polpa rossa. All'assaggio ha buon corpo, di struttura media, ampio ed armonico con retrogusto persistente.

*The vinification takes place in stainless steel tanks at controlled temperature by fuilling, pumping over and delastage. The maceration happens contemporarily with the fermentation and lasts for 10 days. Finally, the wine ages in cement and steel tanks.*

*Bright red in colour with violet hues. Delicate cherry and red fresh-fruit aromas. Medium bodied and well structured. Full flavoured and harmonious with a persistent finish.*



750 ml





Indicazione Geografica Tipica

# MERLOT REFOSCO

Vigneti collinari delle zone delle Venezie.  
*Vineyard of Venezia area.*

**80% Merlot,  
20% Refosco**

Le uve vengono pigia-dirasate in maniera soffice. Segue la fermentazione a temperatura controllata per 8-10 giorni. Il vino affina in botti di cemento e/o acciaio per 6-8 mesi.

Coloro rosso intenso tendente al rubino, buona struttura e all'olfatto presenta sentori erbacei. In bocca risulta equilibrato con giusta persistenza e una piacevole tannicità.

*The grapes are softly pressed and destemmed. The fermentation takes place at controlled temperature for 8-10 days. The wine ages in cement and/or steel tanks for 6-8 months.*

*Intense red color tending towards ruby, good structure and herbaceous scents on the nose. In the mouth it is balanced with the right persistence and pleasant tannins.*

750 ml



Denominazione Di Origine Controllata

# MERLOT FRIULI

Friuli Venezia Giulia.  
*Friuli Venezia Giulia.*

**100% Merlot**

Le uve vengono pigia-dirasate in maniera soffice. Segue una macerazione delle bucce a temperatura controllata per 8 giorni. La fermentazione del mosto avviene con interventi di rimontaggi e delastage.

Coloro rosso poco scarico, caratterizzato da piacevoli sentori erbacei intrecciati a delicati profumi di ciliegia e frutti a polpa rossa. All'assaggio ottimo equilibrio tra acidità e morbidezza. Ottima vinosità e persistenza.

*The grapes are softly pressed and destemmed at controlled temperature. The fermentation of the most takes place with pumping over and delastage interventions.*

*Light red in colour, with hints of herbs and aromas of cherry and fresh red fruits. Perfect balance between acidity and softness with excellent persistence.*

750 ml



Denominazione Di Origine Controllata

# PINOT GRIGIO FRIULI

Vigneti delle colline friulane.  
*Vineyard of mid-hilly Friuli region.*

## 100% Pinot Grigio

Le uve vengono pigia-diraspate in maniera soffice.  
Segue una fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati; al palato rivela sensazioni di frutta tropicale, fiori di acacia e crosta di pane. In bocca ampio, persistente e corposo rimanendo comunque abboccato.

*The grapes are softly pressed and destemmed. The fermentation of the most takes place in steel tanks at controlled temperature.*

*Pale straw in colour; its perfume is distinctly tropical, with a pronounced banana and passion fruit quality. It is a well-structured wine with a good acidity and lingering finish.*



750 ml

“ OGNI VIGNETO  
È COME UNA PERSONA,  
CON DEI TALENTI  
DA ESPRIMERE  
CHE VANNO COLTIVATI.

EACH VINEYARD  
IS LIKE A PERSON,  
WITH TALENTS  
TO EXPRESS THAT  
MUST BE CULTIVATED.

Luca Bonetti - Enologo





Denominazione Di Origine Controllata

# PROSECCO BRUT

Vigneti situati tra le colline in Friuli.  
*Vineyards of mid-hilly Friuli region.*

**100% Glera**

Le uve vengono pigiate in maniera soffice; la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata per garantire le peculiarità dell'uva.

Vino dal colore giallo paglierino brillante. Un perlage fine e persistente. Sentori di frutti a polpa bianca, al palato fresco con buon equilibrio tra acidità e morbidezza.

*The grapes are softly pressed. The fermentation takes place at controlled temperature to guarantee the peculiarities of the grapes.*

*Splendid straw yellow colour and an elegant perlage. The nose reveals a delicate bouquet of acacia and wisteria flowers, combined with a soft fragrance of fresh fruits such as pear and peach.*



750 ml

CASA  
SARTORI  
— 1898 —

Negrar in Valpolicella - Verona - ITALIA  
[casasartori1898.it](http://casasartori1898.it)