



## **MONTALBERA**

Doc Grignolino d'Asti Lanfora

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: Società Agricola **MONTALBERA**

Proprietà: famiglia Morando

Enologo: Nino Falcone

Trovare una strada nuova ad una piccola, quanto storica, denominazione, com'è il Grignolino d'Asti, è una sfida decisamente poco banale. Che **Franco Morando** - sesta generazione della famiglia ed oggi direttore generale di **MONTALBERA**, azienda leader del Monferrato con i suoi 110 ettari vitati - ha preso decisamente sul serio, in linea con quelli che sono i principi e la filosofia che ispirano l'intera produzione, tra rigore e progettualità, interpretazione e terroir. La sperimentazione continua, alla fine, ha spalancato le porte ad un percorso originale, specie per il Grignolino, che qui ha il suo territorio d'elezione: l'anfora. È così che nasce il Grignolino d'Asti "Lanfora" 2018, vinificato in acciaio (come tutti i vini di **MONTALBERA**), ed affinato per 8-10 mesi in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni, prima di andare in bottiglia. Il lavoro, però, era cominciato già in vigna, con una zonazione delle vigne più vocate, un diradamento ed un defogliamento adeguato, oltre ad uno studio sulla storia ampelografica del vitigno stesso. Il risultato è un vino di un bellissimo rosso brillante, che al naso regala sentori intensi di piccoli frutti rossi, su cui spicca il lampone, e poi radici e terra. In bocca, il sorso - sostenuto da una piacevole acidità e da tannini piacevolmente addomesticati - regala note, accentuate dall'interazione chimica con l'argilla, di fiori e pepe nero.

