

<i>Nome Vino</i>	<i>Annata</i>	<i>Lotto</i>	<i>data Deg.</i>	<i>pH</i>	<i>Consistenza</i>	<i>Equilibrio</i>	<i>Integrità</i>	<i>IP</i>
Calypsos Vino bianco	2015		30/05/16	0	29	31	30	90
Laccento Passito	sa	11315	31/05/16	0	32	32	31	95
Barbaresco Lintuito	2013		30/05/16	0	32	30	29	91
Barbera d'Asti Docg Lequilibrio	2014		30/03/16	0	32	32	32	96
Barbera d'Asti Solo Acciaio	2015		30/05/16	0	31	30	30	91
Barbera del Monferrato La Briosia	2015		30/05/16	0	30	29	29	88
Barolo Levoluzione	2012		30/03/16	0	32	31	30	93
Fuori Catalogo Montalbera Piemonte Rosso	2014		31/03/16	0	33	32	33	98
Grignolino d'Asti Doc Grignè	2015		30/05/16	0	29	31	30	90
Ruché di Castagnole...ferrato Doc Limpronta	2014		30/05/16	0	32	30	32	94
Ruché di Castagnole...to Docg La Tradizione	2015		30/03/16	0	31	31	32	94
Ruché di Castagnole...ferrato Docg Laccento	2015		30/03/16	0	33	33	33	99
Moscato d'Asti Docg San Carlo	2015		30/05/16	0	29	31	30	90
Brut Cuvée Rose	sa	09616	30/05/16	0	29	31	30	90
Cuvée Blanche Extra Dry	sa	03216	30/05/16	0	28	30	30	88



Luca Maroni

	Consistenza	Equilibrio	Integrità	Voto
Medie anno precedente	30,53	30,46	30,00	91,00
Nuove Medie	30,80	30,93	30,73	92,46
Variazione % medie	+0,86	+1,55	+2,44	+1,61

Commento Produttore:

Esistono i grandi vini rossi d'Italia e del mondo, e poi esiste il Ruché Laccento di Montalbera. Una categoria, un pianeta a sé, quella del suo frutto uva, che come pochi al mondo si libra in una espressione sì aromatica, sì cristallina e pura. Alternando la fragola alla rosa, la viola alla mora. Qui in un manto di morbida polposità di concentrazione e suadenza assoluta, con una livrea ultrapotente d'aroma di primo bagliore. Un'insertarsi di linfa, di flora, un'integrità ossidativa intonsa che consente alla sua eccezionale fittezza di esprimersi con universale e immediato piacere. Un vino archetipico che celebra le doti viticole ed enologiche, naturalistiche e tecniche di questo bicchiere. Ruché che in armoniossima giunzione con la Barbera da luogo ad un capolavoro di frutto in suadenza e originalità d'aroma. Un campione che evocando in purissima glassa speziata la marasca e la ciliegia nera, si rivela fra i migliori rossi d'Italia in assoluto, è il Fuori Catalogo Montalbera Piemonte Rosso 2014. Barbera d'Asti che Lequilibrio 2014 presenta ai varietali vertici tanto di equilibrio acido-morbido-tannico del gusto quanto di limpidezza espressiva. Ruché che rifulge di mentosa speziatura nel Limpronta 2014 e che il Ruché di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2015 porge limpidissimo svettare in nitore espressivo ancora ai vertici della categoria. Rara anche nei classici, la morbidezza e la nitidezza enologica esecutiva, sì da rendere il Barbaresco Lintuito 2013 e il Barolo Levoluzione 2012 fra i migliori della denominazione in integrità di frutto e in nettezza di speziosità elevativa. Gran vini infine gli spumanti, con il Brut Cuvée Rose di ciliegiosa fittezza e levigata armonia, il Moscato d'Asti Docg San Carlo 2015 di pura e polposa piacevolezza nativa. È allora per la somma delle virtù analitiche e sensoriali fin qui descritte, che Montalbera - Terra del Ruché è bicchiere Principe di frutto del Piemonte. Chapeau.