



Ripartiamo dal vino: Ruché di Castagnole Monferrato Docg “Laccento” 2019 **Montalbera**



Un vino caldo, piacevole e di rara setosità, dal profumo intenso e persistente. Ideale in abbinamento con piatti saporiti a base di carni rosse o formaggi di media stagionatura V

erso la metà degli anni Ottanta, la famiglia **Morando** adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruché. Oggi l'azienda è circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare a corpo unico in posizione interamente collinare, con esposizioni diverse e suoli che vanno dall'argilloso al calcareo. Una delle peculiarità che da sempre distingue **Montalbera** nel panorama piemontese è quella di essere una realtà a cavallo tra le due grandi zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe. A Castagnole Monferrato le vigne ricoprono sei intere colline, mentre nel fondovalle trova spazio la coltivazione della tipica nocciola piemontese. Da generazioni la famiglia **Morando** crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruché. Circa il 60% del Ruché Docg dell'intera denominazione è di proprietà dell'azienda. Le altre varietà impiantate sono Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier.

Vino degustato: Ruché di Castagnole Monferrato Docg “Laccento” 2019 **Montalbera**

La zona di produzione è quella di Castagnole Monferrato, in provincia di Asti. La vendemmia avviene per l'80% in maturazione ottimale, per il 20% in leggera sovrasmaturazione direttamente in vigna. Vinificazione tradizionale in rosso con affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Il colore è rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Il profumo è intenso, persistente, con un cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura. Il sapore è caldo, piacevole e di rara setosità. Ideale in abbinamento con piatti saporiti a base di carni rosse o formaggi di media stagionatura.