



Le migliori Barbera d'Asti per la New York Spirits and Wine International Competition sono delle Cantine Montalbera

Le migliori Barbera d'Asti per la New York Spirits and Wine International Competition sono delle Cantine Montalbera : La giuria ha scelto la Barbera d'Asti DOCG Lequilibrio 2014 e la Barbera d'Asti Superiore DOCG Nuda 2013 quali migliori Barbera, premiate entrambe con la "double gold medal – doppia medaglia d'oro" La giuria della New York Wine and Spirits International Competition ha scelto la Barbera d'Asti DOCG Lequilibrio 2014 e la Barbera d'Asti Superiore DOCG Nuda 2013 quali migliori Barbera, premiate entrambe con la "double gold medal – doppia medaglia d'oro". "Un premio che emoziona" dichiara Franco Morando Direttore Generale "un riconoscimento che gratifica il lavoro di una storica cantina di Castagnole Monferrato qual è Montalbera. Passione, dedizione e saggia interpretazione di un magnifico terroir sono le mie parole d'ordine e di filosofia produttiva". Premiati anche il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione 2015, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2015 e il Grignolino D'Astio DOCG Grignè 2016. Montalbera produce circa 750.000 bottiglie all'anno e esporta in 25 paesi tra cui gli Stati Uniti, mercato in forte espansione specialmente nella costa ovest. L'azienda è riconosciuta tra i più importanti produttori di Ruchè ed è la prima ad aver portato un importante riconoscimento alla denominazione. I Tre Bicchieri del Gambero Rosso sono infatti stati vinti dal Ruchè DOCG La Tradizione 2015, un vino unico, inconfondibile, dalle origini misteriose, il Principe Rosso del Monferrato. Tra gli altri premi prestigiosi troviamo anche la medaglia d'argento al Los Angeles Wine Competition sempre per il Ruchè DOCG La Tradizione 2016 e per il grande Ruchè DOCG Laccento 2015 la medaglia d'oro all'IWSC 2017, la medaglia d'argento al Challenge International du Vin e i 99 punti di Luca Maroni con il riconoscimento di "miglior vino rosso in assoluto 2017". L'azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, da sei generazioni crede e investe nella viticoltura piemontese. La famiglia Morando affonda le proprie radici nelle Langhe, a Castiglione Tinella, luogo di origine di Enrico Morando e luogo in cui sono state piantate le prime vigne. Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia adotta una politica di espansione, non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti. Oggi Montalbera, a cavallo tra Monferrato e Langhe, è l'azienda vitivinicola più grande per numero di ettari accorpati in un unico appezzamento. Montalbera si esprime infatti in due importanti realtà di terroir: 160 ettari sono a Castagnole Monferrato (AT), disposti a forma circolare a corpo unico, un anfiteatro che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità, e 15 ettari a Castiglione Tinella (Langa), sempre accorpati in un unico appezzamento. I grandi investimenti effettuati negli ultimi anni in tecnologia e attrezzature portano Montalbera ad essere riconosciuta uno dei produttori di vino più innovativi a livello nazionale e internazionale.