



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

Lancio ufficiale in Italia, a Torino il 2 marzo. Franco Morando: “Sono 10 anni che aspetto questo momento. Sono fiero ed emozionato. Mio nonno sarebbe orgoglioso” 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 un’opulenza che non pregiudicano la sua freschezza - ha dichiarato il direttore generale di **Montalbera**, Franco Morando - l’impatto è forte, già osservando il colore dorato intenso, degustando le note di brioche. Poi il vino si apre, rivela il frutto, le erbe aromatiche, il nerbo e finisce lungo su toni di canditi e frutta secca. Uno stile particolare, vinoso e potente, ma molto intrigante. Per concludere con un piccolo sentore di nocciola, voluto e mirabilmente ricercato con la liqueur”.

Il 120+1 farà il debutto ufficiale a Parigi dal 10 al 12 febbraio durante la kermesse internazionale “Wine Paris 2020”. Per assaggiarlo in Italia bisognerà attendere il 2 marzo. Precisamente a Torino, dove sarà presentato e degustato in tutto il suo maestoso splendore. “Sono fiero ed orgoglioso. Sono 10 anni che aspetto questo momento - ha continuato Franco Morando - 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”. Il direttore generale di **Montalbera** infine non nasconde un pizzico di emozione: “Mio nonno Enrico Riccardo Morando sarebbe orgoglioso. E’ stata sua l’idea 15 anni fa di predisporre un impianto di Pinot Noir di 5 ettari e poi successivamente di vinificare in sperimentazione in “bolla” questo grande e affascinante vitigno internazionale. Un progetto sposato dall’enologo Luca Caramellino e concluso da me con le ultime tecniche degustative alla francese. Qualche giorno fa abbiamo stappato la prima bottiglia, dovrà riposare 40 giorni e poi il mio giovane campione sarà presentato al mondo a Parigi, non una città a caso, non una nazione a caso, appunto la Francia, perché il nostro 120+1 è a tutti gli effetti uno champagne, bollicine per noi italiani, orgogliosamente piemontesi, un vanto per me, che amo il mio territorio e la mia azienda agricola **Montalbera**”.