



MONTALBERA PORTA IL RUCHÈ A COLLISIONI PROGETTO VINO 2017



Dal 14 al 17 luglio 2017 torna a Barolo il “Progetto Vino”, ideato dal giornalista e direttore scientifico di Vinitaly Ian D’Agata nell’ambito del Festival Agrirock “Collisioni”, considerato dai media nazionali e internazionali l’evento più innovativo negli ultimi dieci anni in Italia. Anche quest’anno il “Progetto Vino” comprende degustazioni e incontri dedicati alle etichette e alle denominazioni e brevi seminari rivolti a critici e importatori provenienti da tutto il mondo. Un progetto ambizioso che lo scorso anno ha ospitato oltre 70 esperti da 11 Paesi del mondo per un totale di oltre 60 eventi tra degustazioni, incontri con i produttori e visite in azienda.

Montalbera partecipa con il Consorzio di promozione I Vini del Piemonte al seminario di degustazione organizzato con Ian D’Agata e il team di Collisioni, una vetrina importante per far conoscere i suoi Ruchè – La Tradizione, Laccento e Limpronta – a critici del settore e giornalisti di tutto il mondo.

L’azienda è inoltre presente durante la manifestazione Collisioni Agrirock dal 14 al 18 Luglio all’interno degli eventi organizzati dalla CIA – Confederazione Italiana Agricoltori con l’associazione Piedmont Good Wines. Le etichette Montalbera potranno essere acquistate anche presso l’AgriLab del Castello di Barolo.

Grazie al Consorzio Barbera d’Asti e vini del Monferrato i vini Montalbera partecipano a ulteriori degustazioni, tavole rotonde e seminari con importanti giornalisti internazionali delle riviste più prestigiose del settore.

Franco Morando, proprietario delle Cantine Montalbera e produttore di vino, crede e investe nella viticoltura piemontese e ha portato Montalbera in questi dieci anni ad essere riconosciuta tra le grandi realtà vitivinicole italiane. Dichiara Morando: “Montalbera guarda con determinazione ed entusiasmo al futuro, attratta sempre da nuove passioni, stili e interpretazioni del terroir. Continuiamo incessantemente, nello studio della viticoltura e dell’enologia per la valorizzazione di questo raro e prezioso autoctono, il principe del Monferrato, il Ruchè”.

Ruchè La Tradizione 2015.

Il Ruchè di Castagnole Monferrato, autoctono raro del Piemonte, viene prodotto in una ristretta area del Monferrato Astigiano, in soli sette comuni con al centro Castagnole Monferrato che si distingue tra tutti per le sue colline vocate ai raggi solari. Terreni calcarei, asciutti, che rendono il territorio ottimale per la coltivazione di questo prezioso autoctono.

Non si hanno notizie certe sull’origine di questo nome (Ruchè), le ipotesi maggiormente

accreditate vogliono che sia arrivato in Piemonte in periodo medioevale, importato dalla Francia da Monaci che lo impiantarono nelle terre attorno ad un monastero oggi scomparso, un luogo sacro, dedicato a San Rocco.

Alcuni ritengono che il nome derivi da “roncet”, una degenerazione infettiva che in tempi passati attaccò i vitigni della zona e di fronte alla quale il Ruchè si dimostrò particolarmente resistente. Altri riconducono la derivazione al termine Piemontese “roche”, zone arroccate e difficili da lavorare. Da recenti studi condotti dall’azienda MONTALBERA ed attenta analisi del vitigno (ricerca in merito al DNA condotta da MONTALBERA in collaborazione con il Centro scientifico BIOESIS) e delle Sue caratteristiche organolettiche, sembra possibile che derivi da antichi vitigni dell’Alta Savoia. Da tempo immemorabile solo presente dell’area di Asti è a tutti gli effetti un vitigno astigiano per secolare acquisizione. Con l’annata 2010 viene concessa la DOCG, ulteriore riconoscimento alla grande qualità di questo raro autoctono.

Ruchè DOCG Laccetto 2015

Con un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un’attenta cernita di uve in sovra-maturazione, con un “piccolo” blend di uve appassite direttamente in vigna, MONTALBERA mette “LACCENTO qualitativo” sulla É di Ruchè.

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.

Ruchè DOCG Limpronta 2013 – Selezione di Famiglia

Dopo aver tracciato la “patente genetica” del Ruchè, dovevamo dare un valore aggiunto a questo autoctono con una produzione unica che donasse al privilegiato amante del Ruchè misteriose ed uniche armonie, sempre tipiche, ma esaltate dall’infinita cura enologica e produttiva. Purezza produttiva assoluta e certificata. Di color rosso rubino intenso con sentori tipici e caratteristici che spaziano dalla rosa canina alle più rare spezie orientali. Virtuoso e suadente con sensazioni fruibili negli anni. LIMPRONTA è un sigillo qualitativo al “legger cantor di legno”. La dottrina enologica ha sempre sconsigliato l’affinamento in legno di vitigni semi-aromatici ancor di più se rossi. Ed ecco comparir per noi una nuova sfida. La scelta di un affinamento esclusivamente in tonneaux a grana fine e tostatura lieve ha fatto la differenza. Il vitigno Ruchè prima dei nostri studi in legno non era mai stato approcciato a questa particolare tipologia di affinamento. Studio, passione, natura e consapevolezza delle nostre qualità e capacità han fatto il resto. Il bicchiere parlerà diceva il saggio.

www.montalbera.it