



Il Ruché Laccento di **Montalbera** si aggiudica i Tre Bicchieri del Gambero Rosso



Il Ruché di Castagnole Monferrato Docg “Laccento 2018” è stato insignito dalla prestigiosa guida I vini d’Italia 2020 con la massima espressione qualitativa Tre Bicchieri.

Per il quarto anno consecutivo l’azienda **Montalbera** percepisce l’eccellenza del Gambero Rosso con i Tre Bicchieri su diverse etichette prodotte dalle versioni tradizioni alle selezioni.

- Già nella guida 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruché l’eccellenza dei Tre Bicchieri con l’etichetta La Tradizione (prima volta in assoluto per la denominazione).
- Nella guida 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri è stato il Ruché “Laccento 2016”, senza dimenticare che nella scorsa edizione della medesima guida è stata premiata “Nuda 2015” Barbera d’Asti d.o.c.g. Superiore, segnale importante per la “trasversalità” d’interpretazione dei vitigni tipici del Monferrato da parte di **Montalbera**.

“Soddisfazione e apprezzamento, ma anche un grande onore e una ricompensa – ha dichiarato Franco Morando, Direttore Generale di **Montalbera**, azienda che da sei generazioni appartiene alla sua famiglia – Il lavoro e la passione quotidiana, il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente, hanno permesso all’azienda di portare il vino Laccento ai massimi livelli qualitativi. Questo Ruché rappresenta il coraggio mio e della mia famiglia di andare oltre.”.

Inoltre ha aggiunto Franco Morando: “Non poteva esserci riconoscimento più gradito per brindare ancora una volta al Ruché 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, a partire dalle persone che quotidianamente lavorano in

campagna ai miei enologi Luca Caramellino e Nino Falcone che da anni seguono e studiano la varietà Ruchè senza mai arrendersi alle novità e alle mie richieste d'innovazione e di continuità qualità". "Voglio anche ringraziare personalmente i curatori della guida del Gambero Rosso, Gianni Fabrizio, Marco Sabellico che annualmente portano attenzione all'espressione qualitativa dei miei vini". "Crediamo di esser grandi ma siamo molto piccoli e studio, interpretazione, sogno sono le parole quotidiane che ci accompagnano".

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg "Laccento 2018"

Il Ruchè, è un vino dal carattere inconfondibile, nato da un giusto diradamento delle uve nei primi mesi estivi, dopo un'attenta cernita di uve a maturazione ottimale, con un "piccolo" blend di uve in sovra-maturazione direttamente in vigna.

- Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei
- profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco.
- Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico ed elegante.

Azienda Agricola **Montalbera**

Le origini dell'azienda Agricola **Montalbera** risalgono all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel "già" Monferrato, terra delle grandi speranze e promesse.

Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma, quasi certamente, si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia Enrico Riccardo Morando, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono e caratteristico della tradizione Piemontese.

Oggi **Montalbera** è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale per cercar d'interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio.

Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 12% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine **Montalbera** in Castagnole Monferrato. **Montalbera** è costituita da due cantine più 7 ettari dedicati alla produzione di Nebbiolo.

La Cantina di Castagnole Monferrato (Monferrato) di 160 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter esser visitata con un incoming a 360°.

Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'accoglienza Luxury per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente.

La seconda cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando di 15 ettari in un unico appezzamento dedicati alla coltivazione del Moscato d'Asti DOCG. Negli ultimi anni la Famiglia ha posto un forte interesse anche al grande vitigno di Langa il nebbiolo.

Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese nel dividersi tra Monferrato e Langa e nel dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

La filosofia produttiva prescelta è quella del "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vitigni e delle denominazioni coltivate, con vendemmie in parte in leggera sovra-maturazione e un lavoro attento e preciso in vigna con severi diradamenti. Forte attenzione è dedicata all'importante barriera per l'affinamento de "Le Selezioni" sita nella Cantina di Castagnole Monferrato.

Via **Montalbera**, 1 – Castagnole Monferrato (AT)

+39 0141 292125

Montalbera

Prenotazioni, visite e degustazioni: le visite guidate sono possibili dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 12 e dalle 13 alle 17.

Il sabato e la domenica dalle 10 alle 18.

Autore & Credits

Paolo Alciati

Fonte Ufficio Stampa

Credit Photo Ufficio Stampa

[Share on Facebook](#) [Share](#) [Share on Twitter](#) [Tweet](#) [Share on LinkedIn](#) [Share](#)