



Tre le aziende della famiglia Enrico Riccardo Morando (Montalbera), la prima per grandezza a Castagnole Monferrato (anno di acquisizione 1980) di 150 ettari in un unico appezzamento, la seconda a Castiglione Tinella (da 6 generazioni di proprietà) in regione San Carlo di 15 ettari. La terza a Castiglione Falletto di 3 ettari di Nebbiolo da Barolo. La famiglia Enrico Riccardo Morando è "portabandiera" della denominazione Ruché con 70 ettari in coltura specializzata solo dedicati all'autoctono. Responsabilità di produzione, sperimentazione in vigneto e commerciale sono affidati a Franco Morando.

Montalbera - Terra del Ruché

Società Agricola Montalbera s.r.l.

Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT) - tel. 0119433311 fax 0119434289 - montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it - Responsabili della produzione: Famiglia Enrico Riccardo Morando (Titolare), Luca Caramellino, Andrea Paglietti e Lino Lanfrancone (Enologi), Lino Lanfrancone (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1980 - Vini prodotti: 14 - €450.000 - Ettari: 145 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☒ sì - ☺ sì - ☛ no

IL MIGLIOR VINO

Barolo Evoluzione 2010

93

Consistenza: 32 - Equilibrio: 32 - Integrità: 29

Sensazioni: qual straordinaria morbidezza gustativa questo Barolo! Occorrerà assaggiarne più di 100 per trovare un campione altrettanto equilibrato al gusto tra tannino, acidità e morbidezze polpose della nativa uva. Per trovarne di analoga prestanta nel binomio potenza-suadanza, per cogliere un nitore olfattivo sì integro nella cristallinità, nella limpida dolcezza dei suoi toni speziati. Un vino di eccezionale souplesse, di insistenza effusiva setosa eppur di consistenza e persistenza maestosa. Un fuoriclasse che la sua ricchezza, armoniosissima e poderosa, ai nostri sensi solo e sempre fruttosamente balsamica si esprime.



Informazioni: ☑ - ☒19/06/14 - ☺D - €10.000 - ☛Nebbiolo

Commento Conclusivo sulla Produzione Aziendale

Bicchieri di piacevolezza sovrana quello di Montalbera - Terra del Ruché. In ogni vino profumi di nitidezza e di integrità ossidativa pressoché perfetti, con una presenza floreale del frutto che dona ad ogni campione una livrea d'aroma della stessa purezza di quello della nativa uva. Materia prima di eccellente concentrazione che è effetto di viticoltura capace e rigorosa. Ecco allora la ciliegia nera della Barbera d'Asti Docg La Ribelle 2013, la fragola illibata del 2.0. Ruché 2013. E ottime le fragranze fruttose spumanti del Bollicine Roseus Brut e del Bollicine Leykos Extra Dry. Per chi ama invece suadenze balsamiche più evolute, la pastosa suadanza del Ruché Prima Decade 2012 risulterà classicamente armoniosa. Di nuovo fulgore e turgore nel Ruché di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2013: profumato come una rosa. Chiudono tre capolavori assoluti. Il Barolo Evoluzione 2010, che si impone nella memoria organolettica di chi scrive come uno fra i più equilibrati e avvolgenti di sempre; la Barbera d'Asti Docg Lequillibro 2012, anche questa fra i rossi dell'anno più bilanciati fra acidità-morbidezza e tannino, con una dolcezza di frutto e di spezie magistralmente calibrata. Conseguo ancora per il terzo anno consecutivo la massima valutazione conseguibile il Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2013. Uno spettacolo di questo millesimo la concentrazione e la profondità del suo profumo: la stessa stupenda leggiadria fragoleggiante e lamponeggiante d'aroma ma su un nucleo di bacca di camosissima mora. Un vino la cui istantanea e universal piacevolezza prima è frutto di natura e tecnica d'annosa perfezione applicativa.