



Tre bicchieri del Gambero Rosso, festa in casa **Montalbera** grazie al Ruchè "Laccento 2018"

Approfondimenti

-

La Giardiniera, l'antipasto alla piemontese

5 luglio 2019

-

Bagnet verd, la tipica salsa piemontese: assaggiatela coi tumin

20 luglio 2019

-

Il salame cotto piemontese: da salame povero a vera prelibatezza

24 settembre 2019

-

Profumi autunnali 2019, fragranze calde e avvolgenti che ci conquisteranno

30 settembre 2019

-

Sagre, feste e prodotti tipici: 10 appuntamenti da non perdere a ottobre

1 ottobre 2019

Il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g "Laccento2018" è stato premiato dalla prestigiosa guida 'I vini d'Italia 2020' del Gambero Rosso con la massima espressione qualitativa, i Tre Bicchieri.

Si tratta di una seconda volta visto che già nel 2017 il Gambero Rosso aveva riconosciuto alla denominazione Ruchè l'eccellenza dei 'Tre Bicchieri' con l'etichetta 'La tradizione' (prima volta in assoluto per la denominazione).

Il Ruchè è vino dal carattere inconfondibile. Caratterizzato dal colore rubino intenso con riflessi violacei, ha un profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Ha un gusto delicato e intenso al tempo stesso, è piacevolmente aromatico ed elegante.

E' un grande riconoscimento anche per l'azienda **Montalbera** che per il quarto anno consecutivo conquista questo importante riconoscimento su diverse etichette prodotte dalle versioni tradizioni alle selezioni.

Nella guida 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri era stato il Ruchè 'Laccento 2016', mentre nella scorsa edizione era stato premiato 'Nuda 2015' Barbera d'Asti d.o.c.g. Superiore. E' un segnale importante che attesta la trasversalità di interpretazione dei vitigni tipici del Monferrato da parte dell'azienda Agricola **Montalbera**, le cui origini risalgono all'inizio del ventesimo secolo, in un territorio compreso fra i comuni di Grana, castagnole Monferrato e Montemagno. Questa azienda oggi è tra quelle tecnologicamente più avanzate a livello internazionale.

L'azienda **Montalbera brinda ai Tre Bicchieri del Gambero Rosso con il suo Ruchè "Laccento2018"**

Il 60% del Ruchè di Castagnole di Monferrato DOGC e circa il 12% del Grignolino d'Asti DOC prodotto al mondo viene prodotto dalle cantine Montalbera di Castagnole Monferrato, centosessanta ettari in un unico appezzamento che è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini. Può essere visitata con un'incoming a 360°. Vanta, inoltre, una sala degustazione professionale, un ristorante interno per 'private tasting' ed un 'wine shop' con possibilità di

degustazioni focalizzate anche sulle annate fuori commercio. Una seconda cantina si trova a Castiglione Tinella (Langa) ed è dedicata alla coltivazione del Moscato d'Asti DOGC.

Franco Morando, direttore generale di **Montalbera**, nel festeggiare i Tre bicchieri del Gambero Rosso ottenuti grazie al Ruchè "Laccento2018" dichiara: "Non poteva esserci riconoscimento più gradito per brindare ancora una volta al Ruchè e alla storia di questo vitigno autoctono senza pari, un riconoscimento per giunta frutto di lavoro, passione e professionalità che vorrei condividere con le donne e gli uomini di **Montalbera** che ringrazio".