



Comunicato stampa Montalbera Vinitaly

Viognier Incontra, Montalbera Lancia,
Una Nuova Etichetta

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.