



## RUCHÉ LACCENTO DELL'AZIENDA MONTALBERA A CASTAGNOLE MONFERRATO

# L'anfiteatro naturale

**D**a sei generazioni, la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese. Da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Grazie a questo impegno costante, oggi la cantina Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vitivinicole del Piemonte. Da poco più di 3 ettari nel 1980 Montalbera ha oggi 160 ettari accorpati in un unico appezzamento 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. L'azienda ha chiuso il 2017 con oltre 650 mila bottiglie prodotte e oggi esporta circa il 40% della sua produzione in trentacinque Paesi, offrendo lavoro a 25 persone in continuativo tra campagna e cantina e a 120 nel periodo della vendemmia. Le fondamenta di questo successo risiedono

in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir: queste sono le basi della filosofia produttiva di Montalbera, che ha scelto la strada della ricerca continua e della sperimentazione senza mai dimenticare le origini e le tradizioni. Un pensiero che mette al centro di tutto il "vino frutto", esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovrasmaturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Un concetto che Franco Morando, direttore generale di Montalbera, declina così: «Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di



Franco Morando

gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'uncia del valore nativo». Franco Morando ha saputo valorizzare il vitigno Ruchè rispettandone le caratteristiche peculiari, ma facendolo suo, interpretandone l'essenza in stili diversi, riuscendo a portarlo sulle migliori tavole italiane e internazionali. In particolare, Montalbera mette "l'accento qualitativo" sulla "É" di Ruchè e fa dell'etichetta "Laccento" la sua icona. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico, morbido ed elegante. Un prodotto che riesce a regalare in un bicchiere profumo, dolcezza, morbidezza, mineralità e alcolicità è raro. "Laccento" ci riesce al meglio. Montalbera è stata la prima azienda a portare la denominazione Ruchè all'eccellenza dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso nel 2017 con l'etichetta "La Tradizione", replicando nel 2018 con "Laccento". Sempre nel 2018, con 99 punti "Laccento" è stato consacrato come "miglior vino rosso italiano" dal sensorialista Luca Maroni.

