



Lo “champagne” ora è anche italiano: a Parigi debutta 120+1

La scommessa di **Montalbera**, azienda vinicola di Castagnole Monferrato: le uve sono di Pinot Noir TORINO. Bollicine sì, ma italiane. Si chiama 120+1 l'ultima scommessa di **Montalbera**, un Pinot Noir ricavato da uve di Castagnole Monferrato. Il debutto a Parigi, in occasione del Wine Paris di metà febbraio ; in Italia bisognerà attendere il 2 marzo, quando sarà presentato e degustato a Torino. «Sono 10 anni che aspetto questo momento - afferma Franco Morando, dg di **Montalbera** - Perché 120+1? Perché dopo 120 mesi abbiamo «degorgiato» il nostro champagne piemontese. Più 1 è il giorno che abbiamo dedicato alla «liqueur d'expédition» in «vino su vino» della medesima annata. Mio nonno sarebbe orgoglioso. È stata sua l'idea 15 anni fa di predisporre un impianto di Pinot Noir di cinque ettari e di vinificare in sperimentazione in “bolla”».

Il progetto

Un progetto sposato dall'enologo Luca Caramellino e concluso da Morando. «La prima bottiglia stappata dovrà riposare 40 giorni, poi il mio giovane campione sarà presentato a Parigi, in Francia. Perché il nostro 120+1 è a tutti gli effetti uno champagne».