



# MONTALBERA®

*Proprietà Famiglia Morando*

CARTELLA STAMPA

ANNO 2022

## CARTELLA STAMPA 2022



## IL MONDO DI MONTALBERA

- |   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>· <i>La Storia</i></li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>· <i>La Patente Genetica Del Ruche'</i></li></ul>            | <ul style="list-style-type: none"><li>· <i>Novita' 2022: Limpronta Ruche' di Castagnole Monferrato Docg Riserva 2019</i></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>· <i>I Prodotti Di Montalbera</i></li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>· <i>Franco Morando - Famiglia Morando Direttore Generale</i></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>· <i>La Barbera - Progetto "Nuda"</i></li></ul>              | <ul style="list-style-type: none"><li>· <i>Novita' 2022: Laccento© Craft Beer, La Birra Iga Di Ruchè</i></li></ul>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>· <i>I Vigneti</i></li></ul>                |
| <ul style="list-style-type: none"><li>· <i>La Filosofia Produttiva</i></li></ul>                              | <ul style="list-style-type: none"><li>· <i>Spumante Metodo Classico - Progetto 120+1</i></li></ul> |  | <ul style="list-style-type: none"><li>· <i>Montalbera In Numeri</i></li></ul>     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>· <i>Le Cantine e Le Wine Suite</i></li></ul>                           |  |  |   |



· LA STORIA

· FRANCO MORANDO - FAMIGLIA MORANDO – DIRETTORE GENERALE

· LA FILOSOFIA PRODUTTIVA

· LE CANTINE E LE WINE SUITE

· LA PATENTE GENETICA DEL RUCHE'

· LA BARBERA - PROGETTO "NUDA"

· SPUMANTE METODO CLASSICO - PROGETTO 120+1

· NOVITA' 2022:

LIMPRONTA RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2019

· NOVITA' 2022:

LACCENTO<sup>®</sup> CRAFT BEER, LA BIRRA IGA DI RUCHE'

· I PRODOTTI DI MONTALBERA

· I VIGNETI

· MONTALBERA IN NUMERI



# LA STORIA

La Famiglia Morando interpreta con passione da tre generazioni il frutto delle proprie vigne tra Monferrato e Langhe e si dedica da anni alla valorizzazione dell'autoctono **Ruchè**, al rilancio della denominazione Grignolino d'Asti DOC con vinificazioni sperimentali ed innovative come "il progetto Anfora" e al vitigno Barbera d'Asti con una propria barraica in parte sperimentale in collaborazione con i migliori maestri "bottai" del mondo, per poi concentrarsi su legni di "taglio francese".

Le origini dell'azienda Agricola Montalbera risalgono all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel "già" Monferrato, terra delle grandi speranze e promesse.

Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma, quasi certamente, ci si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà

degli anni '80, la famiglia di Enrico Riccardo Morando, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono e caratteristico della tradizione piemontese. Oggi Montalbera è un'azienda tecnologicamente avanzata e molto attenta al territorio. Il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC presenti sul mercato vengono prodotti nelle cantine Montalbera in Castagnole Monferrato. Oggi Montalbera è una delle realtà vitivinicole più rappresentative dell'enologia italiana.

La cantina di Castagnole Monferrato (100 ettari in un unico accorpamento a vigneto e 35 ettari dedicati alla coltivazione della nocciola Tonda Gentile piemontese) è la sede della vinificazione di tutti i vini, del relativo affinamento e messa in bottiglia, oltre che dell'incoming. La seconda azienda storicamente di proprietà da 6 generazioni e casa natale del capostipite di famiglia il Cav. Enrico Riccardo Morando è di 10 ettari, sempre in un unico appezzamento, dedicati al Moscato d'Asti DOCG e altre varietà autoctone.





# FRANCO MORANDO - FAMIGLIA MORANDO - DIRETTORE GENERALE

**F**rancò Morando nato a Torino il 10.04.1980 ha una formazione "classica". Si laurea a pieni voti con lode e dignità di stampa in giurisprudenza presso l'università di Torino/Piemonte Orientale. Da sempre attento all'estetica e al "bello in tutto, sia nel contemporaneo che nel rispetto dell'antico", continua la sua formazione a Londra presso il Westminster College. A 26 anni come "primo" incarico nella "Corporate di Famiglia - Morando Corporate" gli viene affidata la creazione di Montalbera, con responsabilità di gestione del team enologico, della forza vendita Italia e dell'export. Sempre attivo nel sociale, è stato vicepresidente dei Giovani Imprenditori Torino, attualmente è membro di Confindustria Piemonte e Vicepresidente dell'Associazione dei Produttori di Ruchè nonché membro del Consorzio di tutela dei vini Asti e Monferrato, Associazione vini del Piemonte, Associazione produttori di Grignolino. Per diversi anni ha ricoperto il ruolo di Presidente presso varie commissioni e contesti rotaractiani e rotariani. È membro continuativo degli studi di formazione del Sole 24 Ore ESCP in merito al "cambio generazionale nelle aziende a management familiare". È anche autore della prima monografia sul vitigno Ruchè - datata anno 2010. Eletto da Forbes 2021 tra i migliori 100 manager italiani, attualmente ricopre il ruolo di direttore generale per tutti i segmenti "wine" della Corporate di famiglia. È consigliere di amministrazione della Morando Corporate in tutti i suoi segmenti.



## LA FILOSOFIA PRODUTTIVA

Rigore e progettualità. Interpretazione e terroir. Queste sono le basi della filosofia produttiva Montalbera. Un pensiero che mette al centro di tutto il vino frutto, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovra maturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la personalità di ciascun vitigno. Montalbera utilizza solamente lieviti autoctoni selezionati nei vigneti. I mosti fermentano in vasche di acciaio di ultima generazione. Parte dell'affinamento avviene in barriques, tonneaux e botti grandi di rovere francese. Dopo vari studi, l'azienda ha deciso di prolungare l'affinamento in legno al fine di creare un vino che fosse espressione del territorio. L'azienda si è anche confrontata con i migliori maestri bottai francesi e, dopo varie prove, dopo aver degustato diverse tostature su diverse denominazioni prodotte, dal Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG alla Barbera d'Asti DOCG e dopo essere passata da sperimentazioni sul Grignolino d'Asti d.o.c. per poi tornare ai tradizionali affinamenti in merito allo Chardonnay e al Viognier, ha raggiunto il risultato che si era prefissata. Montalbera oggi è un'azienda con una barriera composta da più di 400 barriques con tagli e tostature tradizionali, a doghe rovesciate o semplicemente a vapore in grado di valorizzare i sentori delle denominazioni e lasciarli illibati. I terroir forestali preferiti sono il dipartimento di Allier con al suo interno il pregiato Tronçais, la regione del Limousine e il dipartimento del Vosgi, nonché il Fontenbleau che con il suo lento rilascio di Biancospino regala continue emozioni.

# LE CANTINE E LE WINE SUITE

Montalbera è costituita da due cantine. La cantina di Castagnole Monferrato è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini. Una grande attenzione viene dedicata all'importante barricaia per l'affinamento dei vini de "Le Selezioni" (\*vedi paragrafo "I Prodotti di Montalbera"). Qui i vigneti hanno età variabile dai 7 ai 30 anni, la forma di allevamento è il guyot basso e ogni operazione è eseguita a mano. Circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" vengono creati nelle cantine Montalbera in Monferrato.

La cantina ospita al suo interno una sala di degustazione professionale, un ristorante solo per "private tasting" e un "wine shop". Qui è possibile assaggiare anche le "annate fuori commercio".

La seconda cantina, con sede a Castiglione Tinella (Langhe), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, è di 10 ettari in un unico appezzamento a 408 metri s.l.m. ed è dedicata alla coltivazione del Moscato d'Asti DOCG e Langhe DOC Chardonnay per piccole produzioni selezionate.

Non manca un'area dedicata all'accoglienza. Montalbera offre agli operatori del settore più attenti ed esigenti, la possibilità di soggiornare in quattro suite spaziose e indipendenti, il cui progetto è stato sapientemente realizzato dall'Archistyle Giuseppe Chiodin, con vista sul magnifico anfiteatro naturale dedicato a vigne e nocchie con un romantico lago in chiusura di visuale. Ogni suite ha uno spazio relax riservato antistante la piscina idromassaggio, che affaccia sui vigneti.

L'arredo delle camere richiama la tradizione tipica "Tropeziana" con elementi di design che ben si sposano con il contesto naturalistico circostante e che rispettano la storicità del terroir. A completare l'offerta turistica un progetto di WineTrekking dedicato ai Winelovers.





# LA PATENTE GENETICA DEL RUCHÈ

Montalbera crede da sempre nel Ruchè e nella sua unicità. Per questo l'azienda, attenta sostenitrice della qualità del proprio vino e della volontà di produrre sempre meglio, ha scelto di investire in una ricerca in grado di tracciare la patente genetica di un vitigno dalle origini incerte e spesso collocato accanto ad altre varietà in realtà molto distanti, per terroir ed espressione. Obiettivo del lavoro (svolto dal laboratorio Biosis di Ancona) è stato quello di utilizzare il DNA come un invisibile barcode per determinare la tracciabilità genetica del vitigno. Tutte le analisi effettuate hanno confermato che il Ruchè possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database. Tale metodo di indagine molecolare, sviluppato ed applicato a campioni di foglie di vite, è stato poi utilizzato nelle analisi eseguite nella seconda parte del progetto, ovvero per distinguere i mosti e i vini derivanti esclusivamente da uve Ruchè da quelli derivanti da uve Ruchè mescolate anche ad altri tipi di uve quali il Brachetto e il Barbera. Questo percorso ha permesso di tracciare ed analizzare l'identità del Ruchè, collocando, senza ombra di dubbio, il vitigno nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana e riconoscerlo 100% vitigno autoctono.



## LA BARBERA – PROGETTO “NUDA”



La Barbera d'Asti superiore DOCG Nuda nasce con l'annata 2012, attualmente è in commercio la 2019. Prodotta a Montemagno in Castiglione Monferrato, è una bottiglia nata dal progetto fortemente voluto da Franco Morando per esaltare il terroir del Monferrato astigiano, "oltre il Ruchè". La vigna "del Notaio", dove sorge una piccola cappella in suo onore, è anche la posizione maggiormente rialzata e meglio esposta di tutto il corpo dei vigneti aziendali. L'appellativo NUDA, proviene dal fatto che viene "presa nuda" direttamente dalle barriques, non filtrata, non stabilizzata e non stemperata in vasche di acciaio, ma bensì immediatamente imbottigliata. I legni per l'affinamento sono per due terzi nuovi e provenienti dalla regione dell'Allier francese, selezionati direttamente da Franco Morando e dal team enologico. Il sistema di allevamento utilizzato è il tradizionale guyot basso; in potatura vengono lasciate 7-8 gemme sul capo a frutto, con diradamento nei primi mesi estivi, per garantire una bassa resa per ettaro e un'ottima qualità delle uve. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox, alla quale segue un affinamento di circa 10 - 15 mesi in barriques di rovere francese. Si termina con un affinamento in bottiglia, posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Diversificazione della Barbera: Barbera d'Asti Docg Solo Acciaio / Barbera d'Asti Docg Superiore Lequilibrio / Barbera d'Asti Docg Superiore Nuda. Le diversificazioni delle altre due Barbere "Superiore" prodotte derivano da una tecnica enologica, da una resa per ettaro e da un'esposizione dei terreni di raccolta differenti e magicamente dalla scelta di legni differenti per i diversi affinamenti. La Barbera d'Asti DOCG Superiore LEQUILIBRIO è una versione particolarmente armoniosa ed elegante di questo storico e popolare vitigno piemontese. Tradizionalmente la Barbera veniva bevuta giovane, mentre in questo caso è trattata come un grande rosso, con un lungo affinamento in barriques di secondo e terzo passaggio, in parte in tonneaux e in botte grande. Da qui nasce l'appellativo LEQUILIBRIO, perché è un equilibrio d'affinamento di tre "grandezze popolari di legno": barrique, tonneau, botte grande tipica piemontese.

## SPUMANTE METODO CLASSICO - PROGETTO “120+1”

120+1 non è una formula matematica, ma un vino ricavato da uve a bacca nera (Pinot Noir) provenienti da Castagnole Monferrato. Dopo 120 mesi, lo spumante viene "degorgiato". + 1 è il giorno che Franco Morando e lo Chef de cave hanno dedicato al tasting della "selezionata bollicina di ricordo francese". Nessuna "liqueur d'expédition" ma un "rabbocco" "vino su vino" della medesima annata, da qui la nascita del Pàs dosè 120+1, apprezzabile per le sue caratteristiche memorabili di terre dello champagne fin da farlo appellare in forma conviviale come "lo Champagne piemontese".



# NOVITA' 2022: LIMPRONTA RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2019

Limpronta Riserva 2019 è espressione fedele del terroir del Monferrato. Ha un profumo intenso e persistente con sentori tipici di frutti di bosco che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Un vino che può essere stappato immediatamente o può restare in cantina a maturare per anni. La vendemmia della Riserva 2019 Limpronta è eseguita a mano, segue un affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi e altri 12 mesi in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura di 15 gradi. Il risultato è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato, di ottima fattura ed eleganza. Prodotto in 5000 bottiglie, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta viene distribuito nel canale ristorazione di qualità e in enoteca. Franco Morando è stato tra i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè avvenuto nel 2013 in cui si è parlato della "novità della menzione "RISERVA". Montalbera, azienda tra le prime a sperimentare gli affinamenti in legno del vitigno Ruchè, ha esclusivamente aggiunto alla propria etichetta "LIMPRONTA" l'indicazione RISERVA, portando avanti un protocollo di vinificazione ormai consolidato da un quinquennio.



# NOVITA' 2022: LACCENTO<sup>©</sup> CRAFT BEER, LA BIRRA IGA DI RUCHÈ



Prodotta in Piemonte in un laboratorio artigianale, la birra di Ruchè nasce da un processo produttivo che prevede dieci giorni di fermentazione per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino. Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione e si affina per 15 giorni in bottiglia. Colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, profumo profondo che richiama la frutta candita, schiuma sontuosa e pannosa. LACCENTO<sup>©</sup> CRAFT BEER risulta dolce ma non stucchevole, potente ma equilibrata e con un retrogusto leggermente amarognolo. Forte dei suoi 9,5° alcolici si può sorseggiare come aperitivo o dopo cena. Prodotte nel primo lancio 9.000 bottiglie per l'anno 2022 da 0,5 l., ne sono previste 14.000 nell'anno 2023 distribuite nel canale ristorazione di qualità ed enoteca.

# I PRODOTTI DI MONTALBERA

## I Classici

La tradizione – Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Solo Acciaio – Barbera d'Asti DOCG

La briosa – Barbera del Monferrato DOC – Frizzante

Grignè – Grignolino d'Asti DOC

Fuori Catalogo – Piemonte DOC Rosso (70% Barbera d'Asti – 30% Ruchè)

Calypsos Viognier – Piemonte DOC Viognier

Calypsos Rosè – Piemonte DOC Rosato



## Le Selezioni

Laccento - Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Limpronta - Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 (90% Ruchè – 10% Barbera d'Asti)

Lanfora – Grignolino d'Asti DOC

Lequilibrio - Barbera d'Asti DOCG Superiore

Nuda - Barbera d'Asti DOCG Superiore

Nudo – Langhe DOC Chardonnay

Levoluzione – Barolo DOCG



## Le Bollicine

120+1 – Spumante Metodo Classico Pas Dosè – da Uve Pinot Noir

Cuvée Blanche - Spumante Metodo Martinotti Extra-dry – da Uve Barbera d'Asti

Cuvée Rosé - Spumante Metodo Martinotti Brut – da uve Grignolino d'Asti



## Vini Dolci e Grappe

San Carlo – Moscato d'Asti DOCG

Laccento – Vino da Uve Stramature – Passito di Ruchè

Grappa di Ruchè



## LACCENTO© CRAFT BEER La birra IGA di Ruchè



## OLIO – Olio Extravergine di Oliva

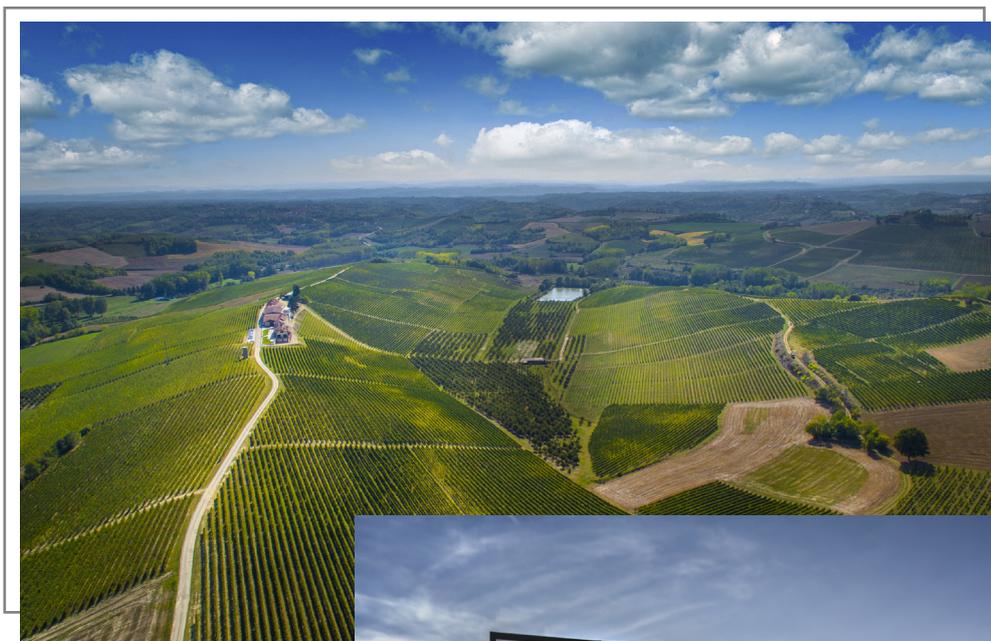


# I VIGNETI

Montalbera ha scelto di portare i propri "impianti" ad altitudini elevate. Nel sito di Castagnole Monferrato i vigneti sono a corpo circolare e si estendono su una superficie vitata di circa 100 ettari. L'altitudine delle vigne per la produzione del Ruchè Laccento arriva anche 320 metri s.l.m. (invece dei classici 250 metri s.l.m.) e qui si compiono importanti studi sulle curve di maturazione. Nell'azienda agricola a Castiglione Tinella l'altitudine media dei vigneti di Moscato raggiunge anche i 400 metri s.l.m. per arrivare a 450 metri s.l.m. per il vigneto di Chardonnay e Viognier.

Il terroir di Castagnole Monferrato è caratterizzato da un suolo argilloso, terroso e poco calcareo, ma estremamente limoso, mentre quello di Castiglione Tinella, nell'Alta Langa, ha un suolo tufoso e molto calcareo. Le potature sono sempre molto basse dalle 6/8 gemme capo-frutto per arrivare a diradamenti che per "Le Selezioni" possono avvenire anche 2-3 volte in tempi diversi, ma vicini nella stessa annata, questo per dare più struttura, estratto, ed equilibrio all'acino stesso.

Per entrambi i terreni, l'azienda non utilizza sostanze di origine animale. Si parla dunque di letame da una parte, di sovescio o composti che si ottengono in parte dalla macerazione dei resti della vendemmia, dall'altra. Franco Morando insieme all'agronomo Roberto Abate è molto "portato" allo studio del cambiamento climatico e a innovazioni e studi direttamente in vigna per limitare l'impatto dello stesso.





# MONTALBERA IN NUMERI

DATA DI FONDAZIONE: 1980

PRODUZIONE: 800.000 BOTTIGLIE/ANNO

MERCATI ESTERI: 45 PAESI

Paesi di riferimento: Stati Uniti (stato di New York, New Jersey, Connecticut, Pennsylvania, Illinois, Colorado, Oregon, California, Hawaii, Florida, Virginia, Tennessee); Germania, Svizzera.

Inoltre....

In Europa: Danimarca, Svezia, Norvegia, Finlandia, Gran Bretagna, Belgio, Olanda, Lussemburgo, Polonia, Austria, Cechia, Slovacchia, Romania, Lettonia, Cipro.

In Canada: Ontario, Quebec, British Columbia e Alberta.

In Asia: Cina, Hong Kong e Giappone.

Australia

Presente nei principali Monopoli con unico Ruchè

## IL TEAM ENOLOGICO

Nino Falcone Direttore tecnico – enologo titolare - esperto di legni e curve di sovra maturazione

Daniel Morellato Direttore di Cantina

Agronomo: Roberto Abate – Ettore Sandri

In cantina: 10 persone

In campagna: 25 persone continuative in campagna, numero che sale a circa 120 nel periodo della vendemmia.

## LE ASSOCIAZIONI DI VITICOLTORI

Montalbera fa parte del Consorzio di tutela dei vini Asti e Monferrato e dell'Associazione dei Produttori di Ruchè e dell'Associazione Vini del Piemonte.

## PER INFO STAMPA:

Katia Cilia – [katia.cilia@katiacomunicazione.it](mailto:katia.cilia@katiacomunicazione.it) – cell. 338 6542291

Manuela Popolizio – [manuela@manuelapopolizio.it](mailto:manuela@manuelapopolizio.it) – cell. 335.6086139

Laura Mottura – [lauramotturaconsultant@gmail.com](mailto:lauramotturaconsultant@gmail.com) – cell. 320 683 6134

Sito internet: [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

Link photo-video gallery: <http://www.montalbera.it/gallery/>

## SOCIAL MEDIA DI MONTALBERA

FACEBOOK: <https://facebook.com/montalbera>

INSTAGRAM: <https://www.instagram.com/montalbera/>



### Cantina Montalbera

Tour&Tasting · Wine Shop

Via Montalbera, 1 · Castagnole Monferrato (AT)

Info +39 0141 292125 · +39 338 7356001 · Mobile +39 366 6043649 · [visite@montalbera.it](mailto:visite@montalbera.it)

Lunedì - Sabato ore 10.00 - 19.00 • Monday - Saturday from 10 am to 19 pm

**Visite su prenotazione • Reservation required**



#drinkresponsibly