

Home / Tuttodrunk

/ Il Vintaly di Montalbera tra grandi novità ed importanti conferme

SEGUICI SU FACEBOOK



Il Vintaly di Montalbera tra grandi novità ed importanti conferme



Rosso porta ai Tre Bicchieri Vintaly Special l'etichetta Montalbera nata per prima: LA TRADIZIONE 2015. L'appuntamento è domenica 9 aprile dalle 11.30 presso la Sala Argento, piano -1 del Palaexpo ingresso A2.

Questo grande Ruchè di Castagnole Monferrato docg nella sua complessità di profumi e aromi e purezza espressiva incarna l'anima del Monferrato e di una denominazione sempre più riscoperta e apprezzata. L'eccellenza raggiunta con l'annata 2015 ha portato i Tre Bicchieri all'etichetta, ma anche alla denominazione e ai valori che l'azienda Montalbera sostiene: rigore e progettualità, interpretazione e terroir.



Un'annata semplicemente unica, figlia di una maestra natura" - il commento di Franco Morando al premio ricevuto - "Siamo onorati e impreziositi dall'eccellenza raggiunta con i TRE BICCHIERI alla nostra etichetta di Ruchè LA TRADIZIONE 2015. Ancor di più, di aver portato magnificenza di notorietà alla denominazione "Ruchè" che, per la prima con Montalbera, raggiunge il podio del Gambero Rosso".



Ruchè, l'altra faccia del Piemonte, quello innovativo e capace di vedere oltre la classica enologia tradizionale e alle storiche denominazioni. Un'unica parola, ma esaltatrice: autoctono.

Sempre al Vintaly, lunedì 10 aprile lo stand Montalbera avrà un'ospite d'eccezione: Michelangelo Mammoliti, 1 stella Michelin, chef tra i più giovani d'Italia. Mammoliti accompagnerà con originali e creativi abbinamenti la degustazione delle più note etichette Montalbera.

In particolare, il suo famoso piatto "Astrattismo omaggio a Kandinsky" esalterà la presentazione in prima assoluta di una nuova etichetta: Calypso LETICETTANERA, Viognier lavorato in purezza, vinificato e fermentato in acciaio, affinato in tonneaux - grande réserve - provenienti dalla regione dell'Allier francese.

Un vitigno già conosciuto a Montalbera che, con "LETICETTANERA", è stato portato a un'evoluzione qualitativa con un affinamento in legno, cura più attenta in vigna con diradamento e cernita delle uve e una tecnologia più scrupolosa direttamente in cantina. Ne è emerso un vino di ricordo diamantifero per la qualità espressiva in acidità, mineralità, eleganza e aromaticità.

Show Cooking lunedì 10 aprile dalle 13 alle 15, Pad. 10 - Stand D2.

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



Da sei generazioni, la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese. L'azienda di Castagnole Monferrato,

immersa in un paesaggio che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità, è il principale interprete del vitigno Ruchè e ha fatto di questo raro e prezioso autoctono la propria icona e uno dei motori della sua crescita, tanto sul mercato interno quanto sull'estero e negli ultimi dieci anni ha raggiunto traguardi sempre più importanti.



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 loro filosofia produttiva. 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.



Eccellenti riconoscimenti attestano anche il Ruchè DOCG LACCENTO 2015. Riconfermati i 99 punti dell'Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2017 del sensorialista Luca Maroni, che lo erge nuovamente a "Miglior Vino Rosso in Assoluto". Il Gambero Rosso lo porta in finale per i Tre Bicchieri, la guida Vini Buoni d'Italia 2017, specializzata nella valorizzazione dei vitigni autoctoni,



conferma la Corona, mentre il Dott. Cernilli con Doctor Wine recensisce per la prima volta la denominazione Ruchè con eccellenti votazioni oltre i 90 punti.



Le ottime reviews di dicembre 2016 dell'International Wine Report, seguite dal pubblico americano, e IWSC - International Wine & Spirit Award Competition - che premia LACCENTO con la targa Silver, siglano ulteriormente gli eccellenti risultati ottenuti, stimolando l'azienda a migliorarli ancora. Con orgoglio si può affermare che ancora una volta Montalbera pone LACCENTO sul Piemonte confermandosi il più grande produttore di Ruchè.



Dal Ruchè alla Barbera: vitigno a bacca nera, non aromatico, la Barbera d'Asti docg può essere prodotta solo in alcuni comuni del Piemonte, tra questi Castagnole Monferrato. Inoltre, attraverso disciplinari di produzione molto severi, viene prodotta la Barbera d'Asti docg Superiore che porta la menzione già in etichetta.

Montalbera emerge con diverse proposte: Barbera d'Asti docg solo acciaio, Barbera del Monferrato doc LA BRIOSA, Barbera d'Asti Superiore docg LEQUILIBRIO, Barbera d'Asti Superiore DOCG NUDA.

Prodotti in continua evoluzione, le Barbera d'Asti Montalbera ottengono sempre maggiori consensi anche all'estero. La piacevolezza di questi vini dai colori intensi e profumi di frutta rossa, tannini decisi ma equilibrati e acidità unica che li contraddistingue, è riconosciuta ovunque.



La Barbera d'Asti docg LEQUILIBRIO è frutto di una sapiente e sempre migliore maturazione delle uve e dell'utilizzo delle migliori tecniche in cantina. Una Barbera che nasce dalle "vigne vecchie" con una vendemmia in leggera sovrasmaturazione per cercar di stemperare l'acidità imponente tipica dei Barbera. L'appellazione LEQUILIBRIO deriva da uno studio attento di "EQUILIBRIO" in legno tra barriques, tonneaux e botti grandi.



Rosso rubino intenso, al naso esprime una certa intensità grazie a note di piccoli frutti rossi in confettura, di tabacco e di cuoio. In bocca è potente, austero, caratterizzato da una buona acidità a contrastare una certa morbidezza, chiudendo in armonicità con un finale di grande piacevolezza sul frutto.

Il Gambero Rosso ha dato 1 Bicchieri a questa Barbera e l'Annuario dei Migliori Vini Italiani del sensorialista Luca Maroni 96 punti. La Germania, in particolare, ha dato alla Barbera d'Asti docg LEQUILIBRIO 2013 la medaglia d'oro al Berliner Wein Trophy e la medaglia d'argento al Mundus Vini.

Società Agricola Montalbera s.r.l.
Reg. Montalbera, 1 - Castagnole Monferrato (At)
www.montalbera.it

Paolo Alciati
Fonte: Uff. Stampa

