



Piemonte protagonista dell'enogastronomia: Gambero Rosso premia il Ruché con i Tre Bicchieri



Come per i ristoranti, anche per il vino la guida Gambero Rosso assegna riconoscimenti prestigiosi, in questo caso si tratta di bicchieri. Una sfida non solo per i palati finissimi dei sommelier ma anche – forse soprattutto – il riconoscimento di sforzi che nobilitano il territorio, nello specifico la Regione Piemonte. Così, a poche ore dall'inaugurazione della Fiera del Tartufo, ad Alba, nel cuneese, un'altra eccellenza piemontese fa parlare di sé. Si tratta del Ruché Laccento 2018, che per la seconda volta 'vince' i tre bicchieri della guida Gambero Rosso 'I vini d'Italia 202'. “Soddisfazione e apprezzamento, ma anche un grande onore e una ricompensa - ha dichiarato Franco Morando, Direttore Generale di **Montalbera** - Dietro a ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di esser arrivati alla massima espressione qualitativa”. Ruché è l'altra faccia del Piemonte, quello innovativo e capace di vedere oltre la classica enologia tradizionale e alle storiche denominazioni. Del resto, il consolidamento del Piemonte sotto il profilo enogastronomico è uno dei punti del programma del nuovo governatore, Alberto Cirio, impegnato a valorizzare le risorse del territorio e gli imprenditori che si spendono in questa direzione.

© Copyright LaPresse - Riproduzione Riservata