

E' l'Accento di Montalbera il nuovo Tre Bicchieri che premia per la seconda volta la Denominazione Ruchè

In I luoghi del bere 10/2017 redazione2 344 Views 0 comments



redazione2
AUTHOR

PROFILE

Il Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2016 si conferma un Ruchè che sa distinguersi, aggiudicandosi i **Tre Bicchieri** della guida **Vini d'Italia 2018**. Per il secondo anno consecutivo, infatti, il **Gambero Rosso** premia la denominazione Ruchè. Nel 2017 il prestigioso riconoscimento è andato al **Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione 2015**, prima volta in assoluto in cui la denominazione ha ricevuto questo autorevole premio.

//

"Soddisfazione e gratificazione, un grande onore, ma anche una ricompensa" dichiara **Franco Morando**, giovane imprenditore e **Direttore Generale di Montalbera**, azienda che da sei generazioni appartiene alla sua famiglia.

"Dietro a ogni mio passo, ogni pensiero e investimento c'è il lavoro quotidiano di un'azienda agricola che cresce, il coraggio di osare e di studiare per migliorarsi quotidianamente senza aver mai la presunzione di esser arrivati alla massima espressione qualitativa. Laccento rappresenta il coraggio mio e di Montalbera di andare oltre. Laccento è il simbolo dell'audacia e della fermezza di voler portare la denominazione Ruchè alla sua massima espressione". Aggiunge **Franco Morando**: *"Quest'anno festeggiamo i 10 anni del nostro Ruchè Laccento. Non poteva esserci riconoscimento più gradito per brindare ancora una volta al Ruchè e alla storia di questo autoctono senza pari".*



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 in sovraturazione, con un "piccolo" blend di uve appassite direttamente in vigna, Montalbera ha messo "LACCENTO qualitativo" sulla **É** di Ruchè. 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, morbido ed elegante. Un vino che riesce a regalare in un bicchiere profumo, dolcezza, morbidezza, mineralità e alcolicità è raro. Laccento ci riesce al meglio.

Il **Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2016**, come già il 2015, si riconferma con i 99 punti, massimo voto del sensorialista Luca Maroni, Annuario dei Migliori Vini Italiani 2018.

Non c'è due senza tre... Montalbera pensa in grande e sta già lavorando per i prossimi successi. www.montalbera.it

L'azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, da sei generazioni crede e investe nella viticoltura piemontese. La famiglia Morando affonda le proprie radici nelle Langhe, a Castiglione Tinella, luogo di origine di Enrico Morando e luogo in cui sono state piantate le prime vigne. Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia adotta una politica di espansione, non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti.

Oggi Montalbera, a cavallo tra Monferrato e Langhe, è l'azienda vitivinicola più grande per numero di ettari accorpata in un unico appezzamento. Montalbera si esprime infatti in due importanti realtà di terroir: 160 ettari sono a Castagnole Monferrato (AT), disposti a forma circolare a corpo unico, un anfiteatro che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità, e 15 ettari a Castiglione Tinella (Langa), sempre accorpata in un unico appezzamento.

I grandi investimenti effettuati negli ultimi anni in tecnologia e attrezzature portano Montalbera ad essere riconosciuta uno dei produttori di vino più innovativi a livello nazionale e internazionale.

Most Read

Commented



20470

Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto Gigi Pipa

I luoghi del gusto, Slide 08/2016

Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

Food 03/2014

La storia del GIANDUIA 1865, l'autentico gianduiotto di Torino

News 11/2014

Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orogel

Food 11/2014

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

Food 10/2013

Latest Posts



Il 6 novembre 2017 è atteso sulla tavola "San Martino"

I luoghi del bere 10/2017



"Aqua Crua", l'anima dello chef stellato Giuliano Baldessari

I luoghi del gusto 10/2017



Benedetto Cavalieri, il "signore della pasta"

Food 10/2017

Most Commented



E' nel Salento la tenuta masseria altemura della famiglia Zonin

I luoghi del bere 11/2012



Findus: col "Minestrone Tradizione" Il meglio delle verdure

Food, News 01/2013



TVS al Fuori Salone con Carlo Cracco e Karim Rashid

Eventi, In cucina con noi, News 04/2013

Featured Videos