

L'eccellenza del Ruchè La Tradizione 2015 by Montalbera si aggiudica i TRE BICCHIERI del Gambero Rosso

In I luoghi del bere 01/2017 redazione2 60 Views

0 comments



redazione2
AUTHOR

PROFILE

NUOVI RICONOSCIMENTI ANCHE PER IL RUCHÈ LACCENTO E LA BARBERA D'ASTI NUDA.

"Un'annata semplicemente unica, figlia di una maestra natura", il commento di Franco Morando al premio ricevuto. "Siamo onorati e impreziositi dall'eccellenza raggiunta con i TRE BICCHIERI alla nostra etichetta di Ruchè LA TRADIZIONE 2015. Ancor di più, di aver portato magnificenza di notorietà alla denominazione "Ruchè" che, per la prima con Montalbera, raggiunge il podio del Gambero Rosso".

Ruchè, l'altra faccia del Piemonte, quello innovativo e capace di vedere oltre la classica enologia tradizionale e alle storiche denominazioni. Un'unica parola, ma esaltatrice: **AUTOCTONO**.

L'azienda di **Castagnole Monferrato**, immersa in un paesaggio che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità, è il **principale interprete del vitigno Ruchè** e ha fatto di questo raro e prezioso autoctono la propria icona e uno dei motori della sua crescita, tanto sul mercato interno quanto sull'estero.

Eccellenti riconoscimenti attestano anche il **Ruchè DOCG LACCENTO 2015**. Riconfermati i 99 punti dell'Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2017 del sensorialista Luca Maroni, che lo erge nuovamente a "Miglior Vino Rosso in Assoluto". Il Gambero Rosso lo porta in finale per I TRE BICCHIERI, la guida Vini Buoni d'Italia 2017, specializzata per la valorizzazione dei vitigni autoctoni, conferma LA CORONA,



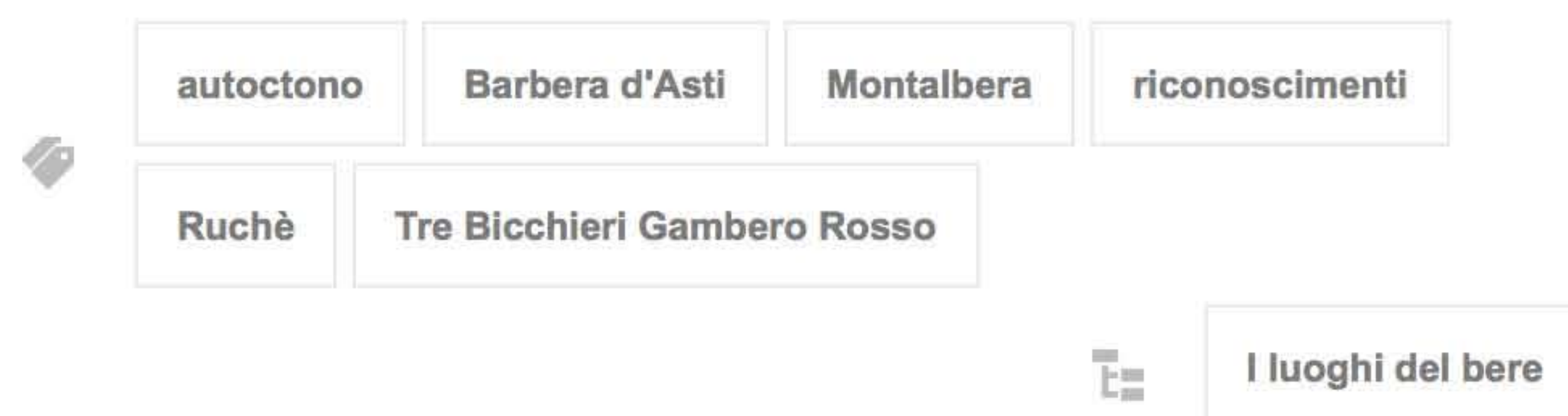
Storia e tradizione del vino di Montalbera

Un percorso che nasce all'inizio del ventesimo secolo dalla passione per i vini di qualità del titolare, Enrico Riccardo Morando. Generazioni di storia e di tradizione, un lungo impegno nella produzione enologica nel rispetto della naturalità e della massima qualità, un'azienda che realizza passo dopo passo la sua idea di futuro. Sono queste le salde radici della famiglia Morando, su cui è stata costruita un'intera filosofia produttiva. Ogni vigna costruita in sé la potenzialità di un solo ed unico vino, e l'uomo riuscirà a trarre dalla natura tutto il suo meraviglioso e segreto frutto. Dal rapporto continuo uomo-terra fatto di apprendimento e lotta che si ripetono, sempre uguali eppure sempre diversi, ogni giorno, ogni stagione e ogni vendemmia, nascono vini di Terroir. Vini che ripropongono il carattere, la forza e la suadente piacevolezza della terra d'origine.

Montalbera, LACCENTO sul PIEMONTE.

Mariella Belloni

Share:



Posts Carousel



L'eccellenza del Ruchè La Tradizione 2015 by Montalbera si aggiudica i TRE BICCHIERI del Gambero Rosso

I luoghi del bere 01/2017



Tour Accademia Gastronomica Valle d'Aosta dal 21 al 26 gennaio

I luoghi del gusto, Suggestiti 01/2017

Most Read

Commented



17986

Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto

I luoghi del gusto, Slide 08/2016

5185

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

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

Food 10/2013

Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orogel

Food 11/2014

Latest Posts



L'eccellenza del Ruchè La Tradizione 2015 by Montalbera si aggiudica i TRE BICCHIERI del Gambero Rosso

I luoghi del bere 01/2017



Tour Accademia Gastronomica Valle d'Aosta dal 21 al 26 gennaio

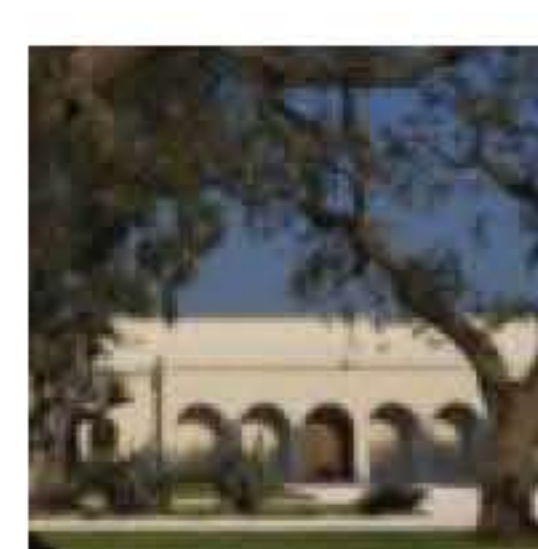
I luoghi del gusto, Suggestiti 01/2017



Sciare con gusto in alta badia

Eventi, Slide 01/2017

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

I luoghi del gusto, In cucina con noi, News 04/2013

Featured Videos