



[eventiesagre.it](http://eventiesagre.it)

### Montalbera Alla Festa Del Vino Ruchè



MONTALBERA OLTRE IL RUCHÈ

#### **MONTALBERA ALLA FESTA DEL RUCHÈ**

**Da venerdì 10 a domenica 12 maggio 2019**

Tenuta La Mercantile, Castagnole Monferrato

Castagnole Monferrato, maggio 2019. Montalbera, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della Famiglia Morando e guidata oggi da Franco Morando, partecipa alla 12a edizione della Festa del Ruchè, l'appuntamento annuale che promuove e divulga la conoscenza del Ruchè, vino autoctono del Monferrato, dotato di uno speciale carattere e personalità e ne riunisce i principali produttori impegnati nella tutela e nella valorizzazione della denominazione.

La manifestazione, promossa dall'Associazione Produttori di Ruchè in collaborazione con il Comune di Castagnole Monferrato, l'Associazione Go Wine e il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, si terrà dal 10 al 12 maggio 2019 nella suggestiva Tenuta La Mercantile di Castagnole Monferrato.

In questa occasione Montalbera offrirà in degustazione tre delle sue diverse espressioni di Ruchè, di cui è il principale produttore e interprete in Italia: da LA TRADIZIONE (primo Tre Bicchieri della storia della denominazione) alla sovramaturazione con LACCENTO (primo 99 punti di Luca Maroni della storia della denominazione) fino al "gioco enologico" LIMPRONTA, un Ruchè complesso affinato in selezionati tonneau di rovere francese.



## Dichiara Franco Morando – Wine Producer – Montalbera:

“Sarà un weekend di festa, degustazioni ed incontri tra produttori e amici, rivolto ad operatori del settore e wine lovers, in cui non solo scopriremo tante sfaccettature del Ruchè, ma anche la bellezza paesaggistica e la ricchezza culturale del Monferrato grazie a passeggiate tra i vigneti, visite in cantina e assaggi di prodotti tipici. La Festa del Ruchè ormai è un incontro annuale anche per confrontarci sulle annate tra produttori, per capire, studiare e cercare di migliorare annualmente ciò che la natura ci dona con sempre più esperienza. Montalbera attivamente e con piacere partecipa alla Festa del Ruchè essendo la più grande realtà produttrice di questo fantastico autoctono e la più premiata in ambito nazionale e internazionale...Ma io dico sempre che alla fine in alto i calici e che sia il consumatore finale a comandar sulla qualità d'espressione vinosa. Vero che per tre giorni il paese di Castagnole Monferrato sarà invaso da petali di rose, albicocca, piccoli mirtilli e fiori in rugiada...poesia o realtà...solo chi parteciperà lo saprà. Prosit!!!”

### **Il programma della manifestazione**

#### Venerdì 10 maggio

Ore 18.30 - 24.00: apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori; apertura punti gastronomici; apertura Enoteca (vendita bottiglie) e intrattenimento musicale

#### Sabato 11 maggio

Ore 17.30 Breve convegno inaugurale a cui interverrà Gioacchino Bonsignore (giornalista e caporedattore Tg5 Gusto) e consegna del premio “Vin..DiVino”.

Ore 18.30 - 24.00: a seguire apertura dei banchi d'assaggio alla presenza diretta dei produttori apertura punti gastronomici; apertura Enoteca (vendita bottiglie) e intrattenimento musicale

#### Domenica 12 maggio

Ore 11.30 e ore 15.30: Wine tasting con invito ad operatori professionali ed enoappassionati

Ore 12.00: Apertura punti gastronomici

Ore 10.30 - 18.30: Apertura dei banchi d'assaggio, festa con i produttori, apertura enoteca (vendita bottiglie) e intrattenimento musicale. In mattinata: passeggiata nei vigneti

È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte) prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù e tendente al granato con l'affinamento. È un vino dal profumo intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni, evoluzione su note speziate con il tempo. Il sapore è caldo, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.



## RUCHÈ DOCG LACCENTO 2017

100% Ruchè

È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte). Le uve sono raccolte per l'80% in maturazione ottimale e per il 20% in leggera sovraturazione. La vinificazione in rosso prevede una fase di premacerazione a freddo dei primissimi giorni di lavorazione e una breve post macerazione a caldo al termine della fermentazione. In totale il vino rimane a contatto con le vinacce per 14-16 giorni. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Al naso si presenta con un profumo intenso, note di petali di rosa e frutti rossi in confettura. Il sapore è caldo, piacevole e di rara setosità.

## RUCHÈ DOCG LIMPRONTA 2015

100% Ruchè

È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte) prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in tonneau di rovere francese per circa 10-14 mesi in base all'annata e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Presenta un colore rosso rubino tendente al granato con l'affinamento. Dal profumo intenso, persistente con tendenziali ricordi aromatici e sentori tipici di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Al palato è potente e caratteristico, di grande persistenza.

## NOTE STAMPA

L'azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, e guidata oggi da Franco Morando, da sei generazioni crede e investe nella viticoltura piemontese. Nata all'inizio del ventesimo secolo, in un territorio compreso tra i sette comuni del Monferrato astigiano con al

centro Castagnole Monferrato, dal 2003 si dedica con passione alla valorizzazione del raro e prezioso autoctono Ruchè, diventandone il principale interprete, fino a renderlo la propria icona e uno dei motori di crescita sul mercato nazionale e internazionale. Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte.



Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda (i principali: Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento, Barbera d'Asti Superiore DOCG Nuda e Grignolino d'Asti DOC Lanfora).

Dall'acciaio al legno, dalla sovrinaturazione all'appassimento, Montalbera valorizza al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Oggi, a cavallo tra Monferrato e Langhe, è l'azienda vitivinicola più grande per numero di ettari accorpati 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 accorpati in un unico appezzamento.

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)