

Comunicato stampa Montalbera Vinitaly



BY REDAZIONE EASY NEWS PRESS AGENCY ON 05/04/2017

COMUNICATI

Castagnole Monferrato, 5 Aprile 2017

IL RUCHÈ LA TRADIZIONE – TRE BICCHIERI DEL GAMBERO ROSSO – APRE IL VINITALY MONTALBERA

IL VIOGNIER INCONTRA IL LEGNO: MONTALBERA LANCIA UNA NUOVA ETICHETTA

Il Vinitaly è alle porte e l'azienda vitivinicola Montalbera scalda i motori. I grandi traguardi raggiunti negli ultimi anni sono frutto di impegno e lavoro che, in vista di eventi importanti come il Vinitaly, continua incessante. Il **Gambero Rosso** porta ai **Tre Bicchieri Vinitaly Special** l'etichetta Montalbera nata per prima: **LA TRADIZIONE 2015**. LA TRADIZIONE 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. Montalbera si conferma il più grande produttore di Ruchè.

L'appuntamento è **domenica 9 aprile dalle 11.30 presso la Sala Argento**, piano -1 del Palaexpo ingresso A2.

Lunedì 10 aprile lo stand Montalbera avrà un'ospite d'eccezione: **Michelangelo Mammoliti, 1 stella Michelin**, ristorante La Madernassa, 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: **Calypsos LETICHETTANERA**. 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 "LETICHETTANERA", 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. 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 qualità e piacevolezza nei vini prodotti dall'azienda.

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.