



Tre nuove etichette per Montalbera: la grande presentazione al Vinitaly



Il Vinitaly è alle porte e l'azienda vitivinicola piemontese Montalbera è pronta per presentare il frutto degli ultimi anni di sperimentazione. I grandi traguardi raggiunti sono il risultato di impegno e lavoro che, in vista di eventi importanti come il Vinitaly, continua incessante. Montalbera lancia due nuove etichette di vino e un olio, scegliendo proprio il Vinitaly come palcoscenico nazionale e internazionale.

Vinificazione e sperimentazione di uve Grignolino dei terreni di Castagnole Monferrato, affinate in anfore di terracotta di Impruneta, per il Grignolino d'Asti DOC LANFORA 2016 dai profumi eterei ed intensi con sentori di lampone, radici e curry. Bâtonnage sperimentale in rovere francese per il Langhe DOC Chardonnay NUDO 2016 dei vigneti siti in Castiglione Tinella nelle Langhe.

L'olio è una chicca dell'azienda, una precisa volontà del Sig. Enrico Morando, mancato da pochi mesi, nonno di Franco Morando, che nelle sue terre di Puglia dove ha sede l'azienda di pet food Morando, aveva piantato gli uliveti. È nato così l'Olio Extra Vergine di oliva estratto a freddo Terre di Bari.

Il Vinitaly rimane sempre il primario luogo di incontro e contatto con il grande pubblico e gli addetti ai lavori, il momento in cui potersi confrontare e anche presentare con orgoglio i vini che nell'ultimo anno hanno raggiunto importanti traguardi. Montalbera, infatti, porta al Vinitaly 2018 la conferma di avere un Ruchè superlativo, frutto di tanta passione, di studio e impegno costante che hanno portato un nuovo Tre Bicchieri alla denominazione Ruchè e, in particolare, quest'anno, al Ruchè di Castagnole Monferrato

DOCG LACCENTO 2016 oltre ai 99 punti dell'Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni che l'ha definito "Miglior vino rosso in assoluto 2018".



Montalbera si conferma così il più grande produttore di Ruchè con i suoi 82 ettari e il 60% della produzione totale, ma anche l'azienda portabandiera di una denominazione che sempre più, in Italia e all'estero, è apprezzata e degustata sulle migliori tavole. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir sono i valori che Montalbera sostiene e che hanno portato risultati eccellenti.

Durante le giornate della manifestazione saranno presenti tutti i vini Montalbera ed anche numerose selezioni di annate fuori commercio.

Vinitaly, Verona, 15-18 aprile - PAD. 10 STAND D2

Da 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 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 qualità e piacevolezza nei vini prodotti dall'azienda.

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 sovra-maturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.

Società Agricola Montalbera s.r.l.

www.montalbera.it

Paolo Alciati

Fonte: Uff. Stampa