



## Debutto a Parigi

# Ecco «120+1», lo champagne piemontese

Sarà il primo «champagne» italiano e piemontese, quello griffato **Montalbera** e ottenuto da uve di Pinot Noir, annuncia Franco Morando, direttore generale della cantina di Castagnole Monferrato. Si chiama «120+1» e verrà presentato al Wine Paris 2020, in programma dal 10 al 12 febbraio, a Parigi, mentre la prima italiana è in menù il 2 marzo, a Torino. Il nome è una questione di tempi: perché dopo 120 mesi è stato “degorgiato” questo «champagne piemontese»; più un giorno dedicato alla «liqueur d'expédition», vino su vino della medesima annata. L'operazione di *degorgement* serve ad eliminare i lieviti presenti all'interno delle bottiglie di champagne e spumanti metodo classico: questi infatti vengono fatti invecchiare con all'interno lieviti che donano aromi e bollicine, e, una volta finito il loro compito, vanno eliminati. «Sono fiero, orgoglioso ed emozionato — racconta Morando — anche perché fu mio nonno, Enrico Riccardo ad avere l'idea, 15 anni fa, di predisporre un impianto di Pinot Noir di 5 ettari e poi successivamente di vinificare in

sperimentazione in “bolla” questo grande e affascinante vitigno internazionale».

**M. Ner.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

