

## Le Rubriche di ATNews - Degustando la bellezza

DEGUSTANDO LA BELLEZZA



# Ostriche e Bollicine di **Montalbera** per festività dal sapore perfetto

di Redazione - 21 Dicembre 2021 - 16:24

Stampa [Invia notizia](#) 3 min

Più informazioni su

[degustando la bellezza](#) [montalbera](#) [red oyster italia](#)  
[spumante metodo classico pas dosè 120+1®](#) [franco morando](#)  
[mariangela lugli](#) [castagnole monferrato](#)



Il regno di **Montalbera** è fatto anche di bollicine: per questo nuovo appuntamento con la rubrica **"Degustando la Bellezza"** vi presentiamo un'esperienza sensoriale unica, nel nome dell'eccellenza.

Dalla fascinosa cantina di Castagnole Monferrato guidata da **Franco Morando**, nascono anche gli spumanti, in particolare lo Spumante Metodo Classico Pas Dosè 120+1®, il Cuvée Blanche – Spumante Metodo Martinotti Extra-dry e il Cuvée Rosé – Spumante Metodo Martinotti Brut.

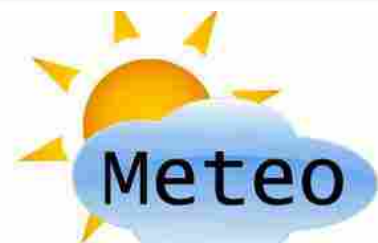
Da quale idea di base nascono le bollicine di **Montalbera**? A spiegarlo è **Franco Morando**, con la consueta passione che abbiamo imparato a conoscere nel corso della nostra rubrica **"Degustando la Bellezza"**, che ci racconta una storia fatta di scelte, di sogni, di fantasie e di speranze.

*"Le bollicine nascono da un'esigenza commerciale. – illustra l'illuminato imprenditore – Nel 2004 abbiamo intuito che il mondo, oltre che di vino rosso, aveva bisogno anche di vino bianco. Ai tempi **Montalbera** produceva solo una tipologia di vino bianco, lo Chardonnay, non c'era ancora il Viognier,*

**ATmeteo** Previsioni

Asti  **6°C** **-2°C**

[GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ](#) »



ATTUALITÀ

### Meteo: le previsioni per i prossimi giorni **previsioni**

[Commenta](#)

**ATlettere** Tutte le lettere



Lavori alla Lina Borgo, la replica delle insegnanti: "La scuola dell'infanzia Lina Borgo racconta..."



Comitato Vigilanza Motocross: "Il green washing dell'amministrazione di Castagnole Monferrato"



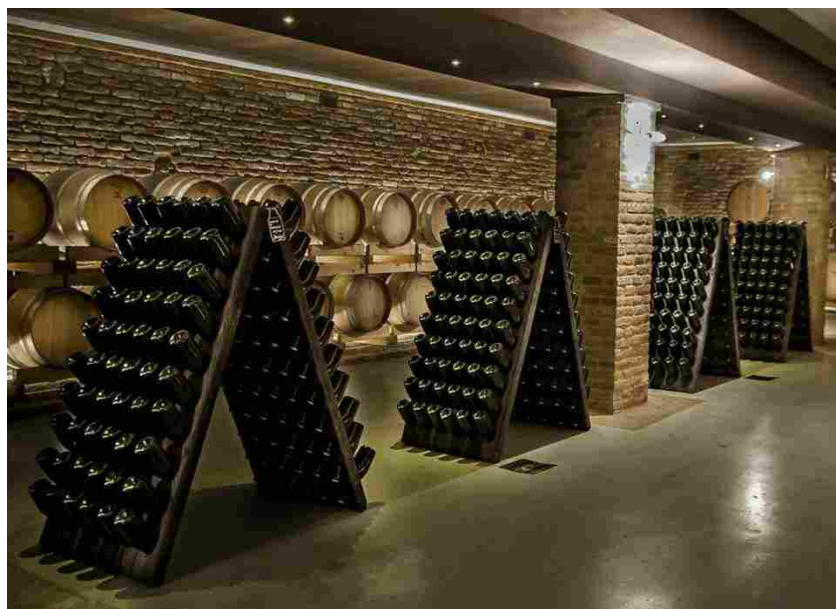
Asti, partono i lavori alla Scuola dell'Infanzia Lina Borgo: "Disagi per bambini e famiglie"

[INVIA UNA LETTERA](#) »

*che è stato piantato dopo. Abbiamo iniziato a pensare ad una bollicina interessante e da una bollicina scattò subito l'idea di una seconda bollicina. La prima fu chiamata ai tempi, Roseus, che proveniva prettamente da uve di Grignolino d'Asti, metodo Charmat Martinotti Brut, mentre la seconda, Leykos, era un vino Extra Dry che proveniva esclusivamente da Barbera d'Asti."*

Sul piano commerciale la svolta arrivò circa sette anni fa, con un cambio di packaging studiato personalmente da **Franco Morando**, all'insegna dell'eleganza: *"Anche i nomi sono stati cambiati ed è stata una scelta vincente. Hanno debuttato sul mercato il Cuvée Rosé, da uve Grignolino d'Asti in purezza, e il Cuvée Blanche, da uve Barbera d'Asti in purezza."*

E poi c'è la scommessa, datata 2003, che ha portato alla luce il "120+1®". Nel 2003 nasce nel magnifico terroir di **Montalbera**, una scommessa alla quale partecipò il nonno di Franco, Enrico Morando, con l'enologo Luca Caramellino: alla base ci fu la decisione di spiantare i tre ettari di pinot nero al centro dell'anfiteatro. *"Visivamente non era un prodotto magnifico ma qualitativamente donava un vino di grande eccellenza. – racconta Franco – L'enologo chiese a mio nonno di provare a produrre una bollicina particolare con quello che era il frutto di quelle vigne, con metodo classico."*



Il degorgement è arrivato in un momento estremamente particolare e delicato.

*"Dopo 120 mesi di affinamento sui lieviti, nel 2020, due settimane prima del primo lockdown, fu lanciato questo prodotto. Erano 10 anni che aspettavo questo momento. Perché si chiama 120+1®? Perché dopo 120 mesi abbiamo "degorgiato" il nostro spumante. "+ 1" è il giorno che abbiamo dedicato alla "liqueur d'expédition" in "vino su vino" della medesima annata in degorgement à la voilè".*

Nella fase finale del metodo classico, l'enologo ha proposto circa 20 liqueur d'expédition. La base era molto, molto elegante, così elegante che abbiamo deciso di fare un rabbocco vino su vino e creare una bollicina pas dosè."

Lo Spumante Metodo Classico Pas Dosè 120+1® sarà un'etichetta unica di 4000 bottiglie.

*"Abbiamo ancora un'annata, il 2004, che darà vita al 120+2, di cui saranno prodotte circa 4800 bottiglie. Poi la storia di questo vino terminerà lì. Dopo*

queste due etichette speciali, tra tre anni uscirà la prima etichetta di Alta Langa di **Montalbera**. Non sappiamo ancora come si chiamerà, prenderà vita dal Pinot Nero e uno Chardonnay impiantato nella zona di Castiglione Tinella.

*Sogni, fantasie, speranze, sono le parole d'ordine del nostro futuro. Ciò che tu impianti adesso l'avrai tra cinque anni, la prima bottiglia nel Metodo Classico tra otto, il tempo che serve per donare la giusta tipicità del Metodo Classico. Siamo tutti figli della natura per cui siamo tutti in attesa che ci sia una evoluzione costante."*

Un vino con una storia così speciale, come lo Spumante Metodo Classico Pas Dosè 120+1®, per le festività può essere perfettamente abbinato ad un'altra eccellenza: l'ostrica Tsarskaya.

Degustiamo dunque la bellezza con il connubio tra le ostriche di Red Oyster Torino, i sommelier delle Ostriche, e le bollicine di **Montalbera**: un incontro in cui l'acidità piacevole, non invasiva, e la rotondità di gusto dello spumante sposa perfettamente la sapidità dell'ostrica.


La bellezza pende la forma della perfetta unione di sapori dell'ostrica Tsarskaya e lo spumante metodo classico di **Montalbera**. La scintilla è scoccata quando Mariangela Lugli, che gestisce Red Oyster Italia insieme alla sorella Francesca, ha assaporato la piacevolezza del 120+1® ed ha proposto a **Franco Morando** l'abbinamento con le ostriche dello Zar, allevate per quattro anni in Bretagna, a Cancale.

*"Sono ostriche di livello superiore per la loro tipologia di affinamento. – ci spiega Mariangela – La Tsarskaya è un'ostrica piena, carnosa, iodata si al primo assaggio, ma che poi rilascia un gusto morbido, con sfumature che vanno dalla nocciola alla mandorla, è molto elegante ed è perfetta da abbinare al 120+1®. Il finale acidulo di quest'ostrica risulta molto vicino al finale tannico dei grand cru. Con questo abbinamento di sapori si va a chiudere un cerchio con il tannino tipico del Pinot Noir che richiama perfettamente il tannino dell'ostrica, cremosa e dalla persistente sapidità."*



Più informazioni su

- 👉 degustando la bellezza
- 👉 [montalbera](#)
- 👉 red oyster italia
- 👉 spumante metodo classico pas dosè 120+1®
- 👉 [franco morando](#)
- 👉 mariangela lugli
- 📍 castagnole monferrato

 Continue with Facebook

**ALTRE NOTIZIE DI CASTAGNOLE MONFERRATO**



**LETTERE**  
Comitato Vigilanza Motocross: "Il green washing dell'amministrazione di Castagnole Monferrato"



**ASTI**  
Cosa fare nel fine settimana... girovagando tra colline innevate o tra eventi natalizi nell'Astigiano



**ATTUALITÀ**  
A Castagnole Monferrato il concerto di Natale dell'Osa Brass Quintet



**ATTUALITÀ**  
"Il Natale di Gelindo" a Castagnole delle Lanze

**DALLA HOME**



**NATIVITÀ**  
Suggestivo incontro a Revigliasco d'Asti con "Raccontami questo Natale. Musica e parole"



**NATALE**  
Al Teatro Alfieri di Asti il Concerto di Natale "Cum Jubilo"