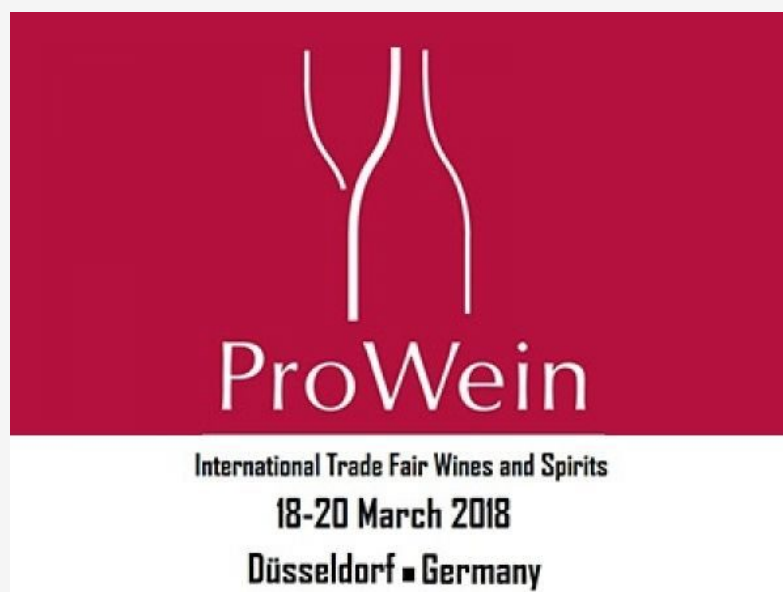




Montalbera festeggia al Prowein il suo secondo Tre Bicchieri



È al via una nuova edizione del Prowein di Düsseldorf, fiera internazionale fortemente attesa dagli addetti ai lavori, un appuntamento a cui Montalbera si prepara ogni anno per portare al massimo riconoscimento il Ruchè.

Anche quest'anno l'azienda di Castagnole Monferrato apre con orgoglio il suo Prowein, partecipando il 17 marzo ai Tre Bicchieri Prowein Special, presentando il Ruchè Laccento 2016, premiato dal Gambero Rosso con i Tre Bicchieri. Alla stessa etichetta sono stati assegnati quest'anno da Luca Maroni i 99 punti e il riconoscimento di "Miglior vino rosso italiano in assoluto". Il sensorialista sarà al Prowein per un wine tasting d'eccezione delle etichette premiate e un seminario dal titolo "Ruchè Laccento, the other side of Piedmont". L'appuntamento è per lunedì 19 marzo alle ore 15.30 nella Wein + Markt fine wine tasting area.

"È con estremo piacere che riceviamo anche quest'anno un importantissimo riconoscimento come i Tre Bicchieri" – dichiara Franco Morando. "I TRE BICCHIERI ROSSI sono un risultato che è arrivato proprio nell'anno in cui festeggiamo i 10 anni del nostro Ruchè Laccento e che ricompensa tutti noi del quotidiano lavoro, passione e dedizione al mondo enologico piemontese e nello specifico al continuo studio qualitativo sul vitigno Ruchè. Siamo orgogliosi di essere ambasciatori del Ruchè nel mondo".

Importanti riconoscimenti giungono dall'International Wine Challenge sempre per il Ruchè Laccento 2016 e il Ruchè La Tradizione 2016, per la Barbera d'Asti DOCG Lequilibrio 2014 e il Grignolino d'Asti Grignè 2016.

Un ottimo risultato anche al China Wine and Spirit Award: doppia Medaglia d'Oro per il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione 2016, vino che è stato definito dalla giuria del CWSA "Piedmont Wine of the Year", vino piemontese dell'anno, un premio che va all'etichetta, al grande lavoro dell'azienda, ma anche alla denominazione e all'Italia, anzi, a quel Monferrato che sa distinguersi ed emergere con vini autoctoni unici.

Medaglia d'Oro per la Barbera d'Asti DOCG Lequilibrio 2014 e medaglia d'Argento per il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2016, Medaglia di Bronzo per il Grignolino d'Asti DOCG Grignè 2016.

Mundus Vini premia con la medaglia d'argento il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2016 così come il Berliner Wine Trophy, mentre la Barbera d'Asti D.o.c.g. Nuda® 2015 e la Barbera d'Asti D.o.c.g. Solo Acciaio® 2016 ottengono rispettivamente il riconoscimento al Concours International des Vins de Terroir 2018 e di Merum.

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.

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 Laccento 2016

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. 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 chiarezza nei vini prodotti dall'azienda. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir: queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera. 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.

www.montalbera.it