



Gilbert & Gaillard conferma il primato per i vini Montalbera

Gilbert & Gaillard conferma il primato per i vini Montalbera : Gilbert & Gaillard, la guida che seleziona vini di terroir e champagne in Francia e all'estero, premia tre etichette Montalbera: il Ruchè di Castagnole Monferrato Limpronta 2013, la Barbera d'Asti Lequilibrio 2014 e la Barbera d'Asti Superiore Nuda 2013 si classificano ai vertici tra i vini "dalla grande classe che unisce raffinatezza, complessità e una notevole qualità di elaborazione". Questi i commenti dei giudici degustatori: Limpronta: intensi riflessi d'evoluzione. Naso speziato, sottobosco, selvaggina su fondo di frutta a nocciolo in composta. Bocca morbida, potenza controllata. Bella prestanza aromatica in stile evoluto che conserva equilibrio e freschezza. Bel vino da carne rossa. Lequilibrio: intenso, granata. Naso vanigliato su fondo di prugna nera, bigarreau, spezie. Bocca opulenta dalla personalità di boisé e frutta affermata. Materia soave, persistenza aromatica. Vino che sembra aver trovato equilibrio nel suo affinamento. Per cacciagione. Nuda: colore intenso, riflessi di evoluzione. Naso di boisé speziato fine su sfondo di selvaggina, sottobosco, frutta con nocciolo in confettura. Rotta verso sud con il sole in bocca. Polposità per un vino piacevolmente caldo. Tutta l'Italia in un bicchiere. La Famiglia Morandointerpreta con passione da sei generazioni il frutto delle proprie vigne a cavallo tra Monferrato e Langhe, disponendo di ben 160 ettari in corpo unico a Castagnole Monferrato, di cui 82 coltivati a Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG – corrispondenti al 62% dell'intera denominazione, 38 a Grignolino d'Asti DOC e 28 a Barbera d'Asti DOCG oltre a 15 ettari a Castiglione Tinella, paese natale del capostipite Enrico Riccardo Morando, per il Moscato d'Asti DOCG. Rigore e progettualità. Interpretazione e terroir. Queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera. Spiega Franco Morando, giovane imprenditore che ha raccolto il testimone dalla famiglia e conduce l'azienda con spirito pratico e innovativo verso traguardi sempre più ambiziosi. "Il sogno di tutte le generazioni di uomini applicati al vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto-uva possibile, trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura nel frutto, vinificare senza perdere un'oncia del valore nativo". 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 le sfaccettate personalità di ciascun vitigno. Intensa l'attività di Montalbera nei prossimi mesi. dal 14 al 17 luglio 2017 Montalbera farà degustare il suo Ruchè e la Barbera d'Asti ai più grandi esperti internazionali a Barolo nel corso di "Progetto Vino", un percorso ideato dal giornalista e direttore scientifico di Vinitaly Ian D'Agata nell'ambito del Festival Agrirock "Collisions", considerato ormai dai media nazionali e internazionali l'evento più innovativo negli ultimi dieci anni in Italia. A ottobre, il 16 e 17, parteciperà ad Autochtona a Bolzano, nel cuore dell'Alto Adige, dove la cultura enologica è tra le più antiche d'Europa Sarà una vetrina che esalterà le tipicità dei vini provenienti da vitigni unici o rari della ricca tradizione italiana accendendo i riflettori sulle denominazioni più note così come su quelle meno conosciute del grande patrimonio vitivinicolo italiano Infine, dal 10 al 14 novembre, Montalbera sarà al Merano WineFestival – la prestigiosa manifestazione del nord Italia che nel corso degli anni si è affermata come uno dei più qualificati eventi enogastronomici mondiali con eccellenze assolute in degustazione e assaggio.