



Debutta 120+1, lo 'champagne'italiano

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 in degorgement à la volée. Mio nonno sarebbe orgoglioso. E' stata sua l'idea 15 anni fa di predisporre un impianto di Pinot Noir di 5 ettari e di vinificare in sperimentazione in 'bolla'. 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".