



120+1: La bollicina di **Montalbera** protagonista al Wine Paris 2020

Lancio internazionale a Parigi del metodo classico piemontese dal 10 al 12 febbraio Torino - **Montalbera**, il Ruchè Laccento e il 120+1, la bollicina a metodo classico piemontese, l'ultima scommessa di Franco Morando, protagonisti in Francia e a Parigi.

Non si finisce mai di imparare. Di studiare. Di confrontarsi. Di degustare. Ma anche di sognare. Perché non è la destinazione, ma il viaggio che conta. Un viaggio in macchina portando nell'immaginario del bagagliaio Torino, Castagnole Monferrato e il Piemonte, annusando sapori, degustando vino e champagne, osservando le bellezze e le eccellenze di un territorio unico.

Da Torino a Parigi, appunto. In mezzo un mondo. Giovedì 6 febbraio c'è stata la prima tappa a Chambéry e Macon. Venerdì 7 alla scoperta della Borgogna con la visita ufficiale alla Maison Louis Jadot, punta di diamante del territorio a Beaune. Sabato 7 tappa nella terra dello champagne. Da Epernay ad Ay. In mattinata visita alla Cité du Champagne –Ay – Champagne. Nel pomeriggio grande degustazione con sorpresa alla Maison Giraud.

“Dopo aver assaggiato l'eccezionale champagne di Giraud - ha dichiarato il direttore generale di **Montalbera**, Franco Morando - abbiamo fatto degustare la nostra bollicina 120+1 alla loro direttrice che ha apprezzato il nostro prodotto. È stata una grandissima soddisfazione per me e per **Montalbera**. Da lunedì 10 a mercoledì 12 febbraio durante la celebrazione della nostra punta di diamante, il Ruchè Laccento, presenteremo a Parigi in anteprima internazionale la nostra bollicina al Wine Paris 2020 un grande motivo d'orgoglio per noi e per il Piemonte che rappresentiamo con onore nel mondo”.