



Montalbera LACCENTO Tre Bicchieri del Gambero Rosso

Montalbera LACCENTO si aggiudica I Tre Bicchieri del Gambero Rosso – Guida Vini D’Italia 2021. Franco **Morando**: dietro a ogni mio passo, ogni pensiero ed ogni investimento c’è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola .

Redazione

Montalbera LACCENTO Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g., per il secondo anno consecutivo, è stato insignito dalla prestigiosa guida I VINI D’ITALIA 2021 con la massima espressione qualitativa

TRE BICCHIERI. Già nella guida 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruchè l’eccellenza dei TRE BICCHIERI con l’etichetta LA TRADIZIONE (prima volta in assoluto per la denominazione). Nella guida 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri è stato il Ruchè “LACCENTO 2016”, senza dimenticare l’edizione del 2019 della medesima guida, che premiando “NUDA 2015” Barbera d’Asti d.o.c.g. Superiore, ha dato un segnale importante per la “trasversalità” d’interpretazione dei vitigni tipici del Monferrato da parte di **Montalbera** .

“ Sono 5 consecutivi, i TRE BICCHIERI per **Montalbera** – ha dichiarato Franco **Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, azienda che da tre generazioni appartiene alla sua famiglia – Per la mia vita, per la mia passione, per la mia speranza di migliorare sempre. Dietro a ogni mio passo, ogni pensiero ed ogni investimento c’è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di essere arrivati alla massima espressione qualitativa. LACCENTO rappresenta il mio coraggio e quella della mia famiglia di andare oltre.

Montalbera LACCENTO è il simbolo dell’audacia e della fermezza di voler portare la denominazione Ruchè sempre al meglio, ai massimi livelli qualitativi”. Inoltre ha aggiunto Franco **Morando**: “Un grazie speciale va al mio team enologico: Luca Caramellino – enologo titolare, Nino Falcone, Daniel Morellato, Marco Ribaldone che con quotidianità lavorano nell’ombra per portare questo nettare annualmente sulle nostre tavole.”

“Ringrazio personalmente tutta la commissione del Gambero Rosso per l’attenzione che ogni anno pone sulle nostre etichette e sulla nostra espressione qualitativa. Crediamo di essere grandi, ma siamo molto piccoli e studio, interpretazione, sogno sono le parole quotidiane che ci accompagnano”. Ruchè, l’altra faccia del Piemonte, quello innovativo e capace di vedere oltre la classica enologia tradizionale e alle storiche denominazioni. Un vino dal carattere inconfondibile. Con un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un’attenta cernita di uve a maturazione ottimale, con un “piccolo” blend di uve in sovra-maturazione direttamente in vigna.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico ed elegante.

Per il quinto anno consecutivo l’azienda **Montalbera** percepisce l’eccellenza del GAMBERO ROSSO con i TRE BICCHIERI su diverse etichette prodotte dalle versioni tradizioni alle selezioni. (<https://www.montalbera.it/>)

Redazione