



п.1
2019

FOOD MACHINES

Технология для производства напитков, продуктов питания и упаковки: станки, установки и компоненты

Емкости на любой твой вкус



Смесительный бак для смол 100.000 л, на самонесущей юбке, рабочее давление +0,5 бар / -0,005 бар.

Некоторые из наших лучших клиентов:



Каждый танк уникален. Потому что он разработан исходя из ваших запросов. Размеры, емкость, дизайн: все предназначено для улучшения продукта и для оптимизации бизнес-процессы. У нас солидная и универсальная структура. Мы солидная, универсальная структура и способны выполнять сложные задачи: вот почему мы являемся партнером в течение 40 лет многих компаний в Италии и в мире.



Industrie Fracchiolla S.p.a.

S.P.133 per Valengano km 1,200 - 70010 Adelfia (Bo)
T. + 39 080 4596944 F. +39 080 4596810
www.fracchiolla.it

INDUSTRIE FRACCHIOLLA



Laccento® RUCHÉ D.O.C.G. 2017

THE BEST ITALIAN RED WINE 2019 ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

MIGLIOR VINO IN ASSOLUTO
PUNTI/POINTS
99
Luca Maroni
ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI

LUCA MARONI
Sensorialista

100% AUTOCHTHONOUS

www.montalbera.it

CELLARS IN: CASTAGNOLE MONFERRATO (AT) - PIEDMONT - ITALY

АМФИТЕАТР ХОЛМОВ И ВИНОГРАДНИКОВ

Винодельня Montalbera была основана в начале 20 века в области городов Грана, Кастаньолье Монферрато и Монтеманьо.

Начало

В середине 80-х годов семья Морандо начала расширение путем покупки земли в прилегающих территориях и посадок новых виноградников, главным образом Ruchè. Сегодня винодельню окружает непрерывный участок земли, покрытый виноградниками.

Их высаживают полностью на склонах холмов, что дает лозе различную экспозицию и почву, от глины до известняка.

Ланге и Монферрато

Уникальный аспект, всегда выделявший Montalbera на винодельческом ландшафте Пьемонта, состоит в том, что соединяет собой две наиболее важные зоны виноделия в регионе: Монферрато и Ланге.

Истоки
Семья Морандо происхо-

дит из Ланге, и эти истоки неизбежно оставили след в их виноградниках и винах. Кастильоне Тинелла, родной город Энрико Рикардо Морандо, основателя винодельни, имеет около 15 га виноградников с Moscato d'Asti. С этих виноградников Montalbera производит вино Moscato d'Asti DOCG San Carlo, назвав его в честь церкви Сан Карло, расположенной всего в нескольких метрах от винодельни.

Плоды Вина
Поколениями семья Моран-

◀ ITALIAN FOOD MACHINES ▶

На страницу 25



DE MONTALBERA
MODERN BAKERY **MOSCOW**

философии Montalbera. Идеалы, которые ставят плоды виноделия в центре всего и при этом превозносят уникальность виноградников. Каждое вино интерпретируется по-разному, от

нержавеющей стали до древесины, от перезревания до увядание, чтобы лучше раскрыть многогранность каждого сорта.

www.montalbera.it

stretch of vineyard-covered land encircles the winery. The vineyards are planted entirely on hillsides, giving the vines different expositions and soil, from clay to limestone.

In the Monferrato and Langhe

A unique aspect that has always distinguished Montalbera in the Piedmontese wine-making landscape is that the winery sits astride two of the region's most important wine-making zones: the Monferrato and the Langhe.

Origins

The Morando family's origins are from the Langhe, and this connection inevitably found its way into their vineyards

and wines. Castiglione Tinella, hometown of the winery's founder Enrico Riccardo Morando, has about 15 hectares of the winery's vineyards, planted with Moscato d'Asti. Montalbera produces Moscato d'Asti DOCG San Carlo from these vineyards, naming it after the Church of San Carlo located just a few meters from the winery.

Fruit of the Wine

For generations, the Morando family has believed and invested in Piedmontese viticulture. For years, they have passionately dedicated themselves to the development of the native variety Ruchè. Because of their ongoing commitment, today Montalbera arises as one of the great wineries of Piedmont. The foundations of their success lies in solid, recognizable values that translate very clearly in the wines they produce.

Rigor and planning. Interpretation and terroir. These are the basis for Montalbera's productive philosophy. They are ideals that put the fruit of the wine at the center of everything, and in doing so exalt the uniqueness of the vineyards. Each wine is interpreted in different ways, from stainless steel to wood, from overripe to withering, in order to best develop the multifaceted personality of each variety.

www.montalbera.it

◀ ITALIAN FOOD MACHINES ▶

26