



120+1: la bollicina metodo classico griffata Montalbera debutta al Wine Paris 2020

Signore e signori, bollicine. Rigorosamente italiane. Fossimo in Francia, sarebbe semplicemente champagne. Si chiama 120+1. Non è una formula matematica, ma l'ultima scommessa griffata Montalbera. Si tratta di un Pinot Noir in purezza ricavato da uve provenienti da Castagnole Monferrato, un'eccellenza del nostro territorio. Nulla è stato lasciato al caso: dal packaging al confezionamento in velina, dalla cassa legno al sapore inconfondibile. "Il 120+1 mostra una ricchezza e...

la provenienza: Torino Oggi