

**EVENTO** DAL 9 AL 12 APRILE

# I vini e le grappe del Monferrato a Vinitaly

**IL MONFERRATO: PATRIMONIO DELL'UNESCO**

**CASTAGNOLE MONFERRATO** - Dai vini alle grappe il Monferrato si prepara al Vinitaly. Tra le storiche aziende monferrine, sarà presente a Verona Montalbera, grande realtà vinicola, da sei generazioni guidata dalla famiglia Morando, che con passione si dedica alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè. Domenica 9 aprile dalle 11,30 (Sala Argento, piano -1 del Palaexpo ingresso A2) la prima etichetta Tradizione Castagnole Monferrato docg sarà servita in degustazione dal Gambero Rosso alla Tre Bicchieri Vinitaly Special. Lunedì 10 aprile lo stand Montalbera avrà un'ospite d'eccezione: Michelangelo Mammoliti, una stella Michelin e chef tra i più giovani d'Italia che accompagnerà con originali e creativi abbinamenti la degustazione delle più note etichette Montalbera tra cui la nuova etichetta: Calypsos LETICHETTANERA, viognier lavorato in purezza, vinificato e fermentato in acciaio, affinato in tonneaux - gran-

de réserve - provenienti dalla regione dell'Allier francese. Un vitigno gi  conosciuto a Montalbera che, con "LETICHETTANERA",   stato portato a un'evoluzione qualitativa con un affinamento in legno, cura pi  attenta in vigna con diradamento e cernita delle uve e una tecnologia pi  scrupolosa direttamente in cantina.

Al salone Internazionale di Vini e Distillati di Verona (dal 9 al 12 Aprile) sar  presente anche Mazzetti d'Altavilla - Distillatori dal 1846 (Pad.9 - Stand B16) con l'arte del miscelare, abbinamenti sensoriali e la presentazione ufficiale della Grappa 3.0 dove il numero 3 sta per 3 varianti (Morbida, Barricata, Alto Grado) e 3 sorelle dalle 3 personalit  (Chiara, Silvia ed Elisa, alias la settima generazione Mazzetti Under 30). La nuova Grappa fa parte della linea "puntozero" lanciata lo scorso anno con 7.0 la Grappa Riserva di Ruch  100% cru.

■ **m.b.**