



## **Montalbera** Ruché Laccento il “vino frutto”

HomeViniAttualità

23 Dicembre 2020

**Montalbera** Ruché di Castagnole Laccento è un vino DOCG Ruché di Castagnole Monferrato, in Piemonte. La guida del Gambero Rosso 2021 ha premiato questo vino con i 3 Bicchieri Rossi.

La storia dell' **Montalbera** (apre in una nuova scheda)">Azienda Agricola **Montalbera** **Montalbera** (apre in una nuova scheda)"> risale agli inizi del secolo scorso. La sua estensione interessa 3 diversi comuni: Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno.

### **Montalbera** : un po' storia

La **storia** di quest'azienda inizia nei **primi decenni del secolo scorso**. Il **nome dell'azienda** quasi certamente **si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato** e alle dolci colline che circondano la tenuta.

Attorno alla **metà degli anni Ottanta** Enrico Riccardo **Morando**, titolare dell'azienda, adotta una **politica di espansione non ancora ultimata**. Questa politica prevede l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruché (vitigno autoctono e caratteristico della tradizione Piemontese).



Oggi **Montalbera** è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale per cercar d'**interpretare al meglio il “frutto”** che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio.

Circa il 60% della produzione complessiva del Ruché di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC “sgorga” dalle cantine **Montalbera** in Castagnole Monferrato.

**Montalbera** è costituita da **2 cantine**:

1. La **Cantina di Castagnole Monferrato (Monferrato)** è di **100 ettari** in un unico appezzamento. Inoltre è la **sede per la vinificazione** e l'**affinamento dei vini** ed è l'**unica** a poter esser **visitata con un' incoming a 360°**.
2. La seconda Cantina è a **Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo**, di **10 ettari** in un unico appezzamento. Questa seconda cantina è nella **terra natale del capostipite di famiglia** : il Cavaliere Enrico Riccardo **Morando**.

### **Filosofia produttiva**

La **filosofia produttiva** prescelta è quella del “vino-frutto” esaltando le grandi peculiarità dei

**vitigni e delle denominazioni coltivate**, con vendemmie in parte in leggera sovraturazione e un lavoro attento e preciso in vigna con severi diradamenti.



## Vendemmia 2020: descrizione generale dell'annata

In **primavera** le **temperature** erano **ottimali**. Le **moderate precipitazioni** e le temperature ottimali hanno permesso l'armonico germogliamento di tutte le varietà coltivate a **Montalbera**.

In **estate** le **temperature** erano **medio-alte** le **piogge di media intensità**. Questo clima ha favorito i biochimismi legati alla maturazione fenolica, tecnologica e fisiologica delle uve.

La **vendemmia** ha subito un **ritardo di 8-10 giorni**, rispetto a quella dell'anno precedente. Il ritardo è dovuto a **piogge puntiformi** che hanno **abbassato la temperatura giornaliera**, rallentato l'accumulo zuccherino e **in generale la maturazione**.

Il **commento enologico** dell'annata è **più che positivo**. Il risultato finale sono stati vini equilibrati, con una grande finezza olfattiva e di medio corpo.

### **Montalbera** Ruché di Castagnole Laccento

Siete alla ricerca di un vino da regalare per chi ama il vino? Volete regalare un vino pregiato ma non sapete quale scegliere? Se siete alla ricerca di una bottiglia di vino come regalo, allora

**Montalbera** Ruché di Castagnole Laccento (apre in una nuova scheda)"

href="https://www.xtrawine.com/it/vini/montalbera-ruche-di-castagnole-laccento-2019/p24811" target="\_blank"> **Montalbera** Ruché di Castagnole Laccento è quello fa per voi.



Questo fantastico vino è prodotto a Castagnole Monferrato. Il **sistema di allevamento** è a **Guyot basso** (7-8 gemme sul capo a frutto), con diradamento nei primi mesi estivi.

#### Vinificazione e affinamento

L'80% delle uve è raccolto a maturazione ottimale, il 20% in leggera sovraturazione direttamente in vigna.

**Vinificazione tradizionale in rosso.**

**Affinamento in vasche di acciaio** e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

#### Caratteristiche organolettiche

- **Colore: rosso rubino intenso** con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.
- **Profumointenso, persistente**, cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in



## 120+1 Pas Dosé – Montalbera – Sparkle 2021

Invitante e dolce al naso per una espressione di pasticceria netta e golosa, accompagnata dal frutto maturo. In bocca è avvolgente e poi teso, un po' severo in chiusura. Da godere con porro intero arrostito, accompagnato da pâté di fegatini. Annata: -

Denominazione: Vsq

Uvaggio: pinot nero

Fermentazione: bottiglia

Alcool: 12.5 per cento

Voto: 4.0 / 5

Produzione: 4000

Prezzo: 45,00 Euro

Degustazione: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati e perlage sottile, al naso è dolce e accattivante nel porgere sentori invitanti di pasticceria da forno soffice con nitidi riconoscimenti di pandoro, accompagnati da savoiardi e pan brioche, da torta margherita con confettura di albicocche; apre quindi al frutto di cedro in nettare e candito, di mela matura e al forno, di pera anche in nettare, accompagnato da note di mandorle e nocciole secche e gentilmente tostate e da miele, tutti percorsi da respiri di cipria, mentre la pasticceria soffice è ora con bagna alcolica. Fresco, cremoso, sapido, morbido, ha una tessitura media e una sinergia acido-sapida decisa che sollecita tensione sulla lingua, invitando al nuovo assaggio, ma rendendo il finale appena nervoso anche per la nota alcolica percepibile in chiusura. Il retrofatto ritrova la pasticceria con bagna e il frutto dolce del naso.