



L'appuntamento è a Torino dove, il 4, 5 e 6 maggio

L'appuntamento è a Torino dove, il 4, 5 e 6 maggio : Luca Maroni, analista sensoriale e nota firma enologica italiana, presenta l'edizione de " I Migliori Vini Italiani ", una delle più importanti manifestazioni dedicate al mondo del vino. L'evento vede la partecipazione di oltre 30 espositori e più di 150 etichette dei migliori produttori di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta presenti nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2018. Nella splendida cornice del Salone delle Feste dei Principi di Piemonte, venerdì 4 maggio alle ore 20.00, l'evento si apre con l'inaugurazione e la premiazione ad invito, un momento di spettacolo condotto da Luca Maroni con la grande maestria che lo contraddistingue. Alle 21.30 AROMI IN NATURA: NEL VINO, NEI PROFUMI – Laboratorio di degustazione polimerica con le essenze di Giorgia e Ambra Martone, fondatrici del laboratorio LabSolue ed i vini selezionati da Luca Maroni tra cui il Ruchè Laccento Montalbera. Il percorso polisensoriale sarà arricchito dalla presenza degli assaggi realizzati da MARCELLO TRENTINI, Chef stellato del MAGORABIN di Torino. I vini sono premiati secondo il metodo di degustazione scientifico creato dallo stesso Luca Maroni, basato sul principio che la qualità del vino è la piacevolezza del suo sapore e sui tre parametri di Consistenza, Equilibrio e Integrità. Franco Morando, produttore e proprietario dell'azienda agricola Montalbera, ritira il premio per il suo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2016, riconosciuto come "Miglior vino rosso in assoluto 2018" con 99 punti, massima espressione qualitativa per Luca Maroni. "Laccento rappresenta il coraggio mio e di Montalbera di andare oltre. E' il simbolo dell'audacia e della fermezza di voler portare la denominazione Ruchè alla sua massima espressione. Ringrazio personalmente con la mia famiglia il sensorialista Luca Maroni per l'attenzione che ogni anno pone in degustazione attenta e precisa "snasando" il nostro bicchiere. Gli importanti riconoscimenti che Luca ogni anno ci riconosce sono una valutazione qualitativa Sua personale e di grande pregio per noi. Spero vivamente che il consumatore attento ed esigente ritrovi le poetiche parole di Luca nei leggiadri sentori espressione d'unicità e piacevolezza de Laccento" dichiara Franco Morando. NOTE SULL' AZIENDA 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. Montalbera ha chiuso il 2017 con oltre 650.000 bottiglie prodotte, 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. Franco Morando, wine producer e proprietario della cantina, è riuscito definitivamente a nobilitare un antico vitigno, a lungo dimenticato, offrendogli un palcoscenico internazionale. Montalbera è stata la prima azienda a portare la denominazione Ruchè all'eccellenza dei 99 punti di Luca Maroni con Laccento e dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso, nel 2017 con l'etichetta "La Tradizione", replicando nel 2018 con Laccento.