

Go Wine

Scoprire il vino e i suoi paesaggi

CANTINE
d'ITALIA
2015



*"per coloro
che ritengono
che il vino
valga un
viaggio..."*

Montalbera - Terra del Ruchè

Sito ★★★★★ Accoglienza ★★★★★1/2 Vini ★★★★★


Via Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

tel +39 011 9433311 - fax +39 011 9434438

montalbera@montalbera.it - cantina@montalbera.it - www.montalbera.it  165+2  500.000



Ettore Sandri (333 5998967)

 Autostrada A21 Torino-Piacenza, uscita Asti Est, S.S. 10 per Alessandria, svoltare a Quarto d'Asti, proseguire per Valenzani, Castagnole Monferrato e Montemagno, quindi direzione Grana, seguendo la segnaletica aziendale.

 Dal lunedì al sabato in orario d'ufficio. La domenica solo su prenotazione.

VINO TOP Ruchè di Castagnole Monferrato L'Accento € 12,50

DA CONOSCERE Gli altri due Ruchè della casa, Limpronta e La Tradizione. Nel 2014 è stata lanciata la nuova etichetta del Ruchè 2.0, tappo a vite e primo ruchè da bere freddo, da servire come un vino bianco. Nel 2015 è previsto il lancio del Ruchè Prima Decade, un'etichetta commemorativa dei 10 anni di Montalbera. Sempre nei rossi il Grignolino d'Asti Grignè e la Barbera del Monferrato Vivace. Il Barolo Levoluzione. Nei bianchi il Calypsos (viognier, chardonnay, sauvignon). Gli spumanti Roseus e Leykos.

Nata all'inizio del XX secolo, l'azienda agricola Montalbera viene rilevata verso la metà degli anni Ottanta dalla famiglia Morando, ingrandendosi rapidamente con l'acquisizione di terreni confinanti. Ancora recentemente l'azienda ha ampliato di ulteriori dieci ettari la coltura del vitigno ruchè, a conferma della grande opera svolta a favore della valorizzazione e della promozione di questo vino. Un processo in parallelo fra la scelta di produrre diverse versioni per meglio esprimere il carattere del Ruchè ed un'intensa attività di comunicazione per promuovere le specificità di questa varietà autoctona coltivata in sette Comuni a nord di Asti. Si è aggiunto al nome aziendale la qualifica "Terra del Ruchè", risultando Montalbera il maggiore produttore di questo particolare rosso autoctono. Il vino che se ne ottiene è assai caratteristico per via del suo profumo, floreale, speziato, appena aromatico. È anche merito della famiglia Morando se questo processo di "integrazione" nell'élite del mercato che conta si sta compiendo a ritmi sostenuti. Poi c'è tutto il resto del progetto, a cominciare dal lancio della nuova etichetta di Barolo, con una viticoltura curata e un'ospitalità cordiale, che contribuisce a valorizzare i luoghi caratterizzati da un paesaggio gradevole che merita essere conosciuto. L'azienda è al termine della fase di ristrutturazione: è stato ampliato il magazzino di stoccaggio e vi è stato il rifacimento completo di tutta la barraica. E' stata inoltre ripensata la sala degustazione, con ristorante annesso: l'inaugurazione di questi interventi è prevista per il maggio 2015: l'evento coincide con la Festa per i 10 anni di Montalbera.