

Montalbera, primo produttore di Ruchè pluripremiati, conquista il pubblico straniero con le sue Barbera e si prepara al Prowein

In I luoghi del bere 04/2017 redazione1 294 Views 0 comments



L'azienda vitivinicola Montalbera, da sei generazioni proprietà della famiglia Morando, negli ultimi dieci anni ha raggiunto traguardi sempre più importanti.

Dopo i premi ricevuti dai noti Ruchè docg LA TRADIZIONE e LACCENTO – al primo sono andati i Tre Bicchieri del Gambero Rosso, importante riconoscimento per la prima volta anche alla denominazione, al secondo i 99 punti del sensorialista Luca Maroni che lo ha insignito del premio “Miglior Vino Rosso italiano in assoluto” – è il momento delle Barbera. Vitigno a bacca nera, non aromatico, la Barbera d’Asti docg può essere prodotta solo in alcuni comuni del Piemonte, tra questi Castagnole Monferrato. Inoltre, attraverso disciplinari di produzione molto severi, viene prodotta la Barbera d’Asti docg Superiore che porta la menzione già in etichetta.

Montalbera emerge con diverse proposte: Barbera d’Asti docg solo acciaio, Barbera del Monferrato doc LA BRIOSA, Barbera d’Asti Superiore docg LEQUILIBRIO, Barbera d’Asti Superiore DOCG NUDA.

Prodotti in continua evoluzione, le Barbera d’Asti Montalbera ottengono sempre maggiori consensi anche all'estero. La piacevolezza di questi vini dai colori intensi e profumi di frutta rossa, tannini decisi ma equilibrati e acidità unica che li contraddistingue, è riconosciuta ovunque.

La Germania, in particolare, ha dato alla Barbera d’Asti docg LEQUILIBRIO 2013 la medaglia d'oro al Berliner Wein Trophy e la medaglia d'argento al Mundus Vini.



La Barbera d’Asti docg LEQUILIBRIO è frutto di una sapiente e sempre migliore maturazione delle uve e dell’utilizzo delle migliori tecniche in cantina. Una Barbera che nasce dalle “vigne vecchie” con una vendemmia in leggera sovraturazione per cercar di stemperare l’acidità imponente tipica dei Barbera. L’appellazione LEQUILIBRIO deriva da uno studio attento di “EQUILIBRIO” in legno tra barriques, tonneaux e botti grandi.

Rosso rubino intenso, al naso esprime una certa intensità grazie a note di piccoli frutti rossi in confettura, di tabacco e di cuoio. In bocca è potente, austero, caratterizzato da una buona acidità a contrastare una certa morbidezza, chiudendo in armonicità con un finale di grande piacevolezza sul frutto.

Il Gambero Rosso ha dato 1 Bicchiere a questa Barbera e l’Annuario dei Migliori Vini Italiani del sensorialista Luca Maroni 96 punti

Da sei generazioni, la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese. Da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell’autoctono Ruchè. Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall’azienda. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir: queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera. Un pensiero che mette al centro di tutto il “vino frutto”, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall’acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all’appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.