



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)
Piemonte – Langa

montalbera@montalbera.it – www.montalbera.it

MONTALBERA OLTRE IL RUCHÈ

RUCHÈ DOCG LACCENTO 2017 DI MONTALBERA È IL MIGLIOR VINO ROSSO IN ASSOLUTO D'ITALIA PER L'ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2019

Venerdì 17 maggio alle ore 20.00: la premiazione

Da venerdì 17 maggio a domenica 19 maggio 2019: tre serate di degustazioni aperte al pubblico

Palazzo Saluzzo Paesana, Via della Consolata 1 bis, Torino

Castagnole Monferrato, maggio 2019. **Ruchè DOCG LACCENTO 2017 di Montalbera**, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della Famiglia Morando e guidata oggi da Franco Morando, ha ottenuto il premio “**Miglior vino rosso in Assoluto d'Italia**”. Il vino, valutato con indice di piacevolezza di 99 punti, rappresenta la massima espressione qualitativa per il celebre analista sensoriale Luca Maroni.

In occasione della serata inaugurale della tappa torinese dell'evento “I migliori vini italiani 2019”, il 17 maggio alle ore 20.00, presso Palazzo Saluzzo Paesana a Torino, Franco Morando, *wine producer* di Montalbera, ritirerà il prestigioso riconoscimento.

Secondo premio in ritiro è sulla **Barbera d'Asti DOCG SUPERIORE LEQUILIBRIO 2016** che quest'anno raggiunge i vertici dell'Annuario. Un vino elegante versione dello storico e popolare vitigno piemontese, che si è aggiudicata 97 punti, riconfermando l'impegno di Montalbera nella valorizzazione del territorio del Monferrato “*oltre il Ruchè*”.

*“Un grande orgoglio per noi esser premiati nella nostra patria, soprattutto Torino, a me particolarmente cara, terra dei miei studi e dei miei primi passi commerciali con il vino” **dichiara Franco Morando.** “Un Ruchè LACCENTO 2017 da 99 punti unico ed imparagonabile, prima annata ad inchinarsi a una gradazione del 15%, figlio di una natura unica ed eccezionale e un 97/99 sulla Barbera d'Asti LEQUILIBRIO 2016 d'unicità gustativa estrema che arriva anche lei sul podio. Sarà una serata di grandi emozioni e per me e la mia famiglia di orgoglio imprenditoriale, di successo e di piacere.”*



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)
Piemonte – Langa

montalbera@montalbera.it – www.montalbera.it

DETTAGLIO DEI VINI

RUCHÈ DOCG LACCENTO

100% Ruchè - È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte). Le uve sono raccolte per l'80% in maturazione ottimale e per il 20% in leggera sovraturazione. La vinificazione in rosso prevede una fase di premacerazione a freddo dei primissimi giorni di lavorazione e una breve post macerazione a caldo al termine della fermentazione. In totale il vino rimane a contatto con le vinacce per 14-16 giorni. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Al naso si presenta con un profumo intenso, note di petali di rosa e frutti rossi in confettura. Il sapore è caldo, piacevole e di rara setosità.

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE LEQUILIBRIO

100% Barbera - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. Il periodo di affinamento dura dai 10 ai 15 mesi e avviene in "Lequilibrio" tra barriques, tonneaux e botti grandi di rovere francese. Segue un affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino intenso e il naso si caratterizza per note di confettura di frutti rossi, lampone e note di ribes che si mescolano a cioccolato amaro e sottobosco. Al palato è lungo e morbido con un avvolgente e armonico corredo tannico, di buona ed equilibrata acidità tipica dei Barbera.



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)
Piemonte – Langa

montalbera@montalbera.it – www.montalbera.it

NOTE STAMPA

L'azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, guidata oggi da Franco Morando, da sei generazioni crede e investe nella viticoltura piemontese. Nata all'inizio del ventesimo secolo, in un territorio compreso tra i sette comuni del Monferrato astigiano con al centro Castagnole Monferrato, dal 2003 si dedica con passione alla valorizzazione del raro e prezioso autoctono Ruchè, diventandone il principale interprete, fino a renderlo la propria icona e uno dei motori di crescita sul mercato nazionale e internazionale. Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda (i principali: Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO, Barbera d'Asti Superiore DOCG NUDA e Grignolino d'Asti DOC LANFORA). Dall'acciaio al legno, dalla sovramaturazione all'appassimento, Montalbera valorizza al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Oggi, a cavallo tra Monferrato e Langhe, è l'azienda vitivinicola più grande per numero di ettari accorpati in un unico appezzamento. Montalbera si esprime infatti in due importanti realtà di terroir: 160 ettari sono a Castagnole Monferrato (AT), disposti a forma circolare a corpo unico, un anfiteatro che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità, e 15 ettari a Castiglione Tinella (Langa), sempre accorpati in un unico appezzamento.

www.montalbera.it



Ufficio Stampa

Fcomm via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. 0236586889
Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it
Sonia Gambino mobile +39 3420686448 soniagambino@fcomm.it
Carlotta Ribolini mobile +39 3387322829 carlottaribolini@fcomm.it
Alessandra Gorini mobile +39 3398358788 alessandragorini@fcomm.it