

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
35+37	Rubrica Montalbera			
	Askanews.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	3
	Campaniapress.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	6
	Canaleuno.it	28/09/2025	Crosetto incontra rappresentanti Flotilla: pericoli elevatissimi e non gestibili se forzate blocco d	7
	Canaleuno.it	28/09/2025	Tajani lancia Manifesto inclusivo per quota 20%: Fi diversa da alleati Di Redazione Set 28, 2025	9
	Canaleuno.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati Di Redazione Set 28, 2025	12
	Cittadinapoli.com	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	14
	Corrieredellasardegna.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	15
	Corrierediancona.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	18
	Corrieredipalermo.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	19
	Corriereflegreo.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	22
	Cronachedelmezzogiorno.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	23
	Cronachediabruzzoemolise.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	26
	Cronachedibari.com	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	27
	Cronachedimilano.com	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	30
	Forumitalia.info	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	31
	Gazzettadigenova.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	32
	Gazzettamatin.com	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	33
	Giovannilucianelli.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	34
	Ilcorrieredibologna.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	35
	Ilcorrieredifirenze.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	36
	Ilgiornaleditorino.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	37
	Primopiano24.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	38
	Qds.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati Vino, Falcone-Abate-Morando	41
	Radiostudio90italia.it	28/09/2025	Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati	42
	La Stampa - Ed. Asti	21/09/2025	La vendemmia di notte poesia del Monferrato	44
	Agenfood.it	19/09/2025	Vendemmia sotto le stelle per Ruche' e Grignolino di Montalbera	46
	Eventi.news	19/09/2025	VINO: a MONTALBERA la vendemmia notturna del Ruche' e del Grignolino, due eccellenze autoctone del M	47
	FOODAY.IT	18/09/2025	VINO: a MONTALBERA la vendemmia notturna del Ruche' e del Grignolino, due eccellenze autoctone del M	49
	Igrandivini.com	18/09/2025	A Montalbera vendemmia notturna per Ruche' e Grignolino	50
	Lavocediasti.it	17/09/2025	Vendemmia notturna in Montalbera: il Ruche' e il Grignolino brillano sotto le stelle	52
	Winenews.it	16/09/2025	Impressioni di vendemmia: le voci dei territori e delle aziende d'Italia sulla raccolta 2025	54
	Askanews.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino	60
	Campaniapress.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino	62
	Canaleuno.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino Di Redazione Set 14, 2025	63
	Cittadi.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino	65
	Corrierediancona.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino	67
	Corrieredipalermo.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino	68

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Montalbera			
	Corriereflegreo.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino	69
	Gazzettadigenova.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino - Gazzetta di Genova	70
	Gazzettamatin.com	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino	71
	Giovannilucianelli.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino	72
	Giuseppegorsoi.it	14/09/2025	VENDEMMIA: DAL 16 SETTEMBRE AL VIA QUELLA NOTTURNA IN TENUTA MONTALBERA	73
	Ilcorrieredibologna.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino	75
	Ilcorrieredifirenze.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino	76
	Magazine-italia.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino	77
	Qds.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino Montalbera: dal 16 settembre	78
	Radionapolicentro.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino	80
	Radiostudio90italia.it	14/09/2025	Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino	81
	FOODAY.IT	10/09/2025	VENDEMMIA: dal 16 settembre al via quella notturna in Tenuta Montalbera	82

28 settembre 2025

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI

Roma 25°C 

askanews

POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA SPORT SOCIALE CULTURA SPETTACOLO VIDEONEWS

+ALTRE SEZIONI +REGIONI



Speciali: LIBIA/SIRIA | ASIA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | G7 ITALIA 2024 | EUROPA BUILDING

SPETTACOLO VIDEONEWS

Nadia Terezkiewicz, una donna contro i cowboys in "Testa o croce?"

27 SETTEMBRE 2025

AGRIFOOD CRONACA

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Il Dg della Cantina piemontese: puntiamo sull'Asia con gli autoctoni

SET 28, 2025  **Vino**

info & imprese



askanews

Segui la Pagina

180.922 follower



Milano, 28 set. (askanews) – Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

"Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino" spiega Falcone, aggiungendo che "la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali". L'enologo descrive l'annata come "una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale".

Sul versante agronomico, Abate osserva che "le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse". Secondo Abate "la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato". L'agronomo precisa inoltre che "conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno".

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: "Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva 'Il Fondatore' dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva 'il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi', e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici".

Morando affronta infine la questione dei mercati: "Per superare i dazi Usa al 15%

occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro”.

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.



Home	Salute e Benessere	Sistema	Abruzzo	Molise	Libia/Siria	Chi siamo
Politica	Transizione	Trasporti	Basilicata	Piemonte	Asia	La Redazione
Economia	Ecologica	Lifestyle e	Calabria	Puglia	Nomi e Nomine	Area Clienti
Esteri	Scienza e	Design	Campania	Sardegna	Crisi Climatica	Disclaimer e
Cronaca	Innovazione	Made in Italy	Emilia Romagna	Sicilia	G7 Italia 2024	Privacy
Sport	Technofun	Start Up	Friuli Venezia	Toscana	Europa Building	Informativa
Sociale	Agrifood	Info e Imprese	Giulia	Trentino Alto		Cookie
Cultura	Turismo	PCM – Attività	Lazio	Adige		Whistleblowing
Spettacolo	Motori	di Governo	Liguria	Umbria		Pubblicità
Videonews	Moda		Lombardia	Valle d'Aosta		
			Marche	Veneto		

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Milano, 28 set. (askanews) Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando. Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino spiega Falcone, aggiungendo che la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali. L'enologo descrive l'annata come una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale. Sul versante agronomico, Abate osserva che le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse. Secondo Abate la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato. L'agronomo precisa inoltre che conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno. Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva Il Fondatore dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi, e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici. Morando affronta infine la questione dei mercati: Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro. Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.



28 Settembre 2025 18:28

**CANALEUNO****WEB TV E NEWS**
VENTIQUATTRO ORE AL GIORNO

HOMEPAGE

TV ON AIR

CONTATTI



ATTUALITÀ

Crosetto incontra rappresentanti Flotilla: pericoli elevatissimi e non gestibili se forzate blocco di Israele

Di **Redazione**

SET 28, 2025



Roma, 28 set. (askanews) – Il ministro della Difesa Guido Crosetto ha incontrato la portavoce e i rappresentanti italiani della Global Sumud Flotilla. “Ci sono pericoli elevati e non gestibili se le barche civili forzano il blocco militare israeliano”, sottolinea il ministro in una nota, diffusa dopo l’incontro, in cui ricorda che “la priorità mia e del Governo è e resta la sicurezza e il ricorso a soluzioni efficaci e sicure per portare gli aiuti alla popolazione di Gaza”.

“Oggi pomeriggio, alle ore 15.15, ho incontrato, presso il Comando della Compagnia

RICERCA NEL SITO

Cerca



ARTICOLI RECENTI

Crosetto incontra
rappresentanti Flotilla:
pericoli elevatissimi e
non gestibili se forzate
blocco di Israele 28
Settembre 2025

Tajani lancia Manifesto
inclusivo per quota 20%:
Fi diversa da alleati 28
Settembre 2025

Ciclismo, bis di Pogacar:
campione del mondo in
Rwanda 28 Settembre
2025

Calcio, Roma-Verona 2-
0: giallorossi in testa alla
classifica 28 Settembre
2025

Calcio, Pisa-Fiorentina 0-
0 nel derby dell'Arno 28
Settembre 2025

COMMENTI RECENTI

SEDE

Carabinieri Roma-San Pietro, la portavoce della Global Sumud Flotilla, Maria Elena Delia, e le altre esponenti del movimento Simona Moscarelli e Giorgia Levi. Ho ribadito loro tutte le mie preoccupazioni, ma anche l'importanza del dialogo e la necessità di evitare azioni che possano mettere a rischio qualunque vita, in primis degli attivisti italiani", ha spiegato il ministro della Difesa.

"L'obiettivo dichiarato della Flotilla è quello di aiutare il popolo di Gaza, ma è fondamentale che questo impegno non si traduca in atti che non porterebbero ad alcun risultato concreto, ma che, al contrario, rischierebbero di avere effetti drammatici con rischi elevati ed irrazionali", ha aggiunto Crosetto, ribadendo: "La priorità mia e del Governo è e resta la sicurezza e il ricorso a soluzioni efficaci e sicure per aiutare realmente la popolazione di Gaza, attraverso i canali umanitari e diplomatici, tutti già attivi". "Le istituzioni italiane – a partire dal Presidente della Repubblica, dal Presidente del Consiglio e da tutte le principali cariche dello Stato – stanno approfondendo ogni sforzo diplomatico e operativo affinché prevalga il senso di responsabilità", ha ricordato il ministro della Difesa, concludendo: "Ma qualora la Sumud Flotilla decidesse di intraprendere azioni per forzare un blocco navale si esporrebbe a pericoli elevatissimi e non gestibili, visto che parliamo di barche civili che si pongono l'obiettivo di 'forzare' un dispositivo militare. Sono certo che si possano ottenere risultati migliori e maggiori per il popolo palestinese in altri modi, mezzi e sistemi, come ho ribadito loro, ringraziando per il confronto sincero e corretto".

Post Views: 13



**Vino, Falcone-Abate-Morando
(Montalbera) tra vendemmia, clima e
mercati »**

Di Redazione

ARTICOLI CORRELATI



Lascia un commento

28 Settembre 2025 18:44

**CANALEUNO****WEB TV E NEWS**
VENTIQUATTRO ORE AL GIORNO

HOMEPAGE

TV ON AIR

CONTATTI



ATTUALITÀ

Tajani lancia Manifesto inclusivo per quota 20%: Fi diversa da alleati

Di **Redazione**

SET 28, 2025



Telese Terme (Bn), 28 set. (askanews) – L'obiettivo è il 20% alle elezioni politiche del 2027. Per raggiungerlo Forza Italia deve allargare i propri confini: parlare ai delusi del centrosinistra (che Schlein e Conte hanno spostato solo a sinistra), al ceto medio sì, ma anche ai deboli, detassando gli stipendi bassi, a chi fa scelte diverse rispetto alla famiglia tradizionale. È il ragionamento di Antonio Tajani a conclusione della tre giorni a Telesse Terme, nel beneventano, dove il partito fondato da Silvio Berlusconi si è ritrovato per "rilanciare la propria identità" attraverso il manifesto della Libertà e un nuovo Pantheon. E' una sfida al Pd, a M5s ma anche agli alleati di governo, la Lega in particolare, con cui il segretario azzurro ha visioni radicalmente opposte su banche e rottamazione.

RICERCA NEL SITO

Cerca



ARTICOLI RECENTI

Crosetto incontra rappresentanti Flotilla: pericoli elevatissimi e non gestibili se forzate blocco di Israele 28 Settembre 2025

Tajani lancia Manifesto inclusivo per quota 20%: Fi diversa da alleati 28 Settembre 2025

Ciclismo, bis di Pogacar: campione del mondo in Rwanda 28 Settembre 2025

Calcio, Roma-Verona 2-0: giallorossi in testa alla classifica 28 Settembre 2025

Calcio, Pisa-Fiorentina 0-0 nel derby dell'Arno 28 Settembre 2025

COMMENTI RECENTI

SEDE

“Abbiamo riposizionato Fi. Il manifesto della Libertà serve a dare più forza alla nostra identità, a ribadire che siamo differenti anche dai nostri alleati”, puntualizza Tajani. “Una forza come la nostra deve essere la grande sostenitrice del ceto medio ma anche far crescere chi è sotto la soglia della povertà per farlo diventare ceto medio”. Non con il salario minimo per legge, “roba da Urss”, né con il reddito di cittadinanza caro ai 5 stelle. Bensì detassando gli stipendi più bassi, quelli tra 7,5 euro e 9 euro l'ora. Non costa granché, è roba di qualche centinaio di milioni di euro”.

Su questa proposta Tajani lancia dal palco la sfida a Conte che in mattinata lo ha attaccato per aver ballato venerdì sera in piazza sulle note di Battisti: “Preferisco non essere un segretario impomatato, preferisco stare in mezzo alla gente, non mi vergogno di essere parte di questo popolo”.

Il Manifesto della Libertà contiene alcuni distinguo rispetto alle istanze degli alleati di Fdi e della Lega. Sulla famiglia ad esempio: “Noi consideriamo la tutela giuridica di forme di affettività diverse dalla famiglia un diritto legittimo”. Concetto che Tajani riprende dal palco: “Dobbiamo garantire i diritti alle unioni civili, che non significa andare contro la famiglia tradizionale, ma rispettare anche chi fa scelte diverse. Siamo cristiani, per noi sono tutti figli di Dio”. Le parole gay o omosessuali non vengono mai pronunciate ma il messaggio a quel mondo arriva e Gaylib plaude. E mentre la Lega di Salvini punta quotidianamente il dito contro i profitti delle banche, Fi gli dedica un passaggio del manifesto: alla finanza e alle banche che “crediamo esercitino un ruolo positivo fondamentale per il funzionamento di un'economia avanzata e quindi per il benessere collettivo”.

“L'ho fatto avere anche a Marina e Piersilvio Berlusconi, credo gli sia piaciuto”, rivela Tajani. Sul palco lo illustra il suo estensore, Andrea Orsini, deputato di lungo corso di Fi, molto vicino a Silvio Berlusconi, lo commentano Mario Sechi, ex portavoce della premier Giorgia Meloni e direttore di Libero, e Pupi Avati. Per il regista, elettore di Fi “innamorato di Berlusconi”, “il partito manca un po' di un'identità, non quella della destra ma quella che guarda al 50% di chi non vota, come fece Berlusconi nel 1994. Era l'Italia migliore. Come riacchiapparli? Dimostrando di essere non così continuamente in polemica, così stizziti”. A cominciare dal mondo della cultura e del cinema che – Avati ne è convinto a differenza di Sechi – non è più vero sia tutto in mano alla sinistra. “Col cinema italiano bisogna aprire un dialogo, aiutarlo a rimanere vivo”. E propone che Fi si faccia promotrice, in maggioranza, di una agenzia per il cinema, sottraendo la competenza al ministero della Cultura di Giuli. Un'agenzia fatta di tecnici perché i politici “non capiscono nulla di cinema”.

Insomma tutti sono convinti che il partito abbia grandi potenzialità ma Tajani, seppure artefice di una ripresa inaspettata, sa di non essere Berlusconi e quindi esorta a “rinforzare la nostra struttura organizzativa. Berlusconi copriva tutte le magagne ma io non sono Berlusconi, bisogna fare in modo che il partito supplisca all'assenza del fondatore e lo può fare solo rafforzando la democrazia interna, facendo congressi dove gli iscritti devono essere liberi di scegliersi chi li comanda, il segretario deve essere eletto dalla base”.

Nella tre giorni telesina non si fanno nomi sul candidato alle elezioni regionali in Campania. Sia il segretario regionale, l'europarlamentare Fulvio Martusciello, che Tajani sottolineano a più riprese che se il centrodestra vuole vincere deve puntare su un candidato civico perché dopo la scelta di Fico come candidato del campo largo sono tanti nel Pd, ‘deluchiani’ soprattutto, a essere delusi e attratti da Fi. Ad esempio il consigliere regionale Giovanni Zannini, ospite della kermesse, dove ricorda le sue 22mila preferenze. “Mi auguro gli alleati ci ascoltino”.

Tramontata l'ipotesi di Giosy Romano, in pole, sembra essere il prefetto di Napoli Michele Di Bari. Un civico, secondo Tajani, serve anche in Puglia, altra regione dove la partita è in salita, in Veneto invece Fi non ha pregiudizi. Lì il braccio di ferro è tutto tra Lega e Fdi ma il ministro degli Esteri fa sapere che Fi chiederà il sindaco di Verona.

Post Views: 15



**Vino, Falcone-Abate-Morando
(Montalbera) tra vendemmia, clima e
mercati »**



Di Redazione

ARTICOLI CORRELATI



Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

28 Settembre 2025 17:49

**CANALEUNO****WEB TV E NEWS**
VENTIQUATTRO ORE AL GIORNO

HOMEPAGE

TV ON AIR

CONTATTI



ATTUALITÀ

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Di **Redazione**

SET 28, 2025



Milano, 28 set. (askanews) – Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

"Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino" spiega Falcone, aggiungendo che "la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali". L'enologo descrive l'annata come "una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale".

RICERCA NEL SITO

Cerca



ARTICOLI RECENTI

Ciclismo, bis di Pogacar: campione del mondo in Rwanda 28 Settembre 2025

Calcio, Roma-Verona 2-0: giallorossi in testa alla classifica 28 Settembre 2025

Calcio, Pisa-Fiorentina 0-0 nel derby dell'Arno 28 Settembre 2025

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati 28 Settembre 2025

Altri droni avvistati su basi militari, la Danimarca vieta i voli civili Uav in vista del vertice Ue 28 Settembre 2025

COMMENTI RECENTI

SEDE

Sul versante agronomico, Abate osserva che “le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse”. Secondo Abate “la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato”. L'agronomo precisa inoltre che “conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno”.

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: “Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva ‘Il Fondatore’ dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva ‘il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi’, e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici”.

Morando affronta infine la questione dei mercati: “Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro”.

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Post Views: 11



Altri droni avvistati su basi militari, la Danimarca vieta i voli civili Uav in vista del vertice Ue »

Di Redazione

ARTICOLI CORRELATI



Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

(Adnkronos) - Tadej Pogacar concede il bis e...

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Attualità Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Di Redazione-web

28/09/2025

Milano, 28 set. (askanews) - Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

"Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino" spiega Falcone, aggiungendo che "la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali". L'enologo descrive l'annata come "una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale".

Sul versante agronomico, Abate osserva che "le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse". Secondo Abate "la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato". L'agronomo precisa inoltre che "conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno".

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: "Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva 'Il Fondatore' dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva 'il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi', e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici".

Morando affronta infine la questione dei mercati: "Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti





HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



Flotilla naviga verso Gaza, Crosetto: "Se forza blocco navale pericoli elevati e non gestibili". La portavoce: "Noi andiamo avanti"

(Adnkronos) - Il ministro della Difesa...



Dovbyk e Soulé stendono il Verona e la Roma aggancia il Napoli in vetta

(Adnkronos) - La Roma batte 2-0...



Katia Ricciarelli a Verissimo: "Bauda non mi ha detto la verità sul figlio Alex. Magalli? Gli darei una sberla"

(Adnkronos) - "Pippo Bauda mi ha..."



Mondiali, bis iridato per Tadej Pogacar nella prova in linea

(Adnkronos) - Tadej Pogacar concede il...



Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Attualità › Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati



Di Redazione Web

28/09/2025

Milano, 28 set. (askanews) – Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni

più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

“Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino” spiega Falcone, aggiungendo che “la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali”. L'enologo descrive l'annata come “una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale”.

Sul versante agronomico, Abate osserva che “le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse”. Secondo Abate “la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato”. L'agronomo precisa inoltre che “conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno”.

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: “Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva ‘Il Fondatore’ dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva ‘il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi’, e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta

gli aspetti più caratteristici”.

Morando affronta infine la questione dei mercati: “Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro”.

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti



Flotilla naviga verso Gaza, Crosetto: “Se forza blocco navale pericoli elevati e non gestibili”. La portavoce: “Noi andiamo avanti”

28/09/2025



Dovbyk e Soulé stendono il Verona e la Roma aggancia il Napoli in vetta

28/09/2025



Katia Ricciarelli a Verissimo: “Baudò non mi ha detto la verità sul figlio Alex. Magalli? Gli darei una sberla”

28/09/2025



Flotilla naviga verso Gaza,

Dovbyk e Soulé stendono il

Katia Ricciarelli a

Articoli Popolari

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Attualità Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Di Redazione-web

28/09/2025

Milano, 28 set. (askanews) - Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

"Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino" spiega Falcone, aggiungendo che "la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali". L'enologo descrive l'annata come "una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale".

Sul versante agronomico, Abate osserva che "le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse". Secondo Abate "la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato". L'agronomo precisa inoltre che "conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno".

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: "Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva 'Il Fondatore' dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva 'il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi', e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici".

Morando affronta infine la questione dei mercati: "Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti





domenica, 28 Settembre, 25

HOME PAGE ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



Flotilla naviga verso Gaza, Crosetto: "Se forza blocco navale pericoli elevati e non gestibili". La portavoce: "Noi andiamo avanti"

(Adnkronos) - Il ministro della Difesa...



Dovbyk e Soulé stendono il Verona e la Roma aggancia il Napoli in vetta

(Adnkronos) - La Roma batte 2-0...



Katia Ricciarelli a Verissimo: "Bauda non mi ha detto la verità sul figlio Alex. Magalli? Gli darei una sberla"

(Adnkronos) - "Pippo Bauda mi ha..."



Mondiali, bis iridato per Tadej Pogacar nella prova in linea

(Adnkronos) - Tadej Pogacar concede il...

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Attualità › Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati



Di Redazione-web

28/09/2025

Milano, 28 set. (askanews) – Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni



più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

“Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino” spiega Falcone, aggiungendo che “la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali”. L'enologo descrive l'annata come “una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale”.

Sul versante agronomico, Abate osserva che “le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse”. Secondo Abate “la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato”. L'agronomo precisa inoltre che “conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno”.

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: “Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva ‘Il Fondatore’ dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva ‘il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi’, e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta

gli aspetti più caratteristici”.

Morando affronta infine la questione dei mercati: “Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro”.

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti



Tajani lancia Manifesto inclusivo per quota 20%: Fi diversa da alleati

28/09/2025



Crosetto incontra rappresentanti Flotilla: pericoli elevatissimi e non gestibili se forzate blocco di Israele

28/09/2025



Calcio, Pisa-Fiorentina 0-0 nel derby dell'Arno

28/09/2025



Flotilla naviga verso Gaza, Crosetto: “Se forza blocco navale pericoli elevati e non gestibili”. La portavoce: “Noi andiamo avanti”

28/09/2025

Dovbyk e Soule stendono il Verona e la Roma aggancia il Napoli in vetta

28/09/2025

Karla Ricciarelli a Merisimo: “Baudò non mi ha detto la verità sul figlio”. Magalli: Gli darò una sberla”

28/09/2025

Articoli Popolari

Ponte 1 maggio, dove andare? Ecco le destinazioni top degli italiani

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Milano, 28 set. (askanews) - Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando. "Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino" spiega Falcone, aggiungendo che "la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali". L'enologo descrive l'annata come "una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale". Sul versante agronomico, Abate osserva che "le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse". Secondo Abate "la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato". L'agronomo precisa inoltre che "conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno". Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: "Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva 'Il Fondatore' dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva 'il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi', e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici". Morando affronta infine la questione dei mercati: "Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro". Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco. The post appeared first on Corriere Flegreo .




CRONACHE
DELMEZZOGIORNO

domenica, 28 Settembre , 25

HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



Flotilla naviga verso Gaza, Crosetto: "Se forza blocco navale pericoli elevati e non gestibili"

(Adnkronos) - Il ministro della Difesa...



Dovbyk e Soulé stendono il Verona e la Roma aggancia il Napoli in vetta

(Adnkronos) - La Roma batte 2-0...



Katia Ricciarelli: "Pippo Baudo mi ha nascosto la verità sul figlio Alex. Magalli? Gli darei una sberla"

(Adnkronos) - "Pippo Baudo mi ha..."



Mondiali, bis iridato per Tadej Pogacar nella prova in linea

(Adnkronos) - Tadej Pogacar concede il...



Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Attualità > Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati



Di Redazione-web

28/09/2025

Milano, 28 set. (askanews) – Alla Tenuta



L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

“Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino” spiega Falcone, aggiungendo che “la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali”. L'enologo descrive l'annata come “una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale”.

Sul versante agronomico, Abate osserva che “le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse”. Secondo Abate “la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato”. L'agronomo precisa inoltre che “conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno”.

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: “Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva ‘Il Fondatore’ dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione:

Veronelli lo definiva ‘il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi’, e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici”.

Morando affronta infine la questione dei mercati: “Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro”.

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti



Flotilla naviga verso Gaza, Crosetto: “Se forza blocco navale pericoli elevati e non gestibili”

28/09/2025



Dovbyk e Soulé stendono il Verona e la Roma aggancia il Napoli in vetta

28/09/2025



Katia Ricciarelli: “Pippo Baudo mi ha nascosto la verità sul figlio Alex. Magalli? Gli darei una sberla”

28/09/2025



Articoli Popolari

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

(Adnkronos) - Tadej Pogacar concede il bis e...

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Attualità Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Di Redazione-web

28 Settembre 2025

Milano, 28 set. (askanews) - Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

"Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino" spiega Falcone, aggiungendo che "la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali". L'enologo descrive l'annata come "una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale".

Sul versante agronomico, Abate osserva che "le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse". Secondo Abate "la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato". L'agronomo precisa inoltre che "conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno".

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: "Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva 'Il Fondatore' dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva 'il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi', e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici".

Morando affronta infine la questione dei mercati: "Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti





HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



Flotilla naviga verso Gaza, Crosetto: "Se forza blocco navale pericoli elevati e non gestibili". La portavoce: "Noi andiamo avanti"

(Adnkronos) - Il ministro della Difesa...



Dovbyk e Soulé stendono il Verona e la Roma aggancia il Napoli in vetta

(Adnkronos) - La Roma batte 2-0...



Katia Ricciarelli a Verissimo: "Bauda non mi ha detto la verità sul figlio Alex. Magalli? Gli darei una sberla"

(Adnkronos) - "Pippo Bauda mi ha..."



Mondiali, bis iridato per Tadej Pogacar nella prova in linea

(Adnkronos) - Tadej Pogacar concede il...



Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Attualità > Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati



Di Redazione-web

28/09/2025

Milano, 28 set. (askanews) – Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni

più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

“Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino” spiega Falcone, aggiungendo che “la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali”. L'enologo descrive l'annata come “una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale”.

Sul versante agronomico, Abate osserva che “le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse”. Secondo Abate “la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato”. L'agronomo precisa inoltre che “conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno”.

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: “Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva ‘Il Fondatore’ dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva ‘il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi’, e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta

gli aspetti più caratteristici”.

Morando affronta infine la questione dei mercati: “Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro”.

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti



Flotilla naviga verso Gaza, Crosetto: “Se forza blocco navale pericoli elevati e non gestibili”. La portavoce: “Noi andiamo avanti”

28/09/2025



Dovbyk e Soulé stendono il Verona e la Roma aggancia il Napoli in vetta

28/09/2025



Katia Ricciarelli a Verissimo: “Baudò non mi ha detto la verità sul figlio Alex. Magalli? Gli darei una sberla”

28/09/2025



Articoli Popolari

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

(Adnkronos) - "Pippo Baudo mi ha...

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Attualità Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Di Redazione-web

28/09/2025

Milano, 28 set. (askanews) - Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

"Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino" spiega Falcone, aggiungendo che "la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali". L'enologo descrive l'annata come "una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale".

Sul versante agronomico, Abate osserva che "le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse". Secondo Abate "la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato". L'agronomo precisa inoltre che "conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno".

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: "Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva 'Il Fondatore' dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva 'il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi', e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici".

Morando affronta infine la questione dei mercati: "Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti





Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Milano, 28 set. (askanews) Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando. Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino spiega Falcone, aggiungendo che la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali. L'enologo descrive l'annata come una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale. Sul versante agronomico, Abate osserva che le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse. Secondo Abate la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato. L'agronomo precisa inoltre che conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno. Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva Il Fondatore dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi, e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici. Morando affronta infine la questione dei mercati: Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro. Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

(Adnkronos) - "Pippo Baudo mi ha...

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Attualità Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Di Redazione-web

28/09/2025

Milano, 28 set. (askanews) - Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

"Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino" spiega Falcone, aggiungendo che "la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali". L'enologo descrive l'annata come "una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale".

Sul versante agronomico, Abate osserva che "le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse". Secondo Abate "la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato". L'agronomo precisa inoltre che "conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno".

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: "Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva 'Il Fondatore' dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva 'il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi', e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici".

Morando affronta infine la questione dei mercati: "Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti



Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Milano, 28 set. (askanews) Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando. Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino spiega Falcone, aggiungendo che la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali. L'enologo descrive l'annata come una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale. Sul versante agronomico, Abate osserva che le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse. Secondo Abate la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato. L'agronomo precisa inoltre che conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno. Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva Il Fondatore dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi, e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici. Morando affronta infine la questione dei mercati: Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro. Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco. [Il Dg della Cantina piemontese: puntiamo sull'Asia con gli autoctoni | PN_20250928_00037 | gn00 nv03 sp33 | https://askanews.it/wp-content/uploads/2025/09/20250928_173007_A7FDB836.jpg | 28/09/2025 17:30:15 | Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati | Vino | Cronaca, Agrifood]



Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Milano, 28 set. (askanews) Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando. Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino spiega Falcone, aggiungendo che la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali. L'enologo descrive l'annata come una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale. Sul versante agronomico, Abate osserva che le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse. Secondo Abate la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato. L'agronomo precisa inoltre che conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno. Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva Il Fondatore dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi, e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici. Morando affronta infine la questione dei mercati: Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro. Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.



Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

(Adnkronos) - "Pippo Baudo mi ha...

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Attualità Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Di Redazione-web

28/09/2025

Milano, 28 set. (askanews) - Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

"Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino" spiega Falcone, aggiungendo che "la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali". L'enologo descrive l'annata come "una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale".

Sul versante agronomico, Abate osserva che "le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse". Secondo Abate "la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato". L'agronomo precisa inoltre che "conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno".

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: "Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva 'Il Fondatore' dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva 'il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi', e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici".

Morando affronta infine la questione dei mercati: "Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti



Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

(Adnkronos) - Tadej Pogacar concede il...

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Attualità Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Di Redazione Web

28/09/2025

Milano, 28 set. (askanews) - Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

"Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino" spiega Falcone, aggiungendo che "la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali". L'enologo descrive l'annata come "una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale".

Sul versante agronomico, Abate osserva che "le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse". Secondo Abate "la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato". L'agronomo precisa inoltre che "conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno".

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: "Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva 'Il Fondatore' dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva 'il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi', e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici".

Morando affronta infine la questione dei mercati: "Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Milano, 28 set. (askanews) - Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando. "Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino" spiega Falcone, aggiungendo che "la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali". L'enologo descrive l'annata come "una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale". Sul versante agronomico, Abate osserva che "le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse". Secondo Abate "la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato". L'agronomo precisa inoltre che "conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno". Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: "Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva 'Il Fondatore' dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva 'il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi', e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici". Morando affronta infine la questione dei mercati: "Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro". Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco. Check out other tags:





PRIMOPIANO 24

domenica, 28 Settembre , 25

HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

Flotilla naviga verso Gaza, Crosetto: "Se forza blocco navale pericoli elevati e non gestibili". La portavoce: "Noi andiamo avanti"



(Adnkronos) - Il ministro della Difesa Guido Crosetto...

Dovbyk e Soulé stendono il Verona e la Roma aggancia il Napoli in vetta



(Adnkronos) - La Roma batte 2-0 il Verona...

Katia Ricciarelli a Verissimo: "Baudouin non mi ha detto la verità sul figlio Alex. Magalli? Gli darei una sberla"



(Adnkronos) - "Pippo Baudouin mi ha nascosto la..."

Mondiali, bis iridato per Tadej Pogacar nella prova in linea



(Adnkronos) - Tadej Pogacar concede il bis e...



Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Attualità > Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati



Di Redazione-web

28/09/2025

Milano, 28 set. (askanews) – Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

“Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino” spiega Falcone, aggiungendo che “la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali”. L'enologo descrive l'annata come “una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale”.

Sul versante agronomico, Abate osserva che “le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse”. Secondo Abate “la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato”. L'agronomo precisa inoltre che “conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno”.

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: “Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva ‘Il Fondatore’ dedicata

a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva 'il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi', e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici”.

Morando affronta infine la questione dei mercati: “Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro”.

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti



Flotilla naviga verso Gaza, Crosetto: “Se forza blocco navale pericoli elevati e non gestibili”. La portavoce: “Noi andiamo avanti”

28/09/2025



Dovbyk e Soulé stendono il Verona e la Roma aggancia il Napoli in vetta

28/09/2025



Katia Ricciarelli a Verissimo: “Baudo non mi ha detto la verità sul figlio Alex. Magalli? Gli darei una sberla”

28/09/2025



Vino, Falcone-Abate-Morando (Montalbera) tra vendemmia, clima e mercati

Il Dg della Cantina piemontese: puntiamo sull'Asia con gli autoctoni Milano, 28 set. (askanews) Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando. Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino spiega Falcone, aggiungendo che la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali. L'enologo descrive l'annata come una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale. Sul versante agronomico, Abate osserva che le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse. Secondo Abate la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato. L'agronomo precisa inoltre che conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno. Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva Il Fondatore dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi, e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici. Morando affronta infine la questione dei mercati: Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro. Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.





VINO, FALCONE-ABATE-MORANDO (MONTALBERA) TRA VENDEMMIA, CLIMA E MERCATI

Milano, 28 set. (askanews) – Alla Tenuta Montalbera, tra il Monferrato e la Langa piemontesi, la vendemmia 2025 ha confermato l'impatto del caldo estivo e la necessità di selezioni più rigorose in vigneto. A parlarne sono i protagonisti: l'enologo Nino Falcone, l'agronomo Roberto Abate e il direttore generale Franco Morando.

"Raccogliere le uve nelle ore serali consente di custodire l'integrità dell'acino" spiega Falcone, aggiungendo che "la notte diventa un'alleata perché l'assenza di sbalzi termici permette all'uva di arrivare in cantina fresca e in condizioni ottimali". L'enologo descrive l'annata come "una raccolta fatta di silenzi e di lavoro attento, con l'obiettivo di portare in vasca uve sane e pronte a esprimere il loro potenziale".

Sul versante agronomico, Abate osserva che "le ondate di caldo di fine luglio e inizio agosto hanno anticipato le fasi fenologiche. La vendemmia è iniziata a inizio settembre con le uve bianche ed è proseguita subito con le rosse". Secondo Abate "la sanità è stata buona, ma abbiamo dovuto fare una selezione rigorosa per scartare grappoli con ustioni o appassimenti. Questa decisione ha ridotto le rese, ma i vini in fermentazione mostrano un potenziale qualitativo elevato". L'agronomo precisa inoltre che "conclusa la raccolta stiamo pianificando la lavorazione dei terreni e la concimazione organica nelle aree meno fertili. Il cambiamento climatico, sempre più evidente, obbliga ad adattare le pratiche agronomiche anno dopo anno".

Il Dg Franco Morando mette invece l'accento sull'identità produttiva dell'azienda: "Il Ruchè è il nostro principe rosso e oggi Montalbera produce il 60% del totale, con la Riserva 'Il Fondatore' dedicata a mio nonno Enrico Riccardo, fondatore dell'azienda. Anche il Grignolino merita attenzione: Veronelli lo definiva 'il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi', e per questo lo vinifichiamo sia in acciaio sia in anfora, metodo antico che ne esalta gli aspetti più caratteristici".

Morando affronta infine la questione dei mercati: "Per superare i dazi Usa al 15% occorre difendere la nostra posizione a Bruxelles e nello stesso tempo diversificare. Gli Stati Uniti restano fondamentali, ma dobbiamo radicarci in Cina e nel Sud Est asiatico. Sono mercati che oggi valgono meno ma hanno prospettive enormi. Portare lì la cultura del vino italiano, anche con i vitigni autoctoni, significa costruire basi solide per il futuro".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

ON AIR:



VINO, FALCONE-ABATE-MORANDO (MONTALBERA) TRA VENDEMMIA, CLIMA E MERCATI
28 SETTEMBRE 2025



CALCIO, PISA-FIORENTINA 0-0 NEL DERBY DELL'ARNO
28 SETTEMBRE 2025



CALCIO, ROMA-VERONA 2-0: GIALLOROSSI IN TESTA ALLA CLASSIFICA
28 SETTEMBRE 2025



CICLISMO, BIS DI POGACAR: CAMPIONE DEL MONDO IN RWANDA
28 SETTEMBRE 2025



ALTRI DRONI AVVISTATI SU BASI MILITARI, LA DANIMARCA VIETA I VOLI CIVILI UAV IN VISTA DEL VERTICE UE
28 SETTEMBRE 2025

IL REPORTAGE

La vendemmia di notte poesia del Monferrato

FIAMMETTA MUSSIO



È notte sulle colline del Monferrato. Il cielo è stellato, senza luna. I grappoli di Ruché e Grignolino sono maturi, pronti per la raccolta. Si rinnova la vendemmia notturna di Montalbera, un rito che unisce poesia e lavoro. — PAGINA 37

Nella tenuta Montalbera tra Montemagno e Grana le uve raccolte di notte per preservare le qualità. La scelta guarda anche al benessere dei lavoratori spesso costretti a temperature sempre più alte

Vendemmia sotto le stelle La fatica che diventa poesia

IL REPORTAGE

FIAMMETTA MUSSIO

È notte sulle colline del Monferrato. Il cielo è stellato, senza luna. I grappoli di Ruché e Grignolino sono maturi, pronti per la raccolta. Siamo nella conca di vigneti che unisce il borgo di Montemagno a quello di Grana. Qui si rinnova anche quest'anno la vendemmia notturna di Montalbera, un rito che unisce poesia e lavoro, suggestione e tecnica: non è solo un gesto evocativo, ma una scelta enologica precisa per preservare integrità, aromi e concentrazione delle uve.

«Anche quest'anno — racconta Franco Morando, direttore generale di Montalbera — abbiamo optato per la vendemmia notturna del Ruché e del Grignolino. Così gli acini arrivano in cantina al massimo della maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo che la vendemmia 2025 possa dare vita a un'annata tra le migliori di sempre, paragonabile a quella del 2016 che fu strepitosa». Non è certo una scena abituale nel Monferrato, ma con il cambiamento climatico in atto la vendemmia notturna potrebbe diventare sempre più una scelta necessaria oltre che virtuosa: «Vogliamo preservare gli acini per il Ruché ma anche per il Grignolino. L'obiettivo è quello di stressarli il meno possibi-

le per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata». La raccolta dopo il tramonto non è solo una strategia per la qualità, ma anche un'attenzione a chi lavora in vigna: «Vendemmia di notte significa operare con temperature più miti, evitando i picchi di calore del giorno. È un modo per conciliare esigenze agronomiche e benessere dei collaboratori». «Dedichiamo questa vendemmia notturna a mio nonno, Enrico Riccardo Morando, fondatore dell'azienda Montalbera — dice il nipote — che acquistò la tenuta e che fin dai primi anni si è sempre impegnato molto nella valorizzazione dei vitigni autoctoni piemontesi». Dalla raccolta notturna nasceranno dunque i Ruché, tra cui l'ultimo la Riserva «Il Fondatore», etichetta di punta dedicata a nonno Enrico, e il Grignolino, interpretato in due versioni, una più tradizionale in acciaio e una in anfora. Il Ruché, rimane il simbolo di Montalbera, che oggi ne produce circa il 60% dell'intera denominazione. «Siamo fieri che il Ruché delle nostre vigne sia il più bevuto al mondo — sottolinea Morando — ma crediamo che anche il Grignolino meriti di essere riscoperto. Un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva «il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi». Se di qualità, può sorprendere ed emozionare. Piace ai giovani ed è un vino

moderno». Montalbera, che conta oltre 130 ettari di vigneti, è parte del Gruppo Morando, realtà familiare che affianca al vino la produzione di alimenti per animali e il settore immobiliare. Nel 2024 ha registrato un fatturato di oltre 250 milioni di euro, con una crescita a doppia cifra (+16%) e un export in aumento del +12%. Il mondo del vino non è immune alle turbolenze globali: consumi in calo e guerre stanno ridisegnando equilibri e mercati. «Il vino sta attraversando una fase complessa — conferma Morando —. Il dazio minacciato dagli Usa non riguarda solo i produttori italiani, ma incide direttamente sul consumatore americano: l'aumento del 15%, già ipotizzato fino al 25%, non viene assorbito dalla filiera e si riflette interamente sullo scaffale. Questo provoca un immediato calo degli ordini dall'Italia e indebolisce la nostra presenza sul mercato statunitense. Una misura che, oltre a non trovare giustificazione sul piano normativo, appare ancor meno comprensibile se si considera che il Ruché, tutelato dalla denominazione e prodotto esclusivamente in otto Comuni del Monferrato, non dovrebbe rientrare nello schema sanzionatorio». —

Il direttore generale
Franco Morando:
«Siamo fieri
che il nostro Ruché
sia il più bevuto
al mondo, va scoperto
anche il Grignolino»



I lavoratori durante la vendemmia notturna nella tenuta Montalbera

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





Vendemmia sotto le stelle per Ruche' e Grignolino di Montalbera

«Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè ed il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto ad integrità, profumi e concentrazione. In questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita ad un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre, paragonabile alla 2015 che fu strepitosa. La vendemmia notturna è per noi però anche una forma di welfare aziendale, perché con essa cerchiamo di mettere tutti i nostri collaboratori nelle migliori condizioni possibili per operare, senza i picchi di forte caldo che vi sono nelle ore diurne», (Agen Food) – Montalbera (At), 19 set. – lo ha dichiarato Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi. «Non è la prima volta che organizziamo la vendemmia notturna. Negli scorsi anni si è rivelata una scelta azzeccata. Considerato il grande successo ottenuto, abbiamo deciso di riproporre un'iniziativa che favorisce la qualità delle uve, ma anche aiuta i nostri ragazzi a lavorare con temperature più miti», ha proseguito Morando. Il motivo principale della vendemmia notturna nel 2025? Franco Morando ha le idee molto chiare a riguardo: «Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva "il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi". L'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata». La vendemmia dopo il tramonto permette in tal modo di produrre vini d'eccezione come il «Ruchè riserva 'Il Fondatore' oppure il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. <<Dedichiamo questa vendemmia notturna a mio nonno, Enrico Riccardo Morando, fondatore dell'azienda Montalbera che acquistò la tenuta e che fin dai primi anni si è sempre impegnato molto nella valorizzazione dei vitigni autoctoni piemontesi come il Ruchè ed il Grignolino. Oggi in Montalbera produciamo il 60% di tutto il Ruchè che ha origine nelle colline del Monferrato, patrimonio dell'UNESCO. Il Ruchè è il nostro principe rosso e noi vogliamo valorizzarlo al meglio possibile attraverso la nostra eccezionale Riserva de "Il Fondatore"», ha dichiarato Franco Morando, Direttore Generale della Tenuta Montalbera che oggi conta oltre 130 ettari di appezzamenti a Castagnole nel Monferrato. «Siamo fieri che il Ruchè prodotto nelle nostre vigne sia il più bevuto al mondo. Ma riteniamo che anche il Grignolino meriti di essere riscoperto perché, se di qualità, è un vino che può riservare delle piacevoli sorprese. Proprio per questo, in Montalbera ne realizziamo due diverse interpretazioni, una tradizionale vinificata in acciaio ed un'altra, più originale ed inusuale, vinificata in anfora, utilizzando un metodo antico di secoli che aiuta a svelarne gli aspetti più reconditi e spiccatamente caratteristici.>> Redazione Agenfood Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

[Vendemmia sotto le stelle per Ruche' e Grignolino di Montalbera]



HomeSezioniEnogastronomiaVINO: a MONTALBERA la vendemmia notturna del Ruchè e del Grignolino, due eccellenze autoctone del Monferrato

Enogastronomia

VINO: a MONTALBERA la vendemmia notturna del Ruchè e del Grignolino, due eccellenze autoctone del Monferrato

Seguici



Facebook



Twitter



Youtube



LinkedIn



Articoli più popolari

Un appello disperato:
"Aiutatemi a riportare a casa il
...

Redazione Settembre 12, 2025 💬 0

Sarnano, Festa del Ciaùscolo e
del Salame Spalmabile 20...

Redazione Agosto 22, 2025 💬 0

Miss La Più Bella del Mondo
2025: finale nazionale a Mo...

Redazione Settembre 13, 2025 💬 0

Chi sono i 50 cfo di successo
scelti da Forbes Italia n...

Redazione Agosto 12, 2025 💬 0

Un'alleanza storica per la
biodiversità! Messico, Gu...

Redazione Settembre 1, 2025 💬 0

Articoli Consigliati



Ue, Stato dell'Unione 2025 -
Diretta e commento del dis...

Redazione Settembre 9, 2025 💬 0

Previsione prezzi XRP e DOGE:
SAVVY MINING ti aiuta a g...

Redazione Eventi e... Agosto 19, 2025

Si opta di vendemmiare dopo il tramonto le uve dei rossi autoctoni piemontesi per preservarne in massimo grado l'integrità, i profumi e la concentrazione in vista di un'annata che potrebbe essere tra le migliori di sempre.

L'articolo VINO: a MONTALBERA la vendemmia notturna del Ruchè e del Grignolino, due eccellenze autoctone del Monferrato proviene da Fooday.it.

VINO: a MONTALBERA la vendemmia notturna del Ruche' e del Grignolino, due eccellenze autoctone del M

Si opta di vendemmiare dopo il tramonto le uve dei rossi autoctoni piemontesi per preservarne in massimo grado l'integrità, i profumi e la concentrazione in vista di un'annata che potrebbe essere tra le migliori di sempre. «Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruche' ed il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto ad integrità, profumi e concentrazione. In questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita ad un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre, paragonabile alla 2015 che fu strepitosa. La vendemmia notturna è per noi però anche una forma di welfare aziendale, perché con essa cerchiamo di mettere tutti i nostri collaboratori nelle migliori condizioni possibili per operare, senza i picchi di forte caldo che vi sono nelle ore diurne - lo ha dichiarato Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi - Non è la prima volta che organizziamo la vendemmia notturna. Negli scorsi anni si è rivelata una scelta azzeccata. Considerato il grande successo ottenuto, abbiamo deciso di riproporre un'iniziativa che favorisce la qualità delle uve, ma anche aiuta i nostri ragazzi a lavorare con temperature più miti» ha proseguito Morando. Il motivo principale della vendemmia notturna nel 2025? Franco Morando ha le idee molto chiare a riguardo: "Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruche' ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva "il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi". L'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata. La vendemmia dopo il tramonto permette in tal modo di produrre vini d'eccezione come il «Ruche' riserva 'Il Fondatore' oppure il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. Dedichiamo questa vendemmia notturna a mio nonno, Enrico Riccardo Morando, fondatore dell'azienda Montalbera che acquistò la tenuta e che fin dai primi anni si è sempre impegnato molto nella valorizzazione dei vitigni autoctoni piemontesi come il Ruche' ed il Grignolino. Oggi in Montalbera produciamo il 60% di tutto il Ruche' che ha origine nelle colline del Monferrato, patrimonio dell'UNESCO. Il Ruche' è il nostro principe rosso e noi vogliamo valorizzarlo al meglio possibile attraverso la nostra eccezionale Riserva de "Il Fondatore" - ha dichiarato Franco Morando, Direttore Generale della Tenuta Montalbera che oggi conta oltre 130 ettari di appezzamenti a Castagnole nel Monferrato - Siamo fieri che il Ruche' prodotto nelle nostre vigne sia il più bevuto al mondo. Ma riteniamo che anche il Grignolino meriti di essere riscoperto perché, se di qualità, è un vino che può riservare delle piacevoli sorprese. Proprio per questo, in Montalbera ne realizziamo due diverse interpretazioni, una tradizionale vinificata in acciaio ed un'altra, più originale ed inusuale, vinificata in anfora, utilizzando un metodo antico di secoli che aiuta a svelarne gli aspetti più reconditi e spiccatamente caratteristici». MONTALBERA (GRUPPO MORANDO) - Il Gruppo Morando, tra i leader in Italia nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli, con importante diversificazione di business anche nel settore vitivinicolo (Montalbera appunto) ed immobiliare, nel 2024 ha registrato un fatturato di oltre 250 milioni di euro, con un'importante crescita a doppia cifra (+16%) rispetto al 2023, con l'export che ha registrato un aumento del +12%. La Famiglia Morando crede fermamente nella continua ricerca per il benessere dei nostri amici a 4 zampe, e supporta tale missione con significativi investimenti in innovazione tecnologica e ricerca & sviluppo, senza mai condurre test sugli animali.





Abbonati alla rivista

Leggi la rivista

Il mio account

ACCEDI



NEWS ▾

MONDO VINO ▾

NON SOLO VINO ▾

EVENTI

WEB TV

ALTRO ▾



Home › News

A Montalbera vendemmia notturna per Ruchè e Grignolino

NEWS



By Redazione

18 Settembre 2025



A Montalbera vendemmia notturna per Ruchè e Grignolino

18 SETTEMBRE 2025

Monteverro accoglie Little Big Braid di Matteo Nasini per Arte&Vino 2025

17 SETTEMBRE 2025

Torna Birra Metzger con sei nuove ricette artigianali

17 SETTEMBRE 2025

Il Consorzio Vini Colli Euganei celebra il Premio Cristofori d'Oro 2025 con Cristofori Wine Collection

17 SETTEMBRE 2025

Il meglio della Borgogna all'asta: 98 lotti di 15 prestigiosi produttori

17 SETTEMBRE 2025

La tenuta **Montalbera**, cuore del Monferrato e della Langa piemontese, conferma anche per il 2025 la scelta della **vendemmia notturna** per due delle sue eccellenze autoctone: il prestigioso **Ruchè** e l'elegante **Grignolino**. Un metodo che preserva l'integrità degli acini e consente di ottenere vini dall'aroma intenso e dalla concentrazione ottimale, garantendo un'annata che si preannuncia tra le migliori di sempre.

Vendemmia notturna: qualità e benessere

«Raccogliere le uve dopo il tramonto – spiega **Franco Morando**, Direttore Generale di Montalbera – significa evitare i picchi di calore diurni, assicurando che i grappoli arrivino in cantina in condizioni perfette e con il massimo della fragranza». Oltre a migliorare la qualità, questa scelta è anche una forma di **welfare aziendale**, perché offre ai collaboratori un ambiente di lavoro più fresco e sicuro.

ULTIMI ARTICOLI



Monteverro accoglie Little Big Braid di Matteo Nasini per Arte&Vino 2025



Torna Birra Metzger con sei nuove ricette artigianali



Il Consorzio Vini Colli Euganei celebra il Premio Cristofori d'Oro 2025 con Cristofori Wine Collection

< >



Ruchè e Grignolino, rossi simbolo del Monferrato

La vendemmia 2025 punta i riflettori sul **Ruchè**, vitigno principe del Monferrato, e sul **Grignolino**, definito dal celebre Luigi Veronelli "il più bianco dei rossi e il più rosso dei bianchi". Montalbera, che produce il 60% del Ruchè mondiale, dedica questa raccolta al fondatore **Enrico Riccardo Morando**, pioniere della valorizzazione dei vitigni autoctoni piemontesi. Tra le etichette di punta spiccano il **Ruchè Riserva Il Fondatore** e le due interpretazioni del Grignolino: una vinificata in acciaio e una in anfora, per esaltarne le caratteristiche più autentiche.

Un gruppo in crescita

Parte del **Gruppo Morando**, leader nella produzione di alimenti per animali, Montalbera si distingue anche sul fronte economico: nel 2024 il gruppo ha registrato un fatturato di oltre **250 milioni di euro**, con export in crescita del 12%. Con la vendemmia notturna 2025, Montalbera conferma il proprio ruolo di ambasciatore del **vino piemontese di qualità**, unendo innovazione, rispetto per la natura e valorizzazione dei vitigni autoctoni del Monferrato.



CHE TEMPO FA

RUBRICHE

[Palio](#)[Viviamo in un posto bellissimo](#)[Vacanze Astigiane](#)[Storie di Orgoglio Astigiano](#)[Curiosità](#)[Oroscopo](#)[Il Punto di Beppe Gandolfo](#)[Voce al diritto](#)[Stadio Aperto](#)[La filosofia e le sue voci](#)[La voce... Delle scuole](#)[Un Occhio sul Mondo](#)[io_viaggio_leggero](#)[Non solo Fumetti](#)[90 secondi di salute & wellness](#)[Chiedi aiuto!](#)[Copertina](#)[Fotogallery](#)[Videogallery](#)[Speciale](#)

ACCADEVA UN ANNO FA



1 ANNO FA

Eventi

Asti, si avvicina il "Teacher's Day" di Asintrekking



1 ANNO FA

Alba e Langhe

Ex mulino, a Santo Stefano Belbo inaugurato il "Giardino dei Saperi"

AGRICOLTURA | 17 settembre 2025, 15:52

Vendemmia notturna in Montalbera: il Ruchè e il Grignolino brillano sotto le stelle

Uve raccolte dopo il tramonto per preservarne profumi e integrità. Franco Morando: "La 2025 si annuncia come una delle annate migliori di sempre, tra qualità, innovazione e attenzione al benessere dei lavoratori"



Franco Morando, direttore generale Montalbera

Nelle colline patrimonio UNESCO del Monferrato, Montalbera rinnova anche per il 2025 una tradizione che unisce qualità, innovazione e benessere: la vendemmia notturna. Due eccellenze autoctone piemontesi, il Ruchè e il Grignolino, vengono raccolte dopo il tramonto per preservarne al massimo integrità, profumi e concentrazione, garantendo così vini destinati a entrare tra le migliori annate di sempre.

IN BREVE

🕒 mercoledì 17 settembre

Vendemmia notturna in Montalbera: il Ruchè e il Grignolino brillano sotto le stelle



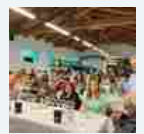
🕒 martedì 16 settembre

Ortofrutta, estate positiva per le cooperative del Sud Piemonte



🕒 venerdì 12 settembre

Vinivilla 2025: premi, degustazioni e musica nel cuore dell'Astigiano



🕒 mercoledì 10 settembre

Agricoltura sotto pressione: prezzi ingiusti e rischio per le aziende del territorio



🕒 martedì 09 settembre

Agrivoltaico, in Consiglio regionale la richiesta di un gruppo di lavoro



'La strada della sostenibilità della filiera Compral Latte' raccontata alla Meccanica Agricola di Saluzzo



🕒 martedì 02 settembre

San Damiano cambia fantino: Tamurè al posto di Piras per il Palio 2025





Sanità

Martedì 1 ottobre si terrà al Cardinal Massaia una conferenza sulle malattie cardiovascolari

[Leggi tutte le notizie](#)

"Abbiamo scelto di vendemmiare di notte per mantenere tutte le caratteristiche precipue delle nostre uve a bacca nera - spiega Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera -. Così gli acini giungono in cantina al culmine della maturazione, in condizioni perfette. La vendemmia 2025 si annuncia straordinaria, paragonabile a quella del 2015, annata memorabile".

La raccolta sotto le stelle non è soltanto una strategia enologica, ma anche una scelta di welfare aziendale: *"Vendemmiare al fresco della sera - continua Morando - significa permettere ai nostri collaboratori di lavorare senza i picchi di calore diurni. È una condizione che migliora la qualità del lavoro e, allo stesso tempo, della materia prima".*

La vendemmia notturna di quest'anno è dedicata a **Enrico Riccardo Morando**, fondatore di Montalbera, che per primo credette nel valore dei vitigni autoctoni piemontesi. Oggi la tenuta, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato, produce circa il **60% del Ruchè mondiale**, diventato il "principe rosso" della cantina. Tra le etichette di punta spicca la **Riserva "Il Fondatore"**, simbolo di eccellenza e omaggio alla visione originaria della famiglia.

Non meno attenzione è rivolta al Grignolino, definito dal celebre Luigi Veronelli *"il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi"*. Montalbera lo propone in due versioni: una classica, vinificata in acciaio, e una più ricercata, ottenuta in **anfora**, metodo antico che ne esalta le note più profonde e caratteristiche.

Montalbera rappresenta il cuore vitivinicolo del **Gruppo Morando**, realtà imprenditoriale che si distingue anche nel settore della nutrizione animale e immobiliare. Nel 2024 il gruppo ha registrato un fatturato superiore ai **250 milioni di euro**, con una crescita del **+16%** rispetto al 2023 e un incremento dell'export del **+12%**.

Un successo trainato da una filosofia che unisce innovazione, ricerca e attenzione al benessere: valori che si riflettono tanto nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli quanto nella valorizzazione dei vigneti del Monferrato e della Langa.

Redazione

TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A SETTEMBRE?
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare

Ascolta "Un anno di notizie da non dimenticare 2024" su Spreaker.

 lunedì 01 settembre

Cresce la raccolta di mele in Piemonte: +2 mila ettari. Coldiretti: "Difendere e valorizzare eccellenza dei nostri territori"

 **domenica 31 agosto**

Piogge scarse, Coldiretti Piemonte lancia l'allarme per le coltivazioni: "Necessarie irrigazioni di soccorso"

 **sabato 30 agosto**

Crisi del vino, FdI Asti: "Subito un piano straordinario per salvare i viticoltori"

[Leggi le ultime di: Agricoltura](#)

MENU

EN

Q



Martedì 16 Settembre 2025 - Aggiornato alle 10:55



ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV



ITALIA

LO SCENARIO

HOME > ITALIA

"Impressioni di vendemmia": le voci dei territori e delle aziende d'Italia sulla raccolta 2025

Tra uve già in cantina ed altre che attendono, il racconto di un'annata che conforta tutti per qualità, con qualche pensiero in più ai mercati

MONTALCINO, 16 SETTEMBRE 2025, ORE 12:30



"Impressioni di vendemmia": la voci di territori ed aziende d'Italia sulla raccolta 2025

Con l'ottimismo tra i filari per una vendemmia che si sta rivelando, o è attesa di grandissima qualità un po' ovunque in Italia, e qualche preoccupazione per una produzione che si annuncia abbondante, sui 47,5 milioni di ettolitri, secondo [le recenti stime di Unione Italiana Vini \(Uiv\), Ismea e Assoenologi](#), e non semplice da collocare tutta su un mercato che mostra qualche segno di flessione, soprattutto nei volumi, sia [in Italia](#) che [all'estero](#), la vendemmia 2025 è sempre più nel vivo. Ed aziende e

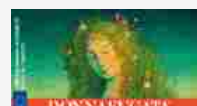


Vino, Champagne e distillati
per noi sono passione e lavoro
dal 1856.

consorzi, come già fatto [al via della campagna](#), e, ancora, [nel "work in progress"](#), continuano a raccontare le loro impressioni sulla raccolta agricola che, grazie all'allure che il vino tutt'oggi conserva, è la più mediatica in assoluto.

Tra i territori, per esempio, è iniziata da qualche giorno la raccolta in quel di Gavi, territorio bianchista tra i più importanti del Piemonte e d'Italia, dove, dopo un andamento favorevole fino ad agosto, le piogge ed i temporali di settembre "hanno spinto viticoltori ed enologi ad accelerare le operazioni di raccolta per preservare integrità e finezza del Cortese. Ancora una volta, non esiste il momento "giusto" della vendemmia, ma solo il momento migliore. Lo stiamo imparando in questi ultimi anni, nei quali abbiamo assistito a contesti climatici che hanno cambiato continuamente registro e che vanno studiati e interpretati perché l'uva che entra in cantina soddisfi la qualità a cui la denominazione del Gavi e i suoi consumatori sono abituati", **afferma Davide Ferrarese, agrotecnico Consorzio del Gavi.** E se il territorio, soprattutto negli ultimi anni, ha investito molto, anche attraverso la collaborazione con realtà come l'Università di Torino, nello studio e nel monitoraggio della vigna, è anche grazie alla risposta positiva dei consumatori del mondo. "Il mercato del Gavi continua a premiare coerenza stilistica e affidabilità. Lavorare su serie storiche di dati meteo e agronomici non è un vezzo tecnologico: ci rende più rapidi e precisi nelle scelte, migliora la programmazione della vendemmia e la gestione della filiera e rafforza la competitività della denominazione in Italia e sui mercati esteri. I big data non sostituiscono l'esperienza, la mettono a fuoco: più evidenze, decisioni migliori, valore più stabile nel tempo", **commenta Maurizio Montobbio, presidente Consorzio del Gavi.**

Già più in avanti, invece, la raccolta in Trentino Alto Adige, dove la vendemmia è iniziata ad inizio settembre: "l'inverno è stato mite, mentre giugno e luglio hanno registrato precipitazioni regolari e ben distribuite. Agosto ha portato tre settimane di caldo intenso e sole abbondante, condizioni fondamentali per la maturazione. Poi le temperature si sono abbassate, con massime attorno ai 25 °C ad Appiano e notti fresche: uno scenario ideale soprattutto per le varietà a bacca bianca", **illustra Jakob Gasser, enologo Cantina San Michele Appiano, tra i riferimenti qualitativi del territorio.** "L'annata 2025 ad Appiano può essere considerata ideale. Grazie al clima, Chardonnay, Pinot Nero e Sauvignon presentano grappoli più spargoli rispetto al solito, una caratteristica particolarmente positiva. La vendemmia verde è stata decisiva per arrivare preparati a questo momento cruciale. Il profilo gustativo delle uve appare quest'anno molto promettente", aggiunge Gasser. **Ma a dare uno spaccato importante della vendemmia in Trentino è Cavit, la più grande cooperativa del territorio, capace di mettere insieme 11 cantine sociali, 5.250 viticoltori, 6.350 ettari vitati che insieme compongono oltre il 60% della superficie vitata della provincia di Trento.** Una vendemmia che Cavit coordina attraverso il suo consolidato modello cooperativo, mettendo a sistema "migliaia di viticoltori che curano con dedizione i propri appezzamenti, generano un valore che va oltre la semplice somma delle parti. È così che riusciamo a offrire, in ogni fascia di prezzo, vini che superano le aspettative del consumatore", **spiega il presidente Cavit, Lorenzo Libera.** "Questa annata ha richiesto un monitoraggio ancora più attento, con un decorso stagionale complessivamente favorevole nelle prime fasi - **sottolinea Andrea Faustini, responsabile Team agronomico ed enologico Cavit** - che ha permesso un buon accumulo di pigmenti coloranti e profumi nelle bucce. Tuttavia, le annate critiche



sono sempre più frequenti e i cambiamenti climatici rendono sempre più necessaria la precisione in ogni fase: dalla gestione in vigna fino alla scelta del momento esatto per la raccolta. È questa attenzione costante, unita alla solidità del nostro sistema cooperativo, che ci permette di garantire vini coerenti e rappresentativi del territorio anche nelle annate più complesse. Il nostro approccio ci permette di valorizzare le specificità di ogni appezzamento, dai vigneti in fondovalle alle colline, applicando tecniche agronomiche mirate. In alcune aree, quest'anno la vendemmia ha richiesto decisioni immediate e tempistiche accelerate, per portare in cantina uve di qualità, mantenendo l'obiettivo di offrire sempre il meglio in ogni categoria", prosegue Faustini.

Di cooperativa in cooperativa, **si scende in Puglia, dove brinda ad una buona vendemmia la Produttori di Manduria, che mette insieme 1.000 ettari di vigna coltivati da oltre 400 viticoltori.** Anzi, ad una delle vendemmie "più promettenti degli ultimi anni, con uve sane e di qualità eccellente. Dopo un 2024 complesso, segnato da condizioni climatiche non tra le più favorevoli e caratterizzato da una produzione complessiva particolarmente esigua, la stagione 2025 nelle terre del Primitivo ha segnato una forte ripresa, grazie a un andamento climatico equilibrato e benevolo in tutte le fasi di sviluppo della vite. Condizioni che hanno permesso lo sviluppo di grappoli sani e maturi e un avvio vendemmiale regolare". L'andamento positivo dell'anno ha, così, portato per Produttori di Manduria un +40% nella vendemmia 2025 sul 2024, spiega una nota. "L'annata 2025 ci consegna grappoli di straordinaria concentrazione e sanità - **sottolinea Pasquale Brunetti, presidente della cantina** - ed il Primitivo, arricchito da condizioni così favorevoli, produrrà vini rappresentativi del nostro terroir e della nostra tradizione". Accanto al Primitivo, anche le varietà a bacca bianca come Fiano e Verdeca hanno beneficiato del clima equilibrato, mostrando freschezza aromatica e acidità viva che preannunciano vini bianchi armoniosi e versatili di ottima bevibilità. "Stiamo raccogliendo uve dalla qualità eccellente - **aggiunge l'enologo Leonardo Pinto** - il contrasto termico, la sanità dei grappoli e la maturazione equilibrata daranno origine a Primitivi con intensità e struttura, mentre Fiano e Verdeca promettono profumi nitidi e una tensione acida vibrante".

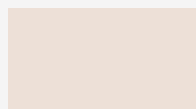
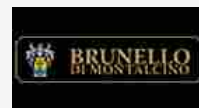
A dare una visione che spazia dalla Valpolicella a Valdobbiadene, dall'Oltrepò Pavese alla Val d'Orcia in Toscana, ancora dal Trentino al Friuli Venezia Giulia, dal Soave al Lago di Garda e non solo, è la Masi Agricola, uno dei nomi di riferimento dell'enologia italiana, guidata dalla famiglia Boscaini, che mette insieme tante tenute in diversi territori del Belpaese (e che il 19 settembre, a Masi Tenuta Canova, a Lazise del Garda, celebrerà la sua tradizionale "Festa della Vendemmia" 2025 aprendo le porte agli appassionati desiderosi di vivere in prima persona l'esperienza della vendemmia). **Masi Agricola che, se in Valpolicella, già ad inizio settembre, in attesa del via alla raccolta avvenuta nei giorni scorsi, predicava "ponderato ottimismo", registra "segnali particolarmente positivi dalle vigne di Canevel a Valdobbiadene, dove l'equilibrio tra acidità e zuccheri lascia prevedere uno spumante di raffinata eleganza, come già verificato nelle Tenute Casa Re nell'Oltrepò Pavese e dalle prime raccolte di Vermentino in Val d'Orcia. Dal Trentino all'Oltrepò, alle Colline del Prosecco, si respira una stagione di grande equilibrio e potenzialmente di grande annata", sottolinea l'azienda.** "Anche nel 2025 registriamo anomalie da cambiamento climatico: condizioni sempre più imprevedibili che mettono alla prova i vigneti -



commenta il presidente Masi, Sandro Boscaini - anche se per fortuna quest'anno mediamente non hanno inciso negativamente nei nostri areali. Ma è proprio in queste situazioni che i territori storici, come la Valpolicella Classica, dimostrano tutto il loro valore, grazie alla sinergia tra suolo, vitigni autoctoni e pratiche tradizionali - aggiunge "Mister Amarone" - oggi, però, la sfida non riguarda più soltanto l'aspetto agronomico. Il mercato rimane fragile e selettivo a causa di incertezze geopolitiche, dazi penalizzanti, normative restrittive e politiche sul consumo di alcol che rischiano di compromettere il valore culturale ed economico del vino. In questo contesto complesso, disporre di un prodotto eccellente non è più sufficiente. Occorre trasformare questa eccellenza in valore concreto attraverso una visione strategica chiara, una coesione forte tra produttori e una comunicazione efficace che sappia raccontare e difendere il patrimonio unico del nostro vino. Solo così potremo superare le sfide attuali e garantire un futuro sostenibile al settore".

Dal mondo Prosecco, invece, a dire la sua è anche Sandro Bottega, alla guida di una delle cantine più celebri del più grande territorio della spumantistica italiana, già in raccolta da qualche giorno nella Doc, e al via in questi giorni nell'area della Docg di Conegliano. Secondo Bottega, "le uve di Glera di collina, che avevano sofferto di una certa umidità, si sono asciugate e le malattie sono scomparse senza bisogno di ulteriori trattamenti; questo ha permesso di avere una gradazione buona, ma soprattutto uve più sane in maniera naturale. La particolarità di questa vendemmia, oltre al lieve anticipo, è che gli stress del mese di luglio hanno permesso un'evoluzione dei sapori, una maggiore sapidità dei proseccchi tradizionali, anche a discapito di un po' di finezza nei profumi: quindi il prosecco di questa annata sarà più gustoso e lungo, adatto ad essere conservato, maturato e spumantizzato lungamente per ottenere un grande prosecco di annata che potrà essere degustato anche tra dieci anni. E questo è molto positivo per noi di Bottega Spa che già da alcuni anni stiamo valorizzando le migliori annate atte a produrre grandi cuvée che vengono messe a riposo e spumantizzate lungamente in modo da scoprire un'evoluzione dei gusti e delle caratteristiche di questo grande vino che ha conquistato il mondo".

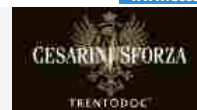
Rimanendo in terra di bollicine, un bilancio arriva anche dalla Montina, dalla Franciacorta, tra i territori a dare per primi il via alla vendemmia in maniera organica, già dalla metà di agosto. Tanto che alla Montina, come **racconta il presidente Michele Bozza**, la raccolta è iniziata il 19 agosto, per quella che dovrebbe essere "un'annata molto promettente", con "vigneti in condizioni sanitarie ottimali, con un equilibrio vegeto-produttivo ideale: uve sane, di elevata qualità e con una buona resa anche sul piano quantitativo. Dal punto di vista climatico, l'estate ha favorito condizioni ottimali per la maturazione, anticipando di tre giorni rispetto al 2024 l'avvio della vendemmia. L'equilibrio tra calore, freschezza e disponibilità idrica ha garantito uno sviluppo regolare delle piante, ben nutrite e mai sottoposte a stress, con grappoli che presentano un accumulo zuccherino superiore alla media e ottimi livelli di acidità: caratteristiche ideali per la produzione dei nostri Franciacorta". Una visione positiva confermata anche da **Terre d'Aenòr, giovane cantina di Provaglio d'Iseo nel cuore della Franciacorta**, che parla della vendemmia 2025 come "una delle migliori degli ultimi anni, grazie a un andamento stagionale equilibrato che ha favorito lo sviluppo ottimale delle viti". Tanto che "in cantina i mosti stanno confermando le previsioni, esprimendo aromi intensi, buona sapidità, vivacità e una gradazione alcolica



equilibrata che lascia presagire vini di grande espressività e longevità”.

Andando verso Est, ecco i Colli Orientali del Friuli, dove grandi aspettative si respirano tra i vigneti della griffe Annalisa Zorzettig, per una vendemmia che “si presenta come il risultato di un'annata segnata da forti contrasti climatici, ma in grado di imprimere un carattere distintivo e promettente ai vini. Dopo un maggio piovoso e un giugno tra i più caldi e asciutti mai registrati, un luglio sorprendentemente fresco, infatti, ha rallentato i ritmi della natura, favorendo una maturazione lenta e regolare delle uve. Le rese sono leggermente inferiori alla media, ma i dati analitici e le prime degustazioni raccontano un quadro di grande interesse: pH più bassi, acidità elevate e profili aromatici ricchi delineano vini succosi, tesi e vibranti, con richiami alle migliori annate fresche di fine Anni Ottanta, inizio Anni Novanta. “Anche se l'autunno inizia solo a fine settembre - **racconta la produttrice Annalisa Zorzettig** - queste giornate hanno lo stesso sapore delle stagioni di passaggio, composte da energia, attesa e vitalità. I vini che stanno nascendo sono profondamente legati a questo ritmo naturale, capaci di restituire l'essenza del territorio e la memoria delle grandi annate del passato”. **Sempre dal Friuli, ma questa volta dal Collio, arriva la voce di Giovanni Ruzzene, enologo delle cantine Le Monde e La Ponca,** dove “la vendemmia 2025 è iniziata il 19 agosto, in anticipo di una settimana circa rispetto allo scorso anno. L'annata in generale è stata caratterizzata da un andamento climatico positivo dal punto di vista delle temperature e della piovosità. Soprattutto nel mese di luglio le piogge hanno portato ad un abbassamento delle temperature con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte. Tutto questo ha sicuramente giovato alle nostre uve, che daranno vini molto profumati e con ottimi valori di acidità”.

Ancora, scendendo in Toscana, è iniziata da qualche giorno la vendemmia tra i filari di Biondi-Santi, cantina “culla” del Brunello di Montalcino, tra i top brand del vino italiano e oggi del Gruppo Epi della famiglia francese Descours (che possiede anche Isole e Olena, nel Chianti Classico). “Abbiamo delle analisi buonissime, ci sono delle aspettative molto buone”, racconta l'ad Giampiero Bertolini, dopo l'inizio delle operazioni di una vendemmia, in anticipo rispetto a molte altre cantine di Montalcino, che, almeno in queste prime fasi, sembra essere molto promettente, anche se per avere un giudizio definitivo su questa annata sarà necessario attendere ancora un po' di tempo. “C'è un grado alcolico un po' più alto di quello che pensavamo - prosegue Bertolini - ma è tutto nella norma di come piacciono i vini a noi. Al momento abbiamo raccolto ancora abbastanza poco, siamo partiti dalle zone più basse in termini di altitudine, perché erano già mature. Il grosso sarà tra la prossima settimana e la successiva. Ancora è presto per capire come andrà fino in fondo, perché abbiamo in casa una quantità abbastanza piccola di uve. Devo dire che è tutto molto equilibrato, le uve sono bellissime. Ci aspettiamo una vendemmia non abbondante, ma normale - spiega Bertolini - abbiamo una quantità molto inferiore rispetto all'anno scorso, che, però, come annata era stata un'eccezione. Non è né poca né tanta, è una quantità molto equilibrata. Per quanto riguarda la qualità, sembra anche questa molto buona. Sulla base di quello che abbiamo raccolto al momento, possiamo dire che è superiore all'anno scorso, anche se ancora è presto per dirlo con certezza. I mosti sono buoni e puliti, però vediamo come andrà avanti la vendemmia nelle prossime settimane,



incrociamo le dita". Rimanendo in Toscana, ma spostandoci in Chianti Classico, arriva la voce di Alessandro Cellai, enologo e dg Vallepicciola, una delle perle del territorio del Gallo Nero, che, se già da tempo ha raccolto con soddisfazione il Pinot Nero per le bollicine, in generale, spiega: "il 2025 per adesso sta facendo registrare un leggero ritardo di circa 5-7 giorni rispetto allo scorso anno. L'annata, per come si è articolato il meteo da aprile a luglio, è da considerare, almeno per adesso una delle migliori degli ultimi anni".

Un piccolo viaggio tra vendemmie già quasi concluse, altre appena partite, e non mancano quelle che devono ancora iniziare, in tanti territori. Come quella tra Langhe e Monferrato di Montalbera, cantina guidata da Franco Morando che da domani darà il via alla vendemmia in notturna "per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto ad integrità, profumi e concentrazione. In questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre. Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè, ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva "il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi". L'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata", conclude Morando.



14 settembre 2025

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Roma 27°C



askanews

POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA SPORT SOCIALE CULTURA SPETTACOLO VIDEONEWS

+ALTRE SEZIONI +REGIONI



Speciali: LIBIA/SIRIA | ASIA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | G7 ITALIA 2024 | EUROPA BUILDING



ESTERO VIDEONEWS

Nigeria, la pentola di riso jollof più grande del mondo

13 SETTEMBRE 2025

AGRIFOOD CRONACA

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Franco Morando: annata che si annuncia tra le migliori di sempre

SET 14, 2025  **Vino**

info & imprese



askanews

Segui la Pagina

180.341 follower



Milano, 14 set. (askanews) – Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda. "Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione" spiega, ricordando che "in questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre".

La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva 'Il Fondatore' e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. "Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva 'il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi'" aggiunge Morando, precisando che "l'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.



Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino

Milano, 14 set. (askanews) Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda. Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione spiega, ricordando che in questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa



vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre. La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva Il Fondatore' e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi' aggiunge Morando, precisando che l'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata. Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



14 Settembre 2025 21:22

**CANALEUNO****WEB TV E NEWS**
VENTIQUATTRO ORE AL GIORNO

HOMEPAGE

TV ON AIR

CONTATTI



ATTUALITÀ

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Di **Redazione**

SET 14, 2025



Milano, 14 set. (askanews) – Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda. "Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione" spiega, ricordando che "in questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre".

La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva 'Il Fondatore' e il

RICERCA NEL SITO

Cerca



ARTICOLI RECENTI

Centrosinistra, Schlein incalza gli alleati: non perdiamo tempo in polemiche 14 Settembre 2025

Calcio, risultati e classifica serie A. Sassuolo primi punti 14 Settembre 2025

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino 14 Settembre 2025

Solidarietà Meloni a Zangrillo: "tutti devono abbassare i toni" 14 Settembre 2025

Schlein a alleati: lavoriamo insieme, non aspettiamo ultimo minuto 14 Settembre 2025

COMMENTI RECENTI



Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. "Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva 'il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi'" aggiunge Morando, precisando che "l'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Post Views: 18



« **Centrosinistra, Schlein incalza gli alleati: non perdiamo tempo in polemiche**

Golf, BMW PGA Championship, Noren vince al playoff »



Di Redazione

ARTICOLI CORRELATI



Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *



domenica, 14 Settembre, 25

HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



Milano, tenta suicidio lanciandosi da balcone ma cade su una passante uccidendola

(Adnkronos) - Tragedia oggi domenica 14 settembre a...



Zangrillo insultato a festa Pd, Meloni: "Abbassare i toni"

(Adnkronos) - Dopo gli scontri dell'ultima settimana tra...



Roma, bambino di 8 anni aggredito al parco mentre festeggia compleanno

(Adnkronos) - Un bambino di 8 anni è...



Sassuolo-Lazio 1-0, decide Fadera

(Adnkronos) - Colpo del Sassuolo a Reggio Emilia...



Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Attualità > Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino



Di Redazione-web

14/09/2025

Milano, 14 set. (askanews) – Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda.



L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

“Anche quest’anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione” spiega, ricordando che “in questo modo gli acini arriveranno in cantina all’apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita a un’annata che si annuncia tra le migliori di sempre”.

La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva ‘Il Fondatore’ e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. “Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva ‘il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi’” aggiunge Morando, precisando che “l’obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all’insegna della qualità più elevata”.

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe Interessarti



Milano, tenta suicidio lanciandosi da balcone ma cade su una passante uccidendola

14/09/2025



Zangrillo insultato a festa Pd, Meloni: “Abbassare i toni”

14/09/2025



Roma, bambino di 8 anni aggredito al parco mentre festeggia compleanno

14/09/2025

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Attualità Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Di Redazione-web

14/09/2025

Milano, 14 set. (askanews) - Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda.

"Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione" spiega, ricordando che "in questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre".

La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva 'Il Fondatore' e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. "Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva 'il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi'" aggiunge Morando, precisando che "l'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti





Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino

Access denied

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino

Milano, 14 set. (askanews) - Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda. "Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione" spiega, ricordando che "in questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre". La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva 'Il Fondatore' e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. "Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva 'il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi'" aggiunge Morando, precisando che "l'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata". Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco. The post appeared first on Corriere Flegreo .



Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino - Gazzetta di Genova

(Adnkronos) - Tengono i cristiani-democratici della...

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Attualità Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Di Redazione-web

14/09/2025

Milano, 14 set. (askanews) - Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda. "Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione" spiega, ricordando che "in questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre".

La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva 'Il Fondatore' e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. "Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva 'il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi'" aggiunge Morando, precisando che "l'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino

Milano, 14 set. (askanews) Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda. Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione spiega, ricordando che in questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa



vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre. La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva Il Fondatore' e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi' aggiunge Morando, precisando che l'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata. Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco. [Franco Morando: annata che si annuncia tra le migliori di sempre | P N _ 2 0 2 5 0 9 1 4 _ 0 0 0 5 8 | g n 0 0 n v 0 3 s p 3 3 | https://askanews.it/wp-content/uploads/2025/09/20250914_201602_B2401F34.jpg | 14/09/2025 20:16:16 | Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino | Vino | Cronaca, Agrifood]

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino

Milano, 14 set. (askanews) Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda. Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione spiega, ricordando che in questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa

vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre. La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva Il Fondatore' e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi' aggiunge Morando, precisando che l'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata. Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.



BeppeBlog

Chi vuol fare trova i
mezzi, chi non vuole
trova le scuse!

CALENDARIO

SETTEMBRE 2025

L M M G V S D

1 2 3 4 5 6 7

8 9 10 11 12 13 14

15 16 17 18 19 20 21

22 23 24 25 26 27 28

29 30

« Ago

COMMENTI

Bruno Volpez su
Mostra Pasteups and
Pop – street art
incollata, pop art
illuminata, bi-
personale di Zep e
Stefano Banfi

carlo Marchesano su
ART HOLIDAYS
mostra collettiva d'arte
contemporanea a
Follina (TV)

F. C. su Onde di Terra
al Cinema Massimo di
Torino: un caso
cinematografico da
non perdere

Matilde su Onde di
Terra al Cinema
Massimo di Torino: un
caso cinematografico
da non perdere

Beppe su Città della
Scienza e Latte Berna
inaugurano nel Museo
Corporea un nuovo
exibith interattivo

BLOGROLL

Il sito web di Lorenza
Pellegrini

Il Blog di Giulia
Salmaso

Il sito web Iamini di
Roberto Dal Zotto

Il Sito web di Paola
Volpato

Parco Nazionale
Dolomiti Bellunesi

Il Sito web dell'Hotel
dei Chiostrì

Associazione onlus
"Volo Libero" San Polo
di Piave

PRESENTAZIONE DI GIUSEPPE BORSOI

SEGNALAZIONI EVENTI ED ERRORI

CONTATTO

PRIVACY POLICY



CURIOSITÀ

VENDEMMIA: DAL 16
SETTEMBRE AL VIA QUELLA
NOTTURNA IN TENUTA
MONTALBERA

🕒 14 SETTEMBRE 2025 👤 BEPPE 💬 LASCIA UN COMMENTO



A pochi giorni dall'inizio della vendemmia, a partire dal 16 settembre avrà luogo la raccolta notturna presso Montalbera, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi. È lo stesso Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, a darne notizia: «Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto ad integrità, profumi e concentrazione.

In questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre. Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva "il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi". L'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata».

La vendemmia dopo il tramonto permetterà in tal modo di produrre vini d'eccezione come il Ruchè riserva 'Il Fondatore' oppure il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. Oggi Montalbera, che conta oltre 130 ettari di appezzamenti a Castagnole nel Monferrato, produce il 60% di tutto il Ruchè che ha origine nelle colline del Monferrato, patrimonio dell'UNESCO: «Il Ruchè è il nostro principe rosso e noi vogliamo valorizzarlo al meglio possibile attraverso la

GALLERY



CERCA



Il Sito web
dell'Associazione
Molinetto della Croda
Il Sito web de La Forum
Editrice Universitaria
Udinese
Il Blog di Dario Ganz
Il sito web di Tolo
Marton
Duecarpini B&B
Il Sito web emoxtion.it
Il Sito web di Marcadoc
Il Sito web Exibart
Il sito web di Davide
Pasqualato

CATEGORIE

Biografie (16)
Brevi recensioni dei
Film (2)
Corsi e Concorsi (37)
Curiosità (322)
Luoghi da visitare (169)
Mostre fuori Regione
(821)
Mostre nel Veneto
(478)
Musei (124)
Musica live-Concerti
(392)
News (2.348)
Recensioni libri (267)
Spettacoli, Teatro,
Cinema e Danza (254)
Storia dell'Arte (49)

nostra eccezionale Riserva de "Il Fondatore" – ha dichiarato Franco Morando – ma riteniamo che anche il Grignolino meriti di essere riscoperto perché, se di qualità, è un vino che può riservare delle piacevoli sorprese».

Per info:

Klaus Davi & Co. 02860542

Luca Bragadini l.bragadini@klausdavi.com 3382273227

Adriano Ronconi a.ronconi@klausdavi.com 3284696041

ARTICOLO PRECEDENTE

Aperta la prevendita di "BANKSY e la Street Art" a Conegliano (TV)

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Email *

Sito web

Dichiaro di aver preso visione dell'informativa per il trattamento

☐ dati personali (ART:13 Reg. UE 2016/679 – GDPR) [LEGGI](#)

[INFORMATIVA](#) *

INVIA COMMENTO

Questo sito utilizza Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come](#)
vengono elaborati i dati derivati dai commenti.

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino

(Adnkronos) - Colpo del Sassuolo a...

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Attualità Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruchè e Grignolino

Di Redazione-web

14/09/2025

Milano, 14 set. (askanews) - Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa

piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda. "Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione" spiega, ricordando che "in questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre".

La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva 'Il Fondatore' e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. "Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva 'il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi'" aggiunge Morando, precisando che "l'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Potrebbe interessarti



Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino

Milano, 14 set. (askanews) Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda. Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione spiega, ricordando che in questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa



vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre. La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva Il Fondatore' e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi' aggiunge Morando, precisando che l'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata. Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino

Milano, 14 set. (askanews) Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda. Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione spiega, ricordando che in questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa



vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre. La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva Il Fondatore' e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi' aggiunge Morando, precisando che l'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata. Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.



ABBONATI



ACCEDI

LEGGI QDS.IT



QdS.it

14 Settembre 2025

MENU

LAVORO

ECONOMIA

POLITICA

DOSSIER QDS ▾

DAI MERCATI

PODCAST

CERCA

AGRIGENTO

CALTANISSETTA

CATANIA

ENNA

MESSINA

PALERMO

RAGUSA

SIRACUSA

TRAPANI

MONTALBERA: DAL 16 SETTEMBRE VENDEMMIA NOTTURNA DI RUCHÈ E GRIGNOLINO

askanews | domenica 14 Settembre 2025



L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



Franco Morando: annata che si annuncia tra le migliori di sempre

Milano, 14 set. (askanews) – Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda. “Anche quest’anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione” spiega, ricordando che “in questo modo gli acini arriveranno in cantina all’apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita a un’annata che si annuncia tra le migliori di sempre”.

La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva ‘Il Fondatore’ e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. “Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva ‘il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi’” aggiunge Morando, precisando che “l’obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all’insegna della qualità più elevata”.

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.



EDITORIALI

L'Editoriale della direttrice

di Raffaella Tregua

Restare in Sicilia... se qualcosa si muove

L'Editoriale del fondatore

di Carlo Alberto Tregua

Evitare l'escalation a tutti i costi

LE NOTIZIE DI OGGI

LO STUDIO

L'Isola tra le peggiori d'Italia per reddito annuo: il confronto su scala nazionale non regge

di Marco Cavallaro

In Sicilia sono presenti cinque tra le dieci province con meno reddito (annuo) sul piano nazionale. ...

LA FOTOGALLERY

FOTO | Catania, notte fonda a Cosenza: difesa in tilt e identità smarrita

di Davide Anastasi

In Calabria, per il

Montalbera: dal 16 settembre vendemmia notturna di Ruche' e Grignolino

Milano, 14 set. (askanews) Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda. Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione spiega, ricordando che in questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa



vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre. La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva Il Fondatore' e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi' aggiunge Morando, precisando che l'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata. Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.



MONTALBERA: DAL 16 SETTEMBRE VENDEMMIA NOTTURNA DI RUCHÈ E GRIGNOLINO

Milano, 14 set. (askanews) – Dal 16 settembre prende il via la vendemmia notturna alla Tenuta Montalbera, realtà vitivinicola situata tra il Monferrato e la Langa piemontesi. A darne notizia è Franco Morando, direttore generale dell'azienda. "Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto a integrità, profumi e concentrazione" spiega, ricordando che "in questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre".

La raccolta notturna consentirà di ottenere vini come il Ruchè riserva 'Il Fondatore' e il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora. "Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva 'il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi'" aggiunge Morando, precisando che "l'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata".

Oggi Montalbera, con oltre 130 ettari a Castagnole Monferrato (Asti), produce il 60% del Ruchè coltivato sulle colline del Monferrato, riconosciute patrimonio Unesco.



VENDEMMIA: dal 16 settembre al via quella notturna in Tenuta Montalbera

A pochi giorni dall'inizio della vendemmia, a partire dal 16 settembre avrà luogo la raccolta notturna presso Montalbera, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi.

📅 10/09/2025 📁 Categoria: **Produttori, Vino**



È lo stesso **Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera**, a darne notizia: «Anche quest'anno abbiamo optato per la vendemmia notturna per due dei nostri vini a bacca nera quali il Ruchè e il Grignolino, per preservare in massimo grado tutte le caratteristiche precipue in quanto ad integrità, profumi e concentrazione. In questo modo gli acini arriveranno in cantina all'apice della loro maturazione, in condizioni perfette. Ci aspettiamo infatti che questa vendemmia 2025 potrà dar vita a un'annata che si annuncia tra le migliori di sempre. Vogliamo preservare gli acini per il nostro amato e rinomato Ruchè ma anche per il Grignolino, un vino che il mitico Luigi Veronelli definiva "il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi". L'obiettivo è quello di stressarli il meno possibile per portare a casa risultati ottimali all'insegna della qualità più elevata».

La vendemmia dopo il tramonto permetterà in tal modo di produrre vini d'eccezione come il Ruchè riserva 'Il Fondatore' oppure il Grignolino vinificato sia in acciaio sia in anfora.

Oggi Montalbera, che conta oltre 130 ettari di appezzamenti a Castagnole nel Monferrato, produce il 60% di tutto il Ruchè che ha origine nelle colline del Monferrato, patrimonio dell'UNESCO: «Il Ruchè è il nostro principe rosso e noi vogliamo valorizzarlo al meglio possibile attraverso la nostra eccezionale Riserva de "Il Fondatore" – ha dichiarato Franco Morando – ma riteniamo che anche il Grignolino meriti di essere riscoperto perché, se di qualità, è un vino che può riservare delle piacevoli sorprese».

Condividi



Ti piace?

0 

PRECEDENTE

ALTO ADIGE WINE SUMMIT: successo annunciato per la prima edizione dedicata agli operatori italiani del settore



SEGUENTE

A Brescia, la 16ª miglior Pizzeria del mondo. È la Cascina dei Sapori di Antonio Pappalardo

Potrebbe interessarti anche...

