



Nato lo champagne piemontese



E' nato lo champagne made in Piemonte. Non è un azzardo. Si chiama 120+1 ed è l'ultima scommessa di [Montalbera](#), un Pinot Noir ricavato da uve di Castagnole Monferrato. Il debutto a Parigi, in occasione del Wine Paris di metà febbraio; in Italia bisognerà attendere il 2 marzo, quando sarà presentato e degustato a Torino. Franco Morando, direttore generale di [Montalbera](#), aspettava questo momento da dieci anni. Si chiama 120+1 perché dopo 120 mesi è stato "degorgiato" lo champagne piemontese. "Più 1 è il giorno che abbiamo dedicato alla 'liqueur d'expédition' in 'vino su vino' della medesima annata in degorgement à la voilè" aggiunge Morando. Mio nonno sarebbe orgoglioso. E' stata sua l'idea 15 anni fa di predisporre un impianto di Pinot Noir di 5 ettari e di vinificare in sperimentazione in 'bolla'".



added by Gianfranco Quaglia on 22 gennaio 2020