

Debutta 120+1, lo 'champagne' italiano



(ANSA) - TORINO, 22 GEN - Bollicine sì, ma italiane. Si chiama 120+1 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.

"Sono 10 anni che aspetto questo momento - afferma Franco Morando, dg di **Montalbera** - Perché 120+1? Perché dopo 120 mesi abbiamo 'degorgiato' il nostro champagne piemontese. Più è il giorno che abbiamo dedicato alla 'liqueur d'expédition' in 'vino su vino' della medesima annata in degorgimento à la volée. Mionnono sarebbe orgoglioso. E' stata sua l'idea 15 anni fa di predisporre un impianto di Pinot Noir di 5 ettari e divinificare in sperimentazione in 'bolla'".

Un progetto sposato dall'enologo Luca Caramellino e concluso da Morando. "La prima bottiglia stappata dovrà riposare 40 giorni, poi il mio giovane campione sarà presentato a Parigi, in Francia.

Perché il nostro 120+1 è a tutti gli effetti unochampagne".

