



Montalbera - Terra del Ruché

Società Agricola Montalbera s.r.l.

Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT) - tel. 0119433311 fax 0119434289 - montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it - Responsabili della produzione: Famiglia Enrico Riccardo Morando (Titolare), Luca Caramellino, Andrea Paglietti e Lino Lanfrancone (Enologi), Lino Lanfrancone (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1980 - Vini prodotti: 13 - €: 300.000 - Ettari: 145 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☒: no - ☑: sì - ☈: no

IL MIGLIOR VINO

Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2011 99

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 33



Sensazioni: la sua radiosa forza di frutto e di fiore in un olfattivo unicum s'asperge che è festa di mora, di viola, di nera ciliegia per le inebetite nari. Suadentemente stordite da cotanta intensità d'aroma, più ancora dalla sua straordinaria pureità e integrità d'espressione. S'ode il distillato della polpa del frutto a spirito innalzato dal calor del sole e dalla sua nitidissima trasformazione. Lo si ode, cristallino e linfatico, mentosamente insertati proporre il lampone e la rosa in un profumo d'abbagliante dolcezza e clangore. Poi al palato se si vuole lo si scopre ancor più vividamente, armoniosamente proattivo. Con un bilanciamento del gusto acido/morbido/tannico di souplesse e forza viva semplicemente fenomenale. E il suo gliceroso, maestoso manto di contatto a rilevar una constatazione: alla base della sua universale piacevolezza sensoriale, una concentrazione d'aroma, omore ed estratto analiticamente eccezionale. Capolavoro assoluto di natura, tecnica, d'umanità, e pura passione.

Informazioni: ● - ☒: 21/03/12 - ☑: D - €: 25.000 - ☒: Ruché

Impressioni del produttore: Laccento è una vera sfida, un vino in continua evoluzione, che gioca il proprio carattere sulla piacevolezza. È il migliore interprete della capacità della nostra sperimentazione, un vino di grande "souplesse" che, grazie alla sua eleganza e alla setosa dolcezza palatale, dona immediata confidenza in degustazione.

GLI ALTRI VINI

BARBERA D'ASTI DOCG LEQUILIBRIO 2010 IP: 94

C: 32 - E: 33 - I: 29 - ● - €: 35.000 - ☒: Barbera

RUCHÉ DI CASTAGNOLE DI MONFERRATO DOCG LIMPRONTA 2010 IP: 94

C: 33 - E: 32 - I: 29 - ● - €: 5.000 - ☒: Ruché

Due le aziende della famiglia Enrico Riccardo Morando (Montalbera), la prima per grandezza a Castagnole Monferrato (anno di acquisizione 1980) di 130 ettari in un unico appezzamento, la seconda a Castiglione Tinella (da 6 generazioni di proprietà) in regione San Carlo di 15 ettari. La famiglia Enrico Riccardo Morando è "portabandiera" della denominazione Ruché con 60 ettari in coltura specializzata solo dedicati all'autoctono. Responsabilità di produzione, sperimentazione in vigneto e commerciale sono affidati a Franco Morando.

GRIGNOLINO D'ASTI DOC GRIGNÈ 2011 IP: 91

C: 29 - E: 31 - I: 31 - ● - €: 20.000 - ☒: Grignolino d'Asti

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LA TRADIZIONE 2011 IP: 91

C: 30 - E: 32 - I: 29 - ● - €: 100.000 - ☒: Ruché

MOSCATO D'ASTI DOCG SAN CARLO 2011 IP: 90

C: 29 - E: 30 - I: 31 - ● - €: 15.000 - ☒: Moscato

BARBERA D'ASTI DOCG LA RIBELLE 2011 IP: 90

C: 31 - E: 30 - I: 29 - ● - €: 50.000 - ☒: Barbera d'Asti

BOLLICINE ROUSEUX BRUT IP: 88

C: 30 - E: 29 - I: 29 - ☒ - €: 30.000 - ☒: Grignolino

CALYPSOS VINO BIANCO 2011 IP: 86

C: 28 - E: 29 - I: 29 - ☒ - €: 15.000 - ☒: Chardonnay 80%, Sauvignon 10%, Viognier 10%

BOLLICINE LEYKOS EXTRA DRY IP: 85

C: 27 - E: 28 - I: 30 - ☒ - €: 50.000 - ☒: Barbera d'Asti

Commento Conclusivo

È quando si incontrano vini della assoluta virtuosità analitica e sensoriale del Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2011 che le parole diventano vane. La sua eccezionale ricchezza estrattiva, la sua encomiabile, perfetta bilancia acido-morbido-tannico gustativa, la linfatica cristallinità del suo aroma di mora e di viola, son veramente uno spettacolo organolettico, tecnico e della natura. Un vino di piacevolezza tanto prima quanto profondamente impressionante. Squisitezze floreali che solo una rosa e una fragola, purissime, son in grado di emanare. Poi altri grandi vini in suadente successione. Il Moscato d'Asti Docg San Carlo 2011, il Ruché di Castagnole Monferrato Docg La Tradizione 2011, il Grignolino d'Asti Doc Grignè 2011 e la Barbera d'Asti Docg La Ribelle 2011, tutti dal varietale di eccezionale integrità enologica esecutiva. Vini di gran polpa e di perfetta morbidezza espressiva. Chiude un altro capolavoro, la Barbera d'Asti Docg Lequilibrium 2010, di perfetta souplesse morbido-tannica gustativa. Vera carezza soffusissima della sua ciliegiosa polpa d'uva. Chapeau a Montalbera, un bicchiere di massimo rango compositivo ed enologico trasformativo.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90,8 (+2,13%); QQT: 8,16

Indici complessivi: C: 30,2 - E: 30,7 - I: 29,9



Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2013

Premio Miglior Vino del Produttore

MONTALBERA TERRA DEL RUCHE



Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2011 99

Consistenza: 33- Equilibrio: 33 - Integrità: 33

Sensazioni: la sua radiosa forza di frutto e di fiore in un olfattivo unicum s'asperge che è festa di mora, di viola, di nera ciliegia per le inebetite nari. Suadentemente stordite da cotanta intensità d'aroma, più ancora dalla sua straordinaria purezza e integrità d'espressione. S'ode il distillato della polpa del frutto a spirito innalzato dal calor del sole e dalla sua nitidissima trasformazione. Lo si ode, cristallino e linfatico, mentosamente insertati proporre il lampone e la rosa in un profumo d'abbagliante dolcezza e clangore. Poi al palato se si vuole lo si scopre ancor più vividamente, armoniosamente proattivo. Con una bilanciamento del gusto acido/morbido/tannico di souplesse e forza viva semplicemente fenomenale. E il suo glicerinoso, maestoso manto di contatto a rilevar una constatazione: alla base della sua universale piacerolezza sensoriale, una concentrazione d'aroma, omore ed estratto analiticamente eccezionale. Capolavoro assoluto di natura, tecnica, d'umanità, e pura passione.

www.lucamaroni.com