



matteo sorìa
C A S C I N E T T A

MOSCATO LOVERS & PRODUCERS SINCE 1950

CASTIGLIONE TINELLA - PIEMONTE - ITALIA



L'AZIENDA

Agli estremi confini della provincia di Cuneo, dove le ultime colline di Langa si affacciano sul Monferrato, sorge Castiglione Tinella. L'azienda si trova in Frazione San Martino, zona pregiata e capostipite della coltivazione del Moscato in Castiglione Tinella già' dagli inizi del 1600.

La collina presenta pendii dolci ed e' ricca di "terra bianca" (sinonimo locale per identificare un suolo tendenzialmente sabbioso) che conferisce all'uva e quindi al vino eccellenti profumi caratteristici del Moscato di Castiglione Tinella, sentori unici riconoscibili ad occhi chiusi.

In the South East of Piedmont, in the Langhe area, on top of a hill, you find Castiglione Tinella. The Estate is located in Frazione San Martino, a prestigious area for Moscato grapes since the beginning of the 17th century.

The San Martino's hill presents light slopes and it is rich of "white soil" (a local synonym to identify a calcareous soil with a lot of sand), which gives the grapes and hence the wine excellent perfumes characteristic of the Castiglione Tinella's Moscato d'Asti.







LA STORIA

1800/1900

Sebastiano Soria, bis-nonno di Matteo, fondò l'azienda producendo eccellenti vini rossi e bianchi.

1900/1960

All'inizio del XX secolo, Giovanni Soria, nonno di Matteo, passa alla guida dell'azienda e continua la tradizione del padre. Nel 1960 costruisce una cantina più equipaggiata.

1970

Più tardi negli anni 70, il padre di Matteo, Sergio trasforma la cantina in uno moderno stabilimento equipaggiato con nuove tecnologie. Giovanni e Sergio decidono di convertire tutti i vigneti in Moscato per massimizzare la qualità del vino.

2007-OGGI

Dopo essersi diplomato alla Scuola Enologica, Matteo diventa leader nella produzione di Moscato d'Asti. Nel 2014, Matteo costruisce una nuova cantina adiacente alla precedente per aumentare lo spazio e il rendimento dei processi produttivi.

1800/1900

Sebastiano Soria, the great grandfather of Matteo, founded the estate and produced excellent red and white wines.

1900/1960

During the first years of the 20th century, Giovanni Soria, grandfather of Matteo, acquired the estate and continued his father's work. He built a more prominent winery in 1960.

1970

Later in the 70s, Sergio, father of Matteo acquired the winery and turned it into a larger winery equipped with modern machinery. Giovanni and Sergio decided together to turn all the vineyards into Moscato to maximize the quality of this wine.

2007-TODAY

After graduating from a prestigious oenological school, Matteo became a leading producer of Moscato D'Asti. In the year 2014, Matteo started building another winery, near the old one, to increase the space and the performance of the production processes.



IL METODO

Nel tempo la nostra azienda ha raggiunto livelli qualitativi straordinari grazie alla diffusione della moderna tecnologia enologica.

In particolare quella legata alla catena del freddo, che ha consentito di mantenere nel vino gli aromi ed i sapori dei grappoli e, nello stesso tempo, di stabilizzare il prodotto permettendone la conservazione e il trasporto.

I nostri vini sono sottoposti a rigidi controlli atti a garantire che arrivi sulla vostra tavola un prodotto eccezionale.

Along the years it has reached extraordinary quality levels thanks to the diffusion of the modern oenological technology, in particular the one linked to the cold chain which has permitted us to maintain the aromas and flavours of the grapes in the wine.

All our wines are submitted to strict controls to guarantee that an exceptional product arrive on your table.



LA FILOSOFIA

TRADIZIONE, INNOVAZIONE, TECNOLOGIA, SOSTENIBILITA'

Matteo è la 4° generazione della famiglia a gestire l'azienda.

Agli importanti insegnamenti e trucchi del mestiere trasmessi da padre in figlio, ha portato uno spirito di innovazione investendo prima in una nuova cantina e poi in alte tecnologie per i processi di vinificazione, imbottigliamento e confezionamento.

La sostenibilità è recentemente entrata in famiglia.

La cantina segue i principi di una sostenibilità ambientale-economica-etica-sociale. Lavoriamo rispettando l'ambiente circostante a partire dai vigneti fino ai lavoratori e ai nostri concittadini. L'obiettivo è quello di aumentare la nostra responsabilità sociale e ambientale e migliorare il nostro impatto nel mondo.



THE PHILOSOPHY

TRADITION, INNOVATION, TECHNOLOGY, SUSTAINABILITY

Matteo is the 4th generation of the family to manage the company. To the important teachings and tricks handed down from father to son, he added a spirit of innovation investing first in a new winery and then in high technologies for vinification, bottling and labeling processes.

Sustainability has recently joined the family.

The winery follows the principles of an environmental-economical-ethical sustainability. So we work respecting the surrounding territory from the vineyards to the workers and our fellow citizen. The aim is to increase our social and environmental responsibility to improve our impact on the world.



HARVEST



VENDEMMIA





OUR NEW TASTING ROOM

PER VISITE E DEGUSTAZIONI / FOR VISITS AND TASTINGS
WINE@MATTEOSORIA.IT



Bolla Bea

cuvée spéciale blanc de noir



varietà: Pinot Nero (clone 386) 100%

vigneti: 300-500 m slm

suolo: calcareo

vendemmia: seconda metà di

agosto alcool: 12,5% vol

zuccheri residui: 5 g/l

acidità: 7 g/l

colore: giallo paglierino con riflessi dorati

perlage: fine, persistente

profumo: un equilibrio perfetto tra note fruttate di
pesca bianca e pera e sentori di frutti secchi tostati
e crosta di pane

sapore: sapido e con note citrine, persistente

grape variety: Pinot Nero (clone 386) 100%

vineyards: 300-500 m above sea level

soil: calcareous

harvest: late August

alcohol: 12,5% vol

residual sugar: 5 g/l

acidity: 7 g/l

color: straw-yellow with gold

highlights

perlage: fine, persistent

**nose: a perfect balance between the fruity hints of
white peach and pear, hints of roasted nuts and
fresh bread**

**palate: elegant creaminess with a long and
persistant after-taste that is rich in savoury and
citrusy sensations**



GIÒ

ASTI DOCG EXTRA BRUT

varietà: Moscato bianco 100%
vigneti: Castiglione Tinella (CN)
suolo: argilloso-calcareo
vendemmia: prima settimana di settembre
alcohol: 12% vol
zuccheri residui: 2 g/l
acidità: 6,5 g/l
colore: giallo paglierino
spuma: fine, persistente
profumo: fragrante, floreale con sentori di tiglio e acacia
sapore: secco, aromatico ed equilibrato
vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio per 10 giorni a temperatura controllata di 20°C, affinamento sui lieviti per nove mesi

grape variety: Moscato bianco 100%
vineyards: Castiglione Tinella (CN)
soil: clayey-calcareous soil
harvest: first week of September
alcohol: 12% vol
residual sugar: 2 g/l
acidity: 6,5 g/l
color: straw-yellow
perlage: fine, persistent
nose: fragrant, floral with notes of lime and acacia
palate: dry, aromatic and balanced
vinification: fermentation of 10 days in steel tanks at 20°C and ageing of 9 months on its own yeast



ASTI DOCG DOLCE

ASTI D.O.C.G.

varietà: Moscato bianco 100%

vigneti: Castiglione Tinella (CN)

suolo: calcareo, limoso con vene sabbiose

vendemmia: inizio settembre

alcohol: 7 % vol

zuccheri residui: 115 g/l

acidità: 7 g/l

colore: giallo paglierino

perlage: fine, elegante

profumo: intenso e aromatico, tipico dell'uva, con

sentori di fiori di acacia, pesca bianca e salvia

sapore: dolce, aromatico, elegante, fresco grazie a una buona acidità

grape variety: Moscato bianco 100%

vineyards: Castiglione Tinella (CN)

soil: calcareous limestone with sandy veins

harvest: early September

alcohol: 7 % vol

residual sugar: 115 g/l

acidity: 7 g/l

color: straw-yellow

perlage: fine, elegant

nose: intense and aromatic, aromas of the grapes,

with notes of acacia flowers, white peach and sage

palate: sweet, aromatic, elegant, fresh thanks to a good acidity



Soria

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

varietà: Moscato bianco 100%

vigneti: Castiglione Tinella (CN)

suolo: calcareo, limoso con vene sabbiose

vendemmia: tra fine agosto e inizio settembre

alcool: 5 % vol

zuccheri residui: 140 g/l

acidità: 6,5 g/l

colore: giallo paglierino

perlage: fine, elegante

profumo: intenso e aromatico, tipico dell'uva, con sentori di fiori di acacia, pesca e un aroma muschiato

sapore: dolce, aromatico, elegante e fresco grazie

a una buona acidità

grape variety: Moscato bianco 100%

vineyards: Castiglione Tinella (CN)

soil: calcareous limestone with sandy veins

harvest: late August and early September

alcohol: 5 % vol

residual sugar: 140 g/l

acidity: 6,5 g/l color:

straw-yellow perlage:

fine, elegant

nose: intense and aromatic, aromas of the

grapes, with notes of acacia flowers, peach palate:

sweet, aromatic, elegant and fresh thanks to a

good acidity





matteo soria
CASCINETTA

VIA SAN MARTINO, 24
12053 – CASTIGLIONE TINELLA (CN)

TEL : +39 0141855158

INFO@MATTEOSORIA.IT
WINE@MATTEOSORIA.IT

MATTEO SORIA WINERY

