

# Sommario Rassegna Stampa

<b>Pagina</b>	<b>Testata</b>	<b>Data</b>	<b>Titolo</b>	<b>Pag.</b>
<b>Rubrica</b>	<b>Montalbera</b>			
	Lucianopignataro.it	28/04/2023	<i>Dal Monferrato, rigore, sostenibilita' e distinzione dei vini Montalbera</i>	2
	Winenews.it	28/04/2023	<i>Montalbera, Docg Barbera dAsti Superiore La Mia Nuda 2019</i>	10
	Turismodelgusto.com	20/04/2023	<i>Piemonte DOC Viognier - Calypsos</i>	12
	Good-mood.it	19/04/2023	<i>Otto vini rossi incontrati a Vinitaly 2023</i>	15
	BIANCOVINO.COM	15/04/2023	<i>RUCHE', MON AMOUR!</i>	21
	Cibvs.com	14/04/2023	<i>Dal Monferrato, rigore, sostenibilita' e distinzione dei vini Montalbera</i>	25
	Vinodabere.it	14/04/2023	<i>Piemonte Le nuove annate dei Ruche' di Montalbera</i>	26
	Good-mood.it	10/04/2023	<i>Simply The Best 2023: 15 etichette da ricordare</i>	30
	Avvinando.tgcom24.it	07/04/2023	<i>Pasqua 2023, i vini consigliati per bere bene</i>	37
	Ticinonotizie.it	07/04/2023	<i>Il mese in 5 minuti: torna, tra Maradona e Grignolino, la frizzante prosa di Camilla Garavaglia</i>	40
	Cucineditalia.com	06/04/2023	<i>Quale vino abbinare allagnello al forno con patate?</i>	46
	Italiaatavola.net	06/04/2023	<i>Tra arte e vino, al Vinitaly il successo del Piemonte Land of wine</i>	48
	Wine.pambianconews.com	06/04/2023	<i>Nuova annata per Laccento Ruche' di Montalbera</i>	52
	Foodmoodmag.it	03/04/2023	<i>Vinitaly 2023, Montalbera amplia i suoi orizzonti</i>	53
	Good-mood.it	31/03/2023	<i>Le nuove annate, non solo di Ruche', della collezi...</i>	55



# Dal Monferrato, rigore, sostenibilità e distinzione dei vini **Montalbera**



14/4/2023

413 LETTURE

Le nuove annate **Montalbera**

di Simona Papatatto

Tra le dolci colline del Monferrato, Patrimonio UNESCO, nei comuni di Montemagno, Grana e Castagnole Monferrato, al confine con le più conosciute Langhe, la famiglia Morando investe nella viticoltura piemontese da tre generazioni, impegnandosi nella valorizzazione del Ruchè, portato in auge da quell'ormai celebre parroco, che negli anni Settanta, se ne innamorò, coltivandolo con fervente passione. Vitigno autoctono, tutelato dalla DOC dal 1987, diviene DOCG nel 2010. Inizia quindi la sua ascesa verso il successo, complice il grande lavoro dell'azienda agricola **Montalbera**, che, mette al centro della sua filosofia produttiva il **vino frutto**, esaltando le caratteristiche di ciascun vitigno tramite l'uso di acciaio, legno, diradamenti, sovra maturazioni ed appassimenti, secondo necessità. "Il clima caldo del Monferrato e la poca escursione termica, danno vini di importante alcolicità. Aiutati da suoli leggeri e lavorando con basse rese per ettaro, vendemmie tardive e uso dell'acciaio, sopperiamo a queste carenze, ottenendo vini freschi, dalla buona bevibilità, di grande pulizia!" così spiega l'enologo Nino Falcone. L'azienda è attenta al territorio, sceglie di non utilizzare sostanze di origine animale, preferendo composti ottenuti da macerazione dei resti vendemmiali, utilizzando lieviti autoctoni selezionati nei vigneti. Parte dell'affinamento avviene in barriques, tonneaux e botti grandi di rovere francese. (1) **Montalbera** interpreta il terroir, con studio e rigore. "La sostenibilità è un valore importante che si esprime nell'efficiamento delle risorse energetiche, in particolare idriche (anche solo per la pulizia delle vasche, adottiamo soluzioni tecniche che ci permettono di utilizzare quantità d'acqua decisamente inferiori rispetto al passato). Investiamo in pannelli solari (siamo autonomi nel 50% del nostro fabbisogno energetico diurno, con il fotovoltaico). Seguiamo il SQNPI (sistema di Qualità Nazionale a Produzione Integrata) in vigna ed in cantina, collaborando con fornitori che adottano il principio del risparmio energetico", continua Falcone.

I libri di Luciano Pignataro

Articoli recenti

Scegli un mese

Facebook



Luciano Pignataro Wine Blog  
5 one fa

Ecco come si deve scegliere un buon agriturismo per evitare delusioni cocenti



LUCIANOPIGNATARO.IT

Come scegliere i migliori agritu...

Vi riassumiamo dieci regole da seguire...

7 Comments 2

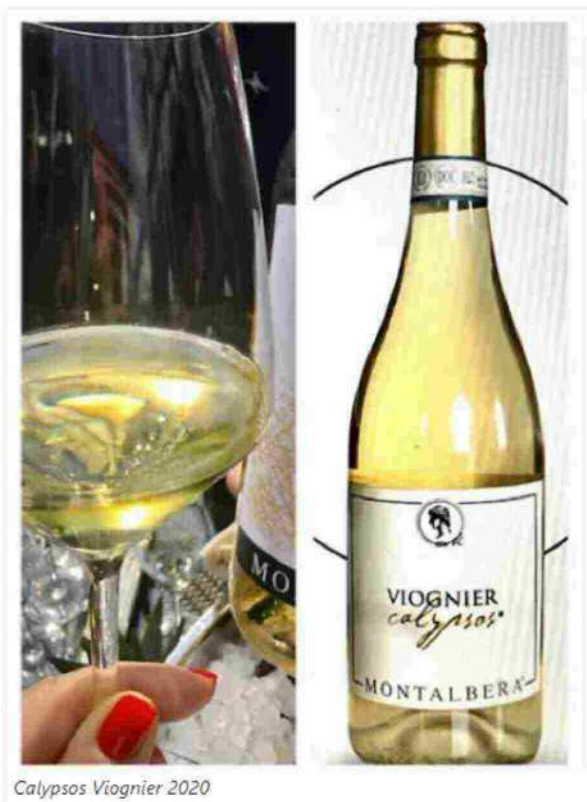
Luciano Pignataro Wine Blog  
giovedì





Le cantine sono due: quella a Castagnole Monferrato (AT), è la sede di vinificazione di tutti i vini, da "I Classici" a "Le Selezioni": **Laccento Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG, **Limpronta Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG Riserva 2020, **Lanfora** Grignolino d'Asti DOC, **Lequilibrio** Barbera d'Asti DOCG Superiore, **La mia Nuda** Barbera d'Asti DOCG Superiore, **Il mio Nudo** Langhe DOC Chardonnay, **Levoluzione** Barolo DOCG.

Qui i vigneti a corpo unico, disposti ad anfiteatro intorno all'azienda, vanno dai 7 ai 30 anni con allevamento a Guyot basso su terreni prettamente limosi, con sabbia ed argilla, su altitudini elevate. I vini che ne derivano sono potenti, strutturati e persistenti, con alta concentrazione di frutto, ma dalla particolare vena sapida.



Calypos Viognier 2020

La seconda è una piccola tenuta storica a Castiglione Tinella, nelle Langhe ed è terra natale del Cavalier Enrico Riccardo Morando, capostipite della famiglia: anche questo è un unico grande appezzamento di 15 ettari, tra i 400 ed i 450 m di altitudine, ed è dedicato alla coltivazione di chardonnay, del moscato bianco per la produzione di **Moscato d'Asti DOCG San carlo**, con 3 ettari dedicati al Viognier, vitigno semi aromatico, capace di dimostrare espressività nella giovinezza, ma in grado di resistere negli anni, facendo emergere la propria importanza attraverso spiccata mineralità (che si traduce in sapidità, salinità, salmastro), come tratto distintivo dei suoli (connotazione trasversale per tutte le varietà). "Un Viognier in purezza magnifico, dall'evoluzione inaspettata, con vinificazione ed affinamento esclusivamente in acciaio. L'annata è la 2020 (fuori commercio), non la migliore in Monferrato, poiché colpita da grandi piogge e da gelate, ma in questo caso la grande tecnica enologica di Nino Falcone e la risposta agronomica dei **Montalbera** a valorizzare questo vitigno, ha fatto la differenza, **portando ad ottenere grande evoluzione anche nei vini affinati nel solo acciaio, soprattutto se caratterizzati da aromaticità e potenza di frutto, riuscendo a sorprendere e ad emozionare**", spiega **Franco Morando**, direttore generale di **Montalbera** oltreché membro di *Confindustria Piemonte*, del *Consorzio di Tutela vini Asti e Monferrato*, di *Associazione Vini Piemonte*, *Associazione Produttori Grignolino*, nonché autore della prima monografia sul vitigno Ruchè (2010) e tra i migliori 100 manager italiani (Forbes 2021).

#### Ultimi commenti

**sergio:** *La quantità dello zucchero da incorporare nella farina wcc.?*

**Fed. B.:** *Flavio al Velavevodetto sopravvalutato e soprattutto turistico.*

**FRANCESCO MONDELLI:** *Peccato che a questa qualità ormai acclarata non risponda un mercato altrettanto vivace viste le continue svendite proposte non solo nella grand...*

**Enrico Malgi:** *Caro Francesco, non è tato possibile allargare la degustazione del Fiano del Cilento ad altre aziende. Quelle selezionate sono state comunque un...*

**Giulio Santillo:** *Un errore di stampa. Raffaele Bracale (Napoli 1945-2022)*

#### Cantine e produttori di vino

##### I vini da non perdere

##### Bollicine

##### Champagne e Vini francesi

##### I vini del Mattino

##### in Abruzzo

##### in Basilicata

##### in Calabria

##### in Campania

##### Avellino

##### Benevento

##### Caserta

##### Napoli

##### Salerno

##### in Molise

##### in Puglia

##### in Sardegna

##### in Sicilia

##### in Toscana

##### nel Lazio

##### Appuntamenti, persone

##### Appuntamenti Slow Food

##### Polemiche e punti di vista

##### Le Sezioni del WineBlog

##### 50 Best Restaurant

##### 50 Top Italy



120 1 Metodo Classico Pas Dose

Dai vigneti di Castiglione Monferrato si produce, in acciaio, il Pinot Nero vinificato in bianco **120+1 Metodo Classico 2020**: 120 mesi di affinamento sui lieviti, più 1 che è il giorno dedicato al tasting della bollicina. Un Pas Dosè con un rabbocco *vino su vino* della stessa annata. Acidità ed eleganza sono gli aggettivi giusti per questo Metodo Classico “dimenticato in cantina” fino al 2020, quando si è deciso di provare la prima annata, la 2009, dopo 118 mesi. Con competenza ed ingegno si è fatto un lavoro ottimo, partendo da una buona base”.

Novità del 2023, è **IL DON, Nebbiolo DOC Monferrato**, rosso dalla profumazione intensa, speziata e dalla beva leggera, con malolattica in acciaio, affinamento in botte grande di rovere di Slavonia per 8 mesi e 2 mesi di bottiglia. Proviene dalla vigna di Don Bosco, nel comune di Montemagno. “Eleganza, setosità, e profumi *nebbioleggianti* sono la mia nuova sommessà! Grande attenzione in vigna, selvaggi diradamenti, gradazioni alcoliche ed affinamenti in legni pregiati, conferiscono al vino una spiccata identità. È il nostro ultimo nato, lasciamogli il tempo di crescere e maturare, sono certo che saprà sorprenderci”, esordisce l'intraprendente Morando.

50 Top Pizza

Album

Alimentazione corretta

Braerie

Breaking News

Caffè

Cinema e cibo

Città e paesi da mangiare e bere

Contest

Coronavirus

Cucina Giapponese

Curiosità

Documento

Eventi da raccontare

Frase sotto spirito

GARANTITO IGP

Giro di vite

Gli agriturismi più belli

Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Centro

Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Nord

Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Sud

I libri da mangiare

I miei prodotti preferiti

L'olio d'oliva

La cazzata del giorno

La Posta di Luciano

La stanza di Carmen

La Tavola di Pulcinella

Le pizzerie

Le ricette

Le stanze del gusto





L'Accento 2021

Oltre a Grignolino, Barbera, Pinot Nero, Nebbiolo e Chardonnay, la casa vinicola produce tre tipi di Ruché: il più tradizionale è quello che sette anni fa ha vinto i Tre bicchieri del Gambero Rosso "La Tradizione" 2015, il primo Ruché in assoluto a prendere questo riconoscimento ed a fregiarsene per 5 anni consecutivi. **L'Accento è il vino più rappresentativo dell'azienda: nasce nel 2006.** Una costanza ed una certezza per **Montalbera**. La conferma dei Tre Bicchieri per questo prodotto, nella Guida dei Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso, è un nuovo riconoscimento per il grande lavoro di valorizzazione dell'autoctono Ruché, svolto dall'azienda, che dedica a questo vitigno 67 ettari su 110 a Castagnole Monferrato, oltre i 10 a Castiglione Tinella.

Setosità, morbidezza glicerica, ma anche alcolicità sono le peculiarità di questo vitigno generoso, con tannini presenti e morbidi senza nessun particolare affinamento. È sì un vino d'annata, ma va aspettato almeno un anno per regalare aromi intensi, grazie anche alla concentrazione in pianta, che può arrivare a un mese.

#### Michelin

Minima gastronomica

News dalle Aziende e dagli Enti

Paninoteche e Hamburgerie

Primo Piatto dei Campi 2021

Primo Piatto dei Campi 2022

Primo Piatto dei Campi 2023

Rivoluzione vegetale

TERZA PAGINA di Fabrizio Scarpato

Verticali e orizzontali

Visti In Tv

Voglia di Birra





Limpronta Riserva 2020

Il vigneto de **Limpronta** è caratterizzato da una massiccia presenza di argilla nel suolo. Uscito a febbraio 2023, è di fatto il **primo Ruchè Riserva, l'unico affinato in legno** ed è così spiegato da **Franco Morando** (che insieme all'enologo Nino Falcone esegue i blend secondo lo stile enologico dell'azienda): "Risoluto e deciso, ma aggraziato ed elegante. Da un vigneto storico capace di regalare i vini più eleganti di Castagnole Monferrato, solo 250 magnum e 8450 bottiglie numerate, un'ode all'eccellenza ed alla complessità del Ruchè di **Montalbera**.

**Ruchè DOCG Limpronta 2020 Riserva** è un inno all'anima del Monferrato". Dagli intensi profumi varietali, è un grande vino rosso dal tannino importante, espresso dalla vigna e ben gestito durante l'affinamento: struttura e longevità, con freschezza ed acidità maggiori grazie al 10% di Barbera d'Asti. L'utilizzo di tonneau di rovere di Slavonia da 500-700 litri, di anche 10 anni, permettono di affinare il tannino senza incidere la personalità del vino, preservandone il frutto e rendendolo bevibile in tempi brevi.

**Limpronta e Laccento**, provengono da uve di vigne diverse, ma tutte collocate nella **parte alta delle colline, tra 190 e 270 di altitudine**, con ottima esposizione. Il cambiamento climatico in corso, forse in futuro vedrà l'utilizzo di vigneti dal riscontro più felice, ma per ora si ricorre a estrema maturazione e ad un anticipo di vendemmia. **Laccento** si può bere nell'arco di 2-3 anni, per la Riserva lo sapremo tra 10 anni!

Oltre al direttore generale **Franco Morando** e all'enologo titolare Nino Falcone, il team **Montalbera** si compone degli agronomi Roberto Abate ed Ettore Sandri, del direttore di cantina Daniel Morellato, del Manager Italia Massimiliano Fonio. Dieci persone fisse eseguono pratiche di cantina e 25 sono in vigna.



Il 60% del **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC, prodotti in Monferrato, provengono da **Montalbera**, presente in 45 Paesi con una produzione di 800 mila bottiglie annue.

Il progetto di espansione dei vigneti, iniziato negli anni Ottanta, non è ancora ultimato. Nel prossimo futuro si prevedono nuove acquisizioni (13 ettari tra Castagnole Monferrato, Castiglione Tinella e Montemagno), oltre a nuovi ed efficienti macchinari enologici, 50 barrique (a complemento della imponente barricaia già composta da 400 barriques), edifici e capannoni per consentire sviluppo ed ulteriore crescita.

**Montalbera** ha presentato le nuove annate ai giornalisti, il 23 marzo 2023. I vini hanno trovato adeguato abbinamento, ai deliziosi piatti di chef Alessandro Buffolino del ristorante **Acanto**, nel magnifico contesto dell'hotel Principe di Savoia, in Milano.

**Frittelle con lattuga di mare** delicatamente aromatiche, abbinata ai due bianchi:

**120+1 Metodo Classico Pas Dosé, SA Piemonte DOC**, Dal perlage fine e persistente, è espressivo e fragrante, con profumi accattivanti di tostatura, panetteria, ma affilato, freschissimo in bocca, ben strutturato e dal lungo finale sapido;

**Piemonte DOC Viognier, Calypsos 2020** Dai profumi intensi che richiamano la frutta fresca, le erbe aromatiche ed i fiori di campo, si rivela morbido, fresco, equilibrato nella chiusura dal carattere minerale.



**L'accento** 2021 – Vitello tonnato

**Vitello tonnato A modo mio** arricchito da una salsina cremosa di tonno e capperi, dotato di tendenza dolce, sapidità, aromaticità, interagisce bene con, **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG L'accento 2021**, nuova ed interessante annata di Ruchè. Dallo splendido color rubino, con leggeri riflessi granato, al palato è fresco e sapido, mediamente strutturato, di facile beva, con buone doti di morbidezza e persistenza.

**Ravioli ripieni con foie gras d'anatra con asparagi bianchi e guancialetto croccante** pietanza che incontra



*Limpronta Riserva – Ravioli ripieni con foie gras d'Anatra e asparago bianco*

degnamente il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Limpronta Riserva, 2020**, che dall'entusiasmante rosso granato luminoso, rivela profumi floreali e balsamici, anche se ancora un po' chiusi. In bocca è fresco, sapido e alcolico, doti che gli permettono di contrastare grassezza, succulenza e tendenza dolce dell'intero piatto, dalla pasta, al nobile e delizioso foie gras ed agli asparagi bianchi. La leggera speziatura e l'aromaticità data dal guancialetto, richiedono, la morbidezza e la buona persistenza gustativa data dal vino.



*Rombo alla Wellington con salsa al vino rosso – La mia Nuda 2019*



Un raffinato **Rombo alla Wellington con salsa al vino rosso**, attraente alla vista. L'involucro della pasta che esalta una certa tendenza dolce, è impreziosito da un rombo dall'anima rosata e dalla sua salsa succulenta, con particolari note sapide ed aromatiche. Coerente si rivela l'incontro con la **Barbera d'Asti DOCG Superiore, La mia Nuda 2019**, ricco, corposo, alcolico in bocca, di disarmante freschezza. Elegantemente strutturato, è dotato di lunga persistenza gustativa con riverbero balsamico.



*Moscato d'Asti Docg San Carlo 2022 – Mousse al pistacchio*

A conclusione del delizioso pasto, un confortevole connubio tra la morbida, profumata **Mousse al pistacchio, con fragole e crumble al pepe di Sichuan**, accompagnata per concordanza al **Moscato d'Asti DOCG San Carlo 2022**, rinfrescante e leggero, dai delicati aromi floreali di tiglio, glicine e fiori d'arancio e dalla beva decisamente appagante.

**Montalbera**, Cantina di Castagnole Monferrato

Via **Montalbera**, 1 – 14030 –

Castagnole Monferrato AT Italia

Tel.: +39 0141 292125

Mobile: +39 338 7356001

Web: [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

Mail: [visite@montalbera.it](mailto:visite@montalbera.it)

Lascia un commento

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

Commento \*



# Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Venerdì 28 Aprile 2023 - Aggiornato alle 12:53

ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV

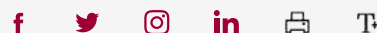


SU I VINI DI WINENEWS

HOME &gt; CANTINA &gt; SU I VINI DI WINENEWS

## Montalbera, Docg Barbera d'Asti Superiore La Mia Nuda 2019

28 APRILE 2023, ORE 12:50



VENDEMMIA:

2019

UVAGGIO:

Barbera

BOTTIGLIE PRODOTTE:

14.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 20,00

AZIENDA:

[Società Agricola Montalbera](#)

PROPRIETÀ:

famiglia Morando

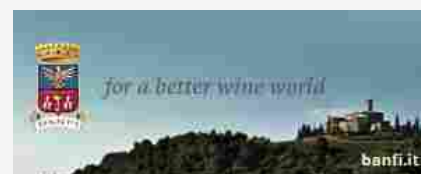
ENOLOGO:

Nino Falcone

TERRITORIO:

Asti

È una Barbera che nel 2015 ha conquistato i Tre bicchieri del Gambero Rosso La Mia Nuda di [Montalbera](#) e che nell'edizione 2019 promette (e mantiene) lo stesso livello. L'azienda della famiglia Morando, giunta alla terza "generazione vitivinicola", fa miracoli con il suo Ruché, ma la Barbera in questione la cura in modo quasi maniacale, nella cosiddetta vigna del notaio (a guyot), in cui una cappella ospita il busto dell'antico proprietario, dove si raccolgono solo le uve che sono state meglio





esposte e dove il vino viene realizzato esclusivamente nelle annate migliori, quelle che garantiscono un certo livello. "A quel punto - dice l'enologo Nino Falcone, giovane e "d'importazione veneta" - prevediamo un passaggio di una quindicina di giorni in acciaio, poi tutto va subito in botti di legno, quasi tutte nuove, per diciotto mesi". Si chiama La Mia Nuda, questa Barbera, perché va in bottiglia così com'è, presa dalle barriques. Servita fresca, quasi fredda, si intona alla perfezione anche con un pesce importante, tipo il rombo. Ma è ovviamente perfetta con la cucina di terra più saporita. Grande rosso da invecchiamento, intenso e potente, ha sentori di ribes e di prugne disidratate, che si alternano a tabacco e cuoio. Di vibrante freschezza, dalla componente tannica persistente, nasce al confine tra Monferrato e Langhe, in un anfiteatro naturale che offre esposizioni diverse e suoli di matrice calcareo-argillosa.

Copyright © 2000/2023

TAG: **ASTI, BARBARA, MONTALBERA**

## ALTRI ARTICOLI



SU I VINI DI WINENEWS

### Cascina del Monastero, Docg Barolo Annunziata 2019

28 Aprile 2023



SU I VINI DI WINENEWS

### Antonio Camillo, Docg Morellino di Scansano 2022

28 Aprile 2023



SU I VINI DI WINENEWS

### Drusian, Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry di Cartizze 2021

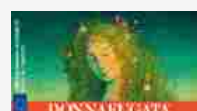
28 Aprile 2023



SU I VINI DI WINENEWS

### E. Pira e figli - Chiara Boschis, Docg Barolo Cannubi 2019

28 Aprile 2023


**BERTANI**


# #Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

Home / Degustando

## Piemonte DOC Viognier – Calypsos

### Montalbera

📍 Castagnole Monferrato (AT) – [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

**Montalbera** è una grande realtà a cavallo tra le due più importanti zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe. Le origini dell'azienda risalgono all'inizio del ventesimo secolo. Verso la metà degli anni ottanta la famiglia Morando, proprietaria di **Montalbera**, adotta una politica di intelligente espansione acquisendo terreni e nuovi vigneti coltivati prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono piemontese, diventandone così i leader con circa il 60% del **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG** prodotto. Le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier. La Cantina di Castagnole Monferrato (AT) dispone di ben 160 ettari di vigneti in un unico appezzamento e inoltre offre all'enoturista la possibilità di soggiornare in alcune Luxury Wine Suites affacciate sul magnifico anfiteatro dei vigneti. L'azienda possiede anche 10 ettari a Castiglione Tinella (AT) dedicati al Moscato d'Asti e alla Barbera. Oggi **Montalbera** è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale.

Piemonte DOC Viognier – Calypsos | **Montalbera**



### Caratteristiche del vino

Vitigno a bacca bianca originario della Valle del Rodano, in Italia è coltivato con ottimi risultati gustativi principalmente in Toscana, Lazio e Sicilia. **Montalbera** lo vinifica in bianco, con pressatura soffice delle vinacce, successivamente



matura in vasche d'acciaio e completa l'affinamento in bottiglia. Gradazione: 13% vol. Temperatura di servizio: 8-10°C



**Colore:** Giallo paglierino chiaro e brillante.

**Bouquet:** All'olfatto è immediato, intenso, con note di fiori di campo e frutti freschi, pesca bianca ma anche pera e fiori d'acacia.

**Sapore:** Al palato è morbido, fresco, con un'acidità limitata e non aggressiva. Leggermente minerale e sapido, esprime gioiosamente la sua giovinezza con sentori di frutti bianchi e un gradevole agrumato. Piacevolmente equilibrato, chiude con buona persistenza e una delicata e elegante mandorla nel finale.



**Abbinamento consigliato:** Perfetto per aperitivi con crudi di mare e coquillages ma anche con fresche verdure in pinzimonio. Ottimo con antipasti, torte di verdure e verdure ripiene al forno, primi di pesce o agnolotti di verdure al



burro e salvia, carni bianche e formaggi freschi e di media stagionatura. La sua delicatezza si sposa bene con piatti speziati e con la cucina orientale.

 Paolo Alciati



### Leggi altre news da Turismo del Gusto

-  [Manzoni Bianco Piave DOC – Bianco 41 Amore per la vita](#)
-  [Monferrato Bianco DOC – “Il Barigi” 2019, Cascina Bertolotto – Traversa](#)
-  [Alto Adige DOC – NaMa 2018 – Nals Margreid](#)

Questo sito viene aggiornato senza alcuna periodicità programmata e per questo motivo non può considerarsi un prodotto editoriale come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n. 4. | Redazione Centrale - Editore ADV SRLS - P.IVA 11457360011

Il sito rilascia alcuni cookies tecnici e analitici per fornirti la miglior esperienza di navigazione sul sito web. Scopri come disattivarli nelle [impostazioni](#). Questo sito non rilascia cookies di profilazione.





Otto vini rossi incontrati a Vinitaly 2023

19 APR 2023 **Otto vini rossi incontrati a Vinitaly 2023**

Articolo di: [Fabiano Guarnieri](#)

Abbiamo segnalato qui cinque vini da uve bianche degustati a Vinitaly 2023. Proponiamo ora otto vini rossi, assaggiati alla stessa esposizione, che abbiamo trovato, pur nelle differenze, tra i più piacevoli.

**Otte vini rossi**

**Corte Brà Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2015, Sartori**(foto 1)

È prodotto con uve corvina 60%, corvinone 20%, rondinella 15% e oseleta 5%, raccolte in cassette piccole, selezionate e fatte appassire su tradizionali graticci all'interno di ampi fruttai per circa 4 mesi. Le uve sono poi ulteriormente selezionate, quindi pigiadiraspate e dopo la fermentazione e la macerazione il vino ottenuto è elevato per circa sei anni in botti piccole e medie; è successivamente affinato in bottiglia per almeno sei mesi.

**Note gustative**

Alla degustazione possiede rosso rubino tendente al granato.

Profumi di prugna e di ciliegia anche in confettura, oltre che di amarena e sfumature di spezie.

In bocca è potente, caldo avvolgente, fruttato, morbido con piacevole nota fresca che lo mantiene lineare, pulito ed elegante. Lunga persistenza.



**I PIÙ LETTI DEL MESE**



Questo mese l'appuntamento con le Serate Sommelier del ristorante Acanto coincide con la festa della donna: giovedì 8 marzo protagonisti sono i vini Sanct Valentin della cantina San Michele Appiano. Da oltre un sec...

[LEGGI DI PIÙ](#)



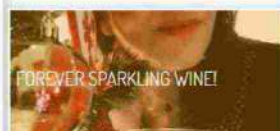
Belvedere Vodka è attenta alle dinamiche sociali, ai temi emergenti che la convivenza civile pone. In nome di A Beautiful Future, un futuro bello, per cui migliore, Belvedere Vodka nel 2018 ha presentato Fem the Future i...

[LEGGI DI PIÙ](#)



Paolo Ziliani, in rappresentanza della proprietà, Francesco Lippini, direttore marketing e Ferdinando Dell'Aquila, enologo di Caccia al Piano, hanno presentato alla stampa, in un incontro su piattaforma Zoom organi...

[LEGGI DI PIÙ](#)



In dirittura d'arrivo per le festività natalizie tutto scalpita e perché non pensare a una carrellata di bollicine da tutta Italia a gratificare questo momento di festa, il più importante dell'anno! Il sopravv...

[LEGGI DI PIÙ](#)



### Abbinamenti

Fagianella alla panna.

### Crocifero Chianti dei Colli Fiorentini 2020, Torre a Cona (foto 2)

Nasce da più vigneti prodotto con uve sangiovese 90% e colorino, fermenta e macera per sette giorni in acciaio inox e sempre in acciaio il vino svolge la fermentazione malolattica. È successivamente elevato in botti di 50 hl di rovere per il 30%, mentre il restante 70% matura in acciaio per 8 mesi. Dopo l'assemblamento il vino affina per almeno 3 mesi in bottiglia.

### Note gustative

Colore rubino vivace

Al naso il profumo intenso apre a note di frutta rossa matura, di prugna, di ciliegia, di ribes. quindi a più tenui nuance floreali in cui si riconosce la viola oltre a una nota balsamica appena espressa. In bocca l'impatto è morbido, con tannino che, per quanto il vino sia giovane, è maturo, privo di ruvidezza, con acidità ben espressa; il sorso si arricchisce di riflessi minerali i quali virano al sapido-salino; piacevole la persistenza.

### Abbinamenti

Carni rosse alla griglia.

### Laccetto Ruchè di Castagnole Monferrato DCG 2021 Montalbera (foto 3)

Le uve ruchè in purezza, sono raccolte a maturazione ottimale, eccetto il 20%



Whisky Week, l'evento itinerante che vedrà la presenza dei migliori whisky e whiskey del pianeta provenienti da Scozia, Irlanda, States, Giappone e Italia, ha organizzato a Como il primo di una serie di eventi che ...

[LEGGI DI PIÙ](#)



La celebrazione della grande festa dell'Enoturismo. Visite delle cantine, degustazioni, tour, soggiorni, attività e gastronomia affiancata ai vini VI aspettano in 38 cantine di Lombardia per questa 30esima edizione dell'...

[LEGGI DI PIÙ](#)



Se si vuole scoprire dove si producono ottime bollicine, bisogna partecipare al Festival Franciacorta in Cantina, una grande festa collettiva organizzata dal Consorzio di Tutela del Franciacorta nei weekend 11-12 e 18-19...

[LEGGI DI PIÙ](#)



Nel sud della Franciacorta, sulla via che attraversa l'anfiteatro morenico, si trova l'azienda di Paolo Radici: Ronco Calino. Basta fare una piccola deviazione all'altezza di Calino, dopo una breve salita si scende...

[LEGGI DI PIÙ](#)



vendemmiato quando sono sovrature. Essendo un'uva ricca di zuccheri, e povera di acidità, la sovraturazione ne amplifica le caratteristiche aromatiche. La macerazione avviene in vasche di acciaio e sempre in acciaio matura sino all'imbottigliamento.

#### Note gustative

Possiede colore rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Al naso profumi sia floreali in particolare di rosa, di viola, cui si uniscono sentori di frutti rossi e frutti di bosco anche in confettura, oltre a note fresche di menta.

In bocca è morbido, setoso, caldo, rotondo, di salda struttura, di grande piacevolezza e garbo con corrispondenza con quanto percepito in fase olfattiva; i tannini sono morbidi e il vino ha una lunga persistenza.

#### Abbinamenti

Guancia di manzo stufata.

#### Lupicaia Rosso Toscano IGT 2018, 2017, 2013, Castello del Terriccio (foto 4)

Nasce da uve cabernet sauvignon e petit verdot selezionate manualmente sul tavolo di cernita, diraspate e pressate delicatamente. La fermentazione-macerazione avviene in acciaio per circa 20 giorni con délestage giornalieri. Il vino è successivamente elevato in tonneau di rovere francese di primo e di secondo passaggio per circa 22 mesi, quindi è affinato in bottiglia.

#### Note gustative

Colore rosso rubino cupo che assume sfumature granate più evidenti nella 2013.

Al naso ricordi di frutta rossa come prugna e ciliegia, sentori di tabacco con speziatura più evidente con il trascorrere degli anni.

In bocca è strutturato sapido, ricco, complesso, salino e con freschezza ben delineata che si mantiene nel tempo mentre i tannini, mai ruvidi, evolvono levigandosi con gli anni. Lungo finale.



#### DELL'APERITIVO: L'WORLDAPERITIVODAY

Giovedì 26 maggio, alle ore 11:00, alla Fondazione Feltrinelli, a Milano ha preso il via l'worldaperitivoday. La giornata mondiale dell'aperitivo è stata introdotta da un talk, moderato da Francesca Rom...

[LEGGI DI PIÙ](#)

#### IL FESTIVAL POLIFONICO FA BALLARE IL FUORISALONE 2022

Ad animare il Fuorisalone 2022, arriva per la prima volta a Milano Polifonic - High Vibe Music & Arts festival, una tre giorni di musica elettronica & art design che farà scatenare i clubber, al Lampo Farini (ex Sc...

[LEGGI DI PIÙ](#)



#### Abbinamenti

Pappardelle al sugo di lepre.

#### Maiolica Terre di Chieti IGP 2021, Cantina Tollo

(foto 5)

Maiolica è un vitigno un tempo coltivato in Abruzzo e successivamente abbandonato. È stato recuperato dalla Cantina Tollo in collaborazione con l'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano Veneto (Treviso). L'etichetta è ispirata alle tavole seicentesche della chiesa di San Donato di Castelli (Teramo), definita dallo scrittore Carlo Levi la Cappella Sistina della Maiolica. Per produrre Maiolica 2021, che è la prima annata, le uve fermentano e macerano in acciaio, quindi il vino svolge la malolattica e successivamente matura sia in acciaio, sia in anfora, quindi viene imbottigliato senza essere sottoposto ad alcuna chiarifica e filtrazione.

#### Note gustative

Colore rosso rubino tenue.

Al naso si evidenziano note fruttate di piccoli frutti rossi quali fragole e lamponi.

In bocca l'ingresso è morbido, si avverte una trama tannica non verde, ben integrata ad alcolicità e acidità. È un vino immediato, gastronomico, di piacevole beva.

#### Abbinamento

Scaloppe di tonno in salsa al vino rosso.

#### Mimesi Sangiovese Terre di Pisa DOC 2020,

Tenuta di Ghizzano (foto 6)

È un sangiovese in purezza, l'espressione totale di questo vitigno in un assolo capace di valorizzarne l'esprit. Le uve, da conduzione biologica, sono vendemmiate al raggiungimento della maturazione fenolica a tutto vantaggio della completezza del vino. I grappoli sono selezionati in fase di raccolta, quindi sul tavolo di cernita prima della diraspatura, infine gli acini sono ulteriormente controllati sul tavolo vibrante. La pigiatura avviene con i piedi e la vinificazione ha

luogo in vasche di cemento vetrificate dove si svolge la macerazione fermentativa. Il vino ottenuto è fatto maturare per 15 mesi in anfore di cocciopesto Drunk Turtle materiale che garantisce la micro ossigenazione controllata, ottenendo prodotti non ossidati, ma evoluti. Il vino affina 10 mesi in bottiglia.

#### Note gustative

Colore rosso rubino.

Al naso l'impatto è fruttato: frutta rossa e nera come prugna, ciliegia, mora di rovo, cui si uniscono sentori floreali di viola e balsamici.

In bocca è immediato, piacevole, maturo, con tannini levigati e con corrispondenza dei sentori fruttati e floreali con quelli colti in fase olfattiva, e una nota fresca che percorre il sorso fonendo tensione e lunghezza.

#### Abbinamenti

Petto d'anatra stufato.

#### Nectar Dei Maremma Toscana DOC 2019,

##### Fattoria Nittardi (foto 7)

Nectar Dei il top di gamma della casa di Castellina in Chianti. L'uvaggio comprende cabernet sauvignon 50%, petit verdot 30%, merlot 15%, e varietà "segrete" per il rimanente 5%. La vinificazione si svolge in serbatoi d'acciaio, quindi il vino ottenuto è elevato in barrique e tonneau di rovere francese per 24 mesi; matura poi in vasche di cemento non vetrificate per 6 mesi, infine affina in bottiglia per 9 mesi.

#### Note gustative

Colore rosso rubino intenso profondo.

Al naso prevalgono sentori di ciliegia, di mora e una nota erbacea, vegetale con fondo speziato.

In bocca rivela salda struttura, ed è rotondo, con tannini fitti, concentrato, armonico e persistente.

#### Abbinamenti

Spezzatino di cinghiale.

#### Pietra Sacra Rosso Riserva DOC Erice 2014,

##### Fazio (foto 8)

Nero d'Avola in purezza prodotto nella Sicilia Occidentale; dopo la pigiatura delle uve, nel corso della macerazione lenta che si svolge in 25 giorni sono eseguite più follature. Il vino viene travasato in acciaio dove ha luogo la fermentazione malolattica e la decantazione. È quindi elevato in barrique in parte nuove per 24 mesi, e prima della commercializzazione è affinato per un anno in

bottiglia.

### Note gustative

Colore rosso rubino che vira al granato.

Al naso profuma di frutta matura estiva come prugna e mora di rovo, oltre che di frutta secca e lascia spazio a sentori di tabacco, di cacao, di pepe nero e vanigliate.

In bocca è morbido grazie ai polisaccaridi, avvolgente, complesso, strutturato con giusta trama tannica che bene armonizza con la freschezza; lungo finale.

### Abbinamenti

Costolette di castrato al forno.

Share 7

Tweet

### ARTICOLI SIMILI



#### FOREVER SPARKLING WINE!

In dirittura d'arrivo per le festività natalizie tutto scalpita e perché non pensare a una carrellata di bollicine da tutta Italia a gratificare...



#### WHISKY WEEK COMO 2021 ESORDISCE AL VISTA PALAZZO DI COMO

Whisky Week, l'evento itinerante che vedrà la presenza dei migliori whisky e whiskey del pianeta provenienti da Scozia, Irlanda, States, Giappon...



#### TORNA CANTINE APERTE MTV LOMBARDIA IL 28 e 29 MAGGIO 2022

La celebrazione della grande festa dell'Enoturismo. Visite delle cantine, degustazioni, tour, soggiorni, attività e gastronomia affiancata ai vini VI ...





Contattami: info@biancovino.com

HOME

CHI SONO

VINI E DINTORNI

ENOTURISMO

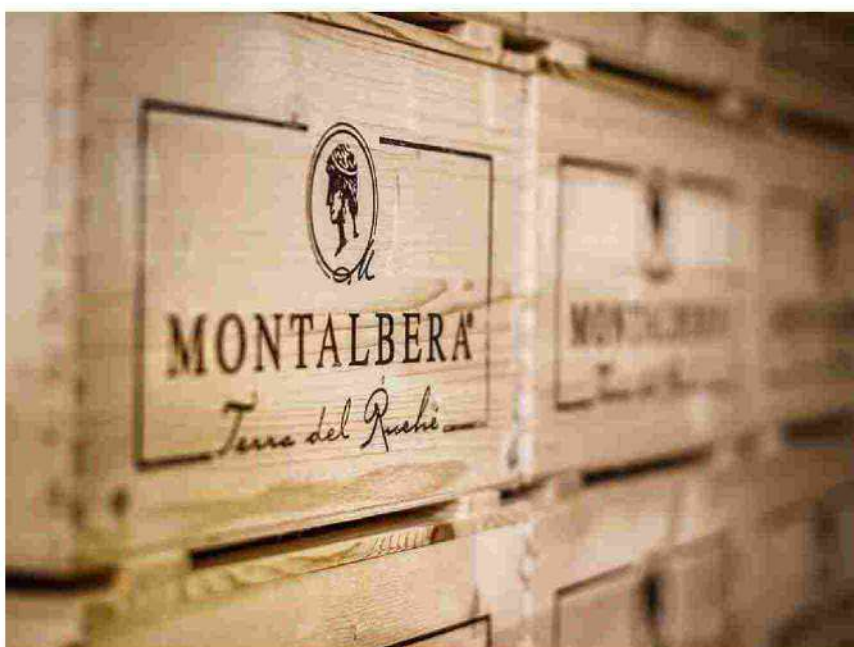
ABBINAMENTI

NONSOLOVINO

CONTATTI

## RUCHÉ, MON AMOUR!

15 APRILE, 2023 DA CLAUDIO LIMINA



Quando pensiamo al Ruché, la prima cosa che ci viene in mente è certamente **MONTALBERA**

La Famiglia Morando interpreta con passione da tre generazioni il frutto delle proprie vigne tra Monferrato e Langhe, dedicandosi con tenacia e dedizione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni piemontesi.

### CHI SONO



### IN EVIDENZA



#### RUCHÉ, MON AMOUR!

15 APRILE, 2023



#### LE CONSEGUENZE DEL COVID NEL MONDO DEL VINO: LO ABBIAMO CHIESTO A TRE CANTINE

13 APRILE, 2021



Le origini dell'Azienda Agricola **Montalbera** risalgono al 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 del nome risulta però difficile, ma, quasi certamente, ci si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta.

Oggi **Montalbera** è un'azienda tecnologicamente avanzata e molto attenta al territorio. Il 60% del di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC presenti sul mercato vengono prodotti nelle cantine **Montalbera** in Castagnole Monferrato. La cantina di Castagnole Monferrato (110 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 della messa in bottiglia, oltre all'accoglienza e all'ospitalità.

## LA FILOSOFIA PRODUTTIVA DI MONTALBERA

Rigore e progettualità, interpretazione e terroir: questi sono i pilastri della filosofia produttiva di **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.



**AO YUN, IL VINO SOPRA LE NUVOLE**

01 DICEMBRE, 2020



**5 CURIOSITÀ SUL VINO CHE NON IMMAGINAVI**

24 NOVEMBRE, 2020

### CATEGORIE

ABBINAMENTO VINI

EVENTI DEL VINO

I PIÙ LETTI

IL MONDO DEL VINO

LE CLASSIFICHE

LE INTERVISTE

NONSOLOVINO

SUSHI E DINTORNI

### NEWSLETTER

Lascia la tua e-mail per contenuti speciali ed eventi imperdibili!



### CERCA



Parte dell'affinamento avviene in barriques e tonneaux di rovere francese. L'azienda si è anche confrontata con i migliori maestri bottai francesi dopo varie prove, dopo aver degustato diverse tostature su diverse denominazioni prodotte, dal **Ruché di Castagnole** Monferrato DOCG alla Barbera Asti DOCG e dopo essere passata da sperimentazioni sul Grignolino DOC per poi tornare ai tradizionali affinamenti per raggiungere i risultati prefissati.

## LE ORIGINI DEL RUCHÉ

**Montalbera** crede da sempre nel Ruché e nella sua unicità. Per questo motivo, 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 Bioesis 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 Ruché possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database. Questo percorso ha permesso di tracciare ed analizzare l'identità del Ruché, collocando, senza ombra di dubbio, il vitigno nel panorama dei varietali piemontesi e riconoscerlo 100% vitigno autoctono.





## TRE BICCHIERI DEL GAMBERO ROSSO PER IL RUCHE MONTALBERA

Conferma dei Tre Bicchieri per **Montalbera** nella Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2023.

A stupire ed emozionare è sempre **L'accento® Ruché di Castagnole** Monferrato DOCG, questa volta espressione dell'annata 2021, il vino che ottiene il massimo riconoscimento dei Tre Bicchieri sulla medesima denominazione per 5 anni consecutivi.

Non rimane che stapparne una bottiglia e brindare!

**TAGS:** **montalbera**, ruchè



**CLAUDIO LIMINA**

claudio.limina@gmail.com

Da sempre innamorato del buon vino, bevo senza guardare l'etichetta.

# BIANCOVINO





## Dal Monferrato, rigore, sostenibilità e distinzione dei vini **Montalbera**

da 35 minuti su [https:](#)

di Simona Papatratto Tra le dolci colline del Monferrato, Patrimonio UNESCO, nei comuni di Montemagno, Grana e Castagnole Monferrato, al confine con le più conosciute Langhe, la famiglia Morando investe nella viticoltura piemontese da tre generazioni, impegnandosi nella valorizzazione del Ruchè, portato in auge da quell'ormai celebre parroco, che negli anni Settanta, se ne innamorò, [...]

L'articolo Dal Monferrato, rigore, sostenibilità e distinzione dei vini **Montalbera** proviene da Luciano Pignataro Wine Blog. [\[...leggi\]](#)

tags : **grana wine vini dolci langhe viticoltura piemontese monferrato castagnole monferrato**

Condividi:

Articoli correlati:



### I migliori 10 vini a meno di 10 € e tutti i vini eccellenti secondo L'Espresso 2014

I vini dell'eccellenza per la guida I Vini d'Italia dell'Espresso sono quelli che hanno ottenuto almeno un punteggio di 18/20. Siamo quindi nell'Olimpo e su di loro si [...]

tags : **pecorino prosecco franciacorta riesling nebbiolo malvasia barbaresco erbaluce frappato vitovska**  
dal 11 October 2013 su: [www.scattidigusto.it](http://www.scattidigusto.it)



### Vini d'Italia 2013 de L'Espresso | Le Eccellenze in anteprima assoluta

Quello che mancava ora c'è. Non so come siamo riusciti ad averle ma ecco le Eccellenze della guida Vini d'Italia 2013 dell'Espresso. In attesa della presentazione ufficiale di [...]

dal 4 October 2012 su: [www.intravino..](http://www.intravino..)



## BLOG

### Luciano Pignataro Wine Blog

[https:](https://)

Cibo, ristoranti, pizza, trattorie e vino: tutto il meglio in Italia



## BLOG TAGS

alba asti barbaresco barbera barolo bianco bosco brut burro cantina castagnol cioccolato classico degustazione del di doc docg dolcetto dolci farina forno frutta grignolino ingredienti italiana langh latt **monferrato** moscato naturale nebbiolo piemontese pinot ricetta ricette riserva riso ristorante roero rosso sala salsa superior toscana vendemmia **vini** vitigno wine zona

Per inserire il tuo blog in CIBVS segnalalo a: [info@cibvs.com](mailto:info@cibvs.com)

Per aggiungere CIBVS al tuo sito guarda la pagina [Badges](#) dove puoi trovare i codici per includere le icone, i loghi, i badges e la ricerca di CIBVS.



DEGUSTAZIONE PIEMONTE

## Piemonte - Le nuove annate dei Ruché di **Montalbera**

DEGUSTAZIONE

**Millésimes Alsace Digitasting: un modo diverso di incontrare i professionisti del vino**

DEGUSTAZIONE TOSCANA

**Toscana - Biondi Santi presenta le nuove annate di Brunello di Montalcino**

DEGUSTAZIONE VENETO

**Chiaretto di Bardolino - La Corvina alla prova del tempo**

DEGUSTAZIONE TOSCANA

**I Tre Pilastrini dei Supertuscan spiegati dal Master of Wine Gabriele Gorelli durante l'Anteprima "L'Altra Toscana"**

DEGUSTAZIONE LOMBARDIA

**Franciacorta - Mirabella e la Rivincita del Pinot Bianco**

DEGUSTAZIONE TRENINO

**Trentino - Ferrari - Lo Chardonnay secondo la famiglia Lunelli**

DEGUSTAZIONE PIEMONTE

**Evento Grandi Langhe 2023: le nostre impressioni ed alcuni assaggi che ci hanno colpito**

DEGUSTAZIONE TRENINO

**Trentino - Cesarini Sforza celebra la ventesima annata di Aquila Reale**

ALTO ADIGE DEGUSTAZIONE

**Alto Adige - Il Pinot Bianco Sirmian di Nals Margreid, una verticale di 12 annate per celebrare le 50 vendemmie**





### DEGUSTAZIONE

## Piemonte - Le nuove annate dei Ruché di **Montalbera**



di **Paolo Valente** pubblicato il 14 Aprile 2023



Parlare di **Montalbera** significa parlare di Ruché. Principalmente, quanto meno. Se è vero che la cantina del Monferrato produce il 60% di tutto il **Ruché di Castagnole** Monferrato DOCG, è altrettanto vero che non è l'unico vitigno che viene coltivato nei suoi 110 ettari di vigneto.

Barbera, Grignolino (Il 15% del Grignolino d'Asti DOC viene prodotto da **Montalbera**), Nebbiolo e Pinot Nero e poi, a bacca bianca, Moscato, Chardonnay e Viogner completano il panorama ampelografico della cantina di proprietà della famiglia Morando e gestita da **Franco Morando** che, dopo una formazione classica e un'esperienza all'estero, si è dedicato anima e corpo al progetto **Montalbera**.



Su 110 ettari vitati aziendali ben 65 sono a Ruché e recentemente sono stati predisposti per la piantumazione altri 8 ettari.

Il Ruché è il vitigno autoctono, semiaromatico, che più incarna il territorio di Castagnole Monferrato (e dei comuni limitrofi). Un vitigno quasi scomparso che, grazie all'opera iniziata da don Giacomo Cauda e da Lidia Bianco, rispettivamente parroco e sindaco della cittadina, e proseguita con il lavoro e la passione di alcuni piccoli viticoltori, è ora rinato a nuova vita e viene apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche del tutto particolari.

L'olfatto, infatti, è caratterizzato da un tripudio di fiori, viola e rosa in particolare, e di spezie che si fanno sempre più intense con il trascorrere del tempo. In bocca ha media struttura, tannini levigati, discreta acidità e importante componente alcolica.



L'impegno di **Montalbera** per il Ruché si è trasformato in una ricerca effettuata con il supporto del laboratorio Bioesis di Ancona volta all'individuazione del genoma del vitigno al fine di provarne l'individualità e la tracciabilità in modo da poter, se del caso, identificare i vini che contengono altri vitigni siano essi Brachetto o Barbera. È stato così dimostrato che il Ruché possiede un patrimonio genetico del tutto specifico e non confondibile con altre varietà.

La gamma dei Ruché prodotta da **Montalbera** è rappresentata da quattro espressioni.

Alla gamma classica appartiene il **Ruché Tradizione**, un prodotto che matura in acciaio, di pronta beva, che fa della gioventù e della giovialità la sua carta vincente.

Della gamma "Le Selezioni" fanno parte i Ruché più rappresentativi.

#### **L'accento 2021**

È il vino più rappresentativo della cantina e viene prodotto dal 2006.

Il 20% delle uve subisce una sovrasmaturazione in vigna di oltre 30 giorni. Affina in acciaio.

Dal tipico colore granato pieno, al naso si percepiscono i classici sentori del vitigno tra i quali spiccano note di spezie e di fiori. La bocca è avvolgente e di corpo con il tannino elegante e la lunga persistenza.

L'annata 2021, dal punto di vista climatico, è stata una buona annata

#### **Limpronta 2020**

È il vino più importante dell'azienda, una Riserva realizzata con il contributo di uve Barbera per il 10%.

Sosta in tonneau di legno francese per 10/14 mesi.

È un vino che fa dell'avvolgenza e della ricchezza, oltre che della spiccata freschezza che la Barbera apporta, la sua chiave di volta; il passaggio in legno è perfettamente dosato e non sovrasta la materia prima ma anzi crea interessanti interazioni con la tavola.

Il progetto di avere un Ruchè longevo nasce nel 2008; si è ricercato un vino rosso importante e che non fosse solo espressione di profumi.



Conclude la gamma il Ruché **Laccento** da uve stramature, una sorta di elisir dalla grande dolcezza e setosità.

In questo articolo Featured, Monferrato, **Montalbera**, Piemonte, ruchè



Scritto da **Paolo Valente**

Dopo una trentennale brillante carriera in ambito amministrativo finanziario all'interno di un noto gruppo multinazionale, dal maggio 2018 si dedica totalmente al mondo del vino del quale è appassionato partecipe da oltre quindici anni. Sommelier dal 2005 e degustatore Associazione Italiana Sommelier, assaggiatore di formaggi ONAF, assaggiatore di grappe e acqueviti ANAG e degustatore professionista di birre ADB, è relatore in enologia nei corsi per sommelier. È stato responsabile redazionale del sito internet della delegazione AIS di Milano e ha collaborato alla stesura delle guide Vitae e Vinipus. È redattore per la rivista Vinipus di Lombardia, per la quale cura due rubriche, è inoltre autore per la rivista Barolo & Co e per le testate on-line vinodabere.it, e aislombardia.it.





We use cookies to improve our website and your experience when using it. Cookies used for the essential operation of this site have already been set.

[Clicca qui per maggiori informazioni \(INFORMATIVA ESTESA\)](#)

ACCETTO

## Simply The Best 2023: 15 etichette da ricordare

### 10 APR 2023 Simply The Best 2023: 15 etichette da ricordare

Articolo di: **Fabiano Guatteri**

Anche quest'anno **Simply the Best** ha messo in mostra a Milano il meglio dell'enologia nazionale. Nella presentazione delle nuove annate abbiamo ritrovato molte cantine presenti lo scorso anno, anche se non sono mancati cambi di guardia. Sono passati alcuni giorni dall'evento e dopo aver lasciato decantare le impressioni iniziali, abbiamo effettuato la nostra selezione che, come per altre già effettuate, non ha la pretesa di essere una guida, ma è più semplicemente legata alle emozioni che i vini ci hanno suscitato.

#### I vini selezionati

**Secca del Capo, Salina Igt 2022** (foto 1)

##### Cantine Colosi

I vigneti Colosi di Salina dimorano in terreni vulcanici nella zona Monte dei Porri e a Capofaro dove il suolo è composto da sabbia scura ricca di



I PIÙ LETTI DEL MESE



Claudio Gatti non ha bisogno di presentazione. L'unico consiglio che potremmo dare è quello di andarlo a trovare nel suo "regno", la Pasticceria Tabiano a Tabiano Terme, in provincia di Parma. C'è...

[LEGGI DI PIÙ](#)



CHE GIOIELLI QUESTI BIJOU!  
"GIOIELLI ALLA MODA" A PALAZZO REALE

Ci sono solo pochi giorni per visitare la mostra "Gioielli alla moda" ospitata a Palazzo Reale nelle Sale degli Arazzi. Cinquecento gioielli, pensati e realizzati dal Dopoguerra a oggi, definiscono il tipo di una società...

[LEGGI DI PIÙ](#)



MERCATO AGRICOLO DEI LEGAMI:  
PRODUZIONE AGRICOLA DI QUALITÀ

Aggiornamento 4 dicembre 2019 L'identikit del Mercato settimanale Agricolo dei Legami del Villaggio Barona: buone pratiche,

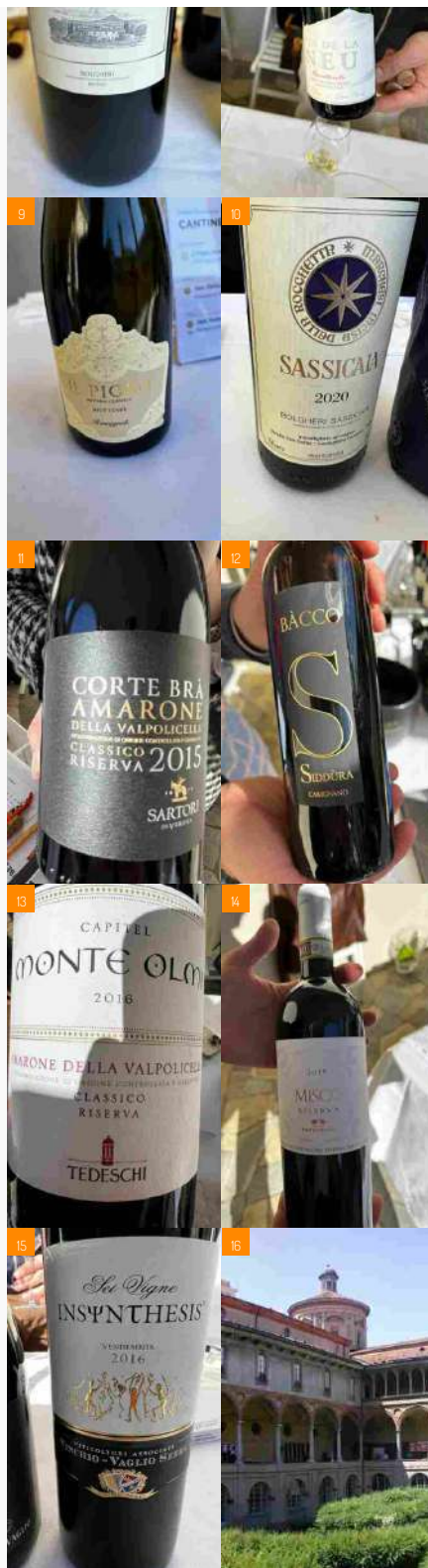
sostanze organiche.

Da un anno dall'ultima edizione di Simply the Best, degustiamo il nuovo millesimo di Secca del Capo. Le uve malvasia di Capofaro e di Porri, grazie alle escursioni termiche e alla breve macerazione in pressa, contribuiscono ad arricchire il corredo aromatico del vino. La vinificazione e la maturazione avvengono in acciaio per valorizzare le caratteristiche varietali. Nel calice possiede colore giallo paglierino caldo. Al naso si riconoscono le piacevoli note aromatiche agrumate e di frutta matura anche esotica e i profumi di macchia mediterranea. In bocca è caldo, avvolgente, più intenso, più morbido e meno spigoloso dell'annata 2021, ma ripropone la stessa piacevolezza con una componente glicerica che riscalda e fornisce morbidezza al sorso e la ben delineata nota salina che è un tratto irrinunciabile dell'etichetta.

**Abbazia Rosazzo DOCG 2018** (foto 2)

**Livio Felluga**

Nasce da un unico vigneto che comprende uve friulano, sauvignon, pinot bianco, malvasia istriana, ribolla gialla raccolte in cassette piccole la prima metà di settembre, diraspate, lasciate brevemente macerare, quindi pressate. Il mosto ottenuto decanta in acciaio poi ha luogo la fermentazione in botti di rovere dove, dopo la malolattica, il vino viene elevato sui lieviti per 18 mesi. Il 2018 è stato imbottigliato il luglio successivo alla vendemmia. L'annata è particolarmente felice e all'interno dell'uvaggio esiste una dinamica per cui se una varietà è in difficoltà è sostenuta dalle altre. Chi ha messo a dimora questo vigneto 80 fa ha dimostrato notevole lungimiranza



WEB : VISITA IL SITO

prodotti agricoli di stagione e di qualità a prezzi accessibili, iniziative culturali e d...

LEGGI DI PIÙ

FIORE, CUCINA IN LIBERTÀ A LECCO

Se già pensavate che il bello ci salverà, dopo aver letto le prossime righe capirete che anche il buono è fondamentale. Buono in tutti i sensi, perché a Lecco la storia di Fiore, cucina in libertà, rappresenta la bon...

LEGGI DI PIÙ

MASTER  
CHOCOLATE ARTS  
PASTICCERIA: MASTER IN  
CHOCOLATE ARTS CON ALMA E  
CHOCOLATE ACADEMY MILANO

Grande novità nel mondo della pasticceria: è nato il Master in Chocolate Arts, un innovativo percorso di formazione professionale per elevarsi all'eccellenza dei grandi maestri cioccolatieri italiani, presentato a ...

LEGGI DI PIÙ

SPAGHETTI CON LE COZZE NERE  
ALL'ACQUA PAZZA

LEGGI DI PIÙ

BACCALAJ CU GLI PEPRINIJ ROSICA  
ROSICA I BACCALA ISLANDESE CON  
PEPERONI CRUSCHI

LEGGI DI PIÙ

CANTINA LAVIS: UN PATRIMONIO  
VITIVINICOLO COLLETTIVO AD ALTA  
VOCAZIONE TERRITORIALE (1/2)

Cantina Lavis (foto 1) è un vero e proprio patrimonio vitivinicolo collettivo nel cuore del Trentino e costituisce l'anima di uno dei territori più vocati alla vite. Cantina Lavis nasce nel 1850 ad opera della ...



Nel calice riflette colore giallo paglierino carico. Il profumo è pieno, inteso, con sentori floreali di fiori bianchi, di rosa, con ricordi di frutta matura, di pesca, di mango, di susina gialla, oltre a sensazioni di pasticceria e speziate in particolare di vaniglia.

Quest'annata è sicuramente eccellente come complessità, equilibrio, in termini di finezza, eleganza, profondità e piacevolezza. Possiede salda struttura, acidità perfettamente integrata che bene armonizza con la morbidezza; il sorso è lungo, e si riconoscono inoltre le nuance speziate e di pasticceria, già avvertite in fase olfattiva, arricchite da sensazioni agrumate. Finale lungo.

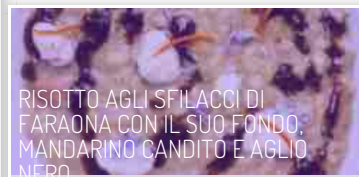
**Droppello Alto Costa Toscana Bianco 2021** (foto 3)

#### Tenuta Fertuna

Tenuta Fertuna, azienda di proprietà di **Gruppo Meregalli**, nasce nel 1997 in Maremma, a Gavorrano. I vini dall'annata 2020 sono certificati bio, in quanto l'azienda alleva le proprie viti senza utilizzare prodotti chimici di sintesi come concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati. Anche la cantina garantisce una conduzione virtuosa eseguendo la vinificazione con l'impiego di prodotti enologici e processi autorizzati dal [regolamento 203/2012](#).

Droppello è prodotto con uve sangiovese vendemmiate precocemente a metà agosto, lasciate molto brevemente macerare in pressa soffice quindi il mosto con le fecce fini svolge la fermentazione alcolica in tini di acciaio. Il vino ottenuto è elevato in legno, sempre sulle fecce fini, per un anno con bâtonnage mensili per meglio caratterizzarlo e conferire maggiore ampiezza aromatica e longevità. Dopo l'affinamento in

LEGGI DI PIÙ



RISOTTO AGLI SFILACCI DI FARAONA CON IL SUO FONDO, MANDARINO CANDITO E AGLIO NERO

LEGGI DI PIÙ



ASPARAGI CON CREMA DI GRANA PADANO FONDENTE

LEGGI DI PIÙ



bottiglia presenta color giallo paglierino intenso; al naso è fruttato con ricordi di albicocca, di pesca gialla. In bocca esprime struttura, freschezza, vivacità. È un vino elegante con mineralità ereditata dal terreno e con ricordi fruttati e floreali.

### **Numero Chiuso Vermentino Colli di Luni DOC**

**2019** (foto 4)

#### **Cantina Lunae**

Anche quest'anno incontriamo quest'azienda lunigiana della famiglia Bosoni, che ha il merito di aver promosso la creazione della DOC Colli di Luni. La cantina dispone di vigneti in un territorio che dalla collina, attraverso la pedecollina, arriva in pianura sino a 4 chilometri dal mare. Il vermentino è il vitigno più rappresentativo. Numero Chiuso è un vermentino in purezza, vinificato in acciaio e sempre in acciaio il vino matura 16 mesi, quindi viene elevato per altrettanti 16 mesi in botte di legno di 20 ettolitri, pari a 2600 bottiglie, non una di più, da qui la denominazione del vino. Dopo 18 mesi di affinamento in bottiglia alla degustazione possiede colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fruttato, con ricordi di erbe aromatiche. In bocca è ricco, fresco con maggiore complessità e struttura rispetto all'annata precedente e piacevole mineralità

### **Castello di Semivicoli Abruzzo Pecorino DOC**

**2022** (foto 5)

#### **Masciarelli**

Masciarelli Tenute Agricole nasce nel 1979 dall'intuizione di Gianni Masciarelli; anno della prima produzione: 1981; bottiglie prodotte circa 2,5 milioni suddivise in 7 linee tra le quali Castello



di Semivicoli. Dalla scomparsa del fondatore conduce l'azienda la moglie Marina Cvetic Masciarelli.

L'Abruzzo Pecorino selezionato è prodotto dalle omonime uve in purezza vendemmiate nel mese di settembre raccolte in piccole cassette e sottoposte a criomacerazione. Il solo mosto fermenta in vasche di acciaio, quindi il vino matura a sua volta in acciaio per circa sei mesi.

Alla degustazione possiede colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso profumi agrumati, ricordi floreali, balsamici. In bocca è verticale, fresco, con sfumature minerali e nota salina.

#### **Laccento Ruchè di castagnole Monferrato DOCG**

2021 (foto 6)

#### **Montalbera**

Montalbera di Franco Morando, è un'Azienda Agricola tra le più rappresentative del Piemonte. Il vino bandiera è il Ruchè: circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG presente sul mercato è prodotto da Montalbera. Laccento, da uve ruchè in purezza, è vinificato esclusivamente in acciaio. Le uve sono raccolte a maturazione ottimale, eccetto il 20% vendemmiato quando sono sovrature. Essendo un'uva ricca di zuccheri, e povera di acidità, la sovraturazione ne amplifica le caratteristiche aromatiche.

Laccento, venne prodotto per la prima volta nel 2006, mentre risale al 2003 la prima annata di Ruchè Montalbera.

Nel calice mostra colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso è un tripudio di profumi sia floreali di rosa, viola, sia di frutti rossi, frutti di bosco, confettura, oltre a note fresche di menta. In bocca è morbido, setoso, caldo, rotondo, con corrispondenza con quanto



percepito in fase olfattiva; i tannini morbidi e l'alcolicità sono ben integrati.

### **Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri Rosso**

**Doc 2020 magnum** (foto 7)

#### **Ornellaia**

Il vino nasce da un taglio bordolese, se si vuole "bolgherese", che comprende merlot 44%, cabernet sauvignon 30%, cabernet franc 13%, petit verdot 13%. Le vinificazioni sono separate e si svolgono in acciaio; il vino è elevato in barrique, dopo un anno ha luogo il blend quindi il vino ritorna in barrique per altri 3 mesi per poi affinare in bottiglia per 6 mesi. Le Serre Nuove anticipa le caratteristiche dell'Ornellaia, il top di gamma della maison. Rispetto all'annata precedente si rivela più concentrato e presenta colore rosso rubino intenso con riflessi porpora; al naso è fruttato, maturo e al tempo stesso fresco e si avvertono note balsamiche e speziate. Al palato è ricco, denso e ampio, con grande equilibrio fra struttura, pienezza ed eleganza ed esprime forza.

**Vin de La Neu, Vigneti delle Dolomiti 2020** (foto 8)

#### **Resistenti Nicola Biasi**

È prodotto in Alta Val di Non a 832 metri di altitudine con il vitigno resistente <https://www.good-mood.it/read/vitigni-resistenti-malattie> johanniter di origine tedesca, tra i cui genitori c'è il riesling, che possiede un notevole potenziale. Dopo la pressatura soffice il mosto chiarifica in vasche di cemento non vetrificato, quindi svolge la fermentazione in barrique. Il vino è elevato ancora in barrique per 11 mesi, e affina 18 mesi in bottiglia: 957 le bottiglie prodotte; la prima annata risale al 2013. Nel calice riflette



coro giallo paglierino con riflessi verdi; al naso ricordi di fiori bianchi, note agrumate ed erbacee; in bocca è sapido, minerale, fresco ed elegante.

Il Pigro, Spumante Metodo Classico Brut 2020 (foto 9)

### **Cantine Romagnoli**

Storica cantina picentina di Villò di Vigolzone, sorta a fine Ottocento ha attraversato nel secolo sorso alterne vicende sino a ritrovare un assetto virtuoso. La dirige Alessandro Perini, enologo che ha saputo conferire una forte personalità all'azienda. La collezione conta circa 20 etichette distribuite in più linee tra queste la Linea Il Pigro dedicata agli spumanti Metodo Classico.

Il Brut nasce da uve chardonnay 70% e pinot nero 30%. Vinificato in acciaio, la presa di spuma in bottiglia si svolge in 30 mesi e dopo la sboccatura il vino affina altri sei mesi. Possiede colore giallo paglierino percorso da bollicine minute; al naso ricordi di pane appena sfornato; in bocca fresco, cremoso con note saline.

**Sassicaia, Bolgheri Sassicaia DOC 2020** (foto 10)

### **Tenuta San Guido**

È prodotto con uve cabernet sauvignon 85% e cabernet franc 15%. Dopo la selezione delle uve hanno luogo la diraspatura, la fermentazione alcolica dopo di che il vino è elevato 25 mesi in barrique delle quali 45% nuove, 45% di primo passaggio e 10% di secondo passaggio. L'assemblaggio si effettua in tini d'acciaio quindi il vino affina lungamente in bottiglia. Di color rosso rubino intenso profuma di frutta matura in particolare di frutti di bosco, con note di erbe aromatiche. In bocca è pieno, complesso con spalla acida ben delineata che mantiene una



HOME

SCOPRI I NOSTRI BLOG

Cerca nel blog

## Pasqua 2023, i vini consigliati per bere bene

venerdì, 7 aprile 2023



iStock

Anche quest'anno è arrivato il momento di festeggiare la Pasqua. "Con chi vuoi" recita il detto, per noi come sempre sarà l'occasione per imbandire qualche bella tavolata insieme a parenti e amici e goderci qualche ottima bottiglia in abbinamento ai nostri piatti preferiti.

### Gli abbinamenti del menu di Pasqua e Pasquetta.

Ogni famiglia, in ogni parte d'Italia, ha le sue preparazioni e le sue usanze. Certo, tradizionalmente Pasqua vuol dire agnello, preparato in mille modi diversi, e agnello chiama rosso, anche di una certa importanza. Ci sono poi i fritti, le paste ripiene e al forno come le lasagne, le verdure e naturalmente le uova con tutti gli abbinamenti possibili. Avanti allora con rossi leggeri e bianchi. Senza parlare poi dei dolci, dalla colomba, alla pastiera, alle uova di cioccolato. E via di vini dolci, passiti, aromatizzati e via dicendo. Non sappiamo perché ma a noi la Pasqua, e soprattutto la Pasquetta con la sua gita fuori porta, ci fa venire voglia di spensierate bollicine, vini frizzanti e tanto rosato per brindare al ritorno all'aria aperta mentre si assaggiano casatielli, timballi salati, torte pasqualine e chi più ne ha più ne metta. Ecco un po' di suggerimenti per bere bene, giocando con le annate e i territori, come sempre senza la pretesa di coprire tutto lo Stivale.

### Partiamo dalle bollicine, metodo charmat e classico

SOAVE BRUT SPUMANTE SANTA SOFIA.

Definizione di vino spensierato, delicato, floreale e dalle note agrumate e di mandorla. Ecco questo metodo charmat (con rifermentazione cioè in autoclave) lungo tutta piacevolezza da uva garganega. Bevuta dissetante e leggera ideale da sorseggiare per la gita fuori porta di cui sopra.

### BLOG TGCOM24

» Superblog [HOME]	» Zone di Crisi
» News	» Servizi utili
» Checkpoint	» Consumatore
» Cronaca Criminale	» Strada Facendo
» Diario di una Giornalista	» <b>Piaceri e passioni</b>
» Dove osano i bosoni	» Arte a Parte
» Fatti e Misfatti	» Avvinando
» Generazioni	» Fiori e foglie
» Il Mondo di Lena	» Golfando
» Il Resto del Carlone	» Letti a Letto
» La Pagina Mancante	» Officine Fotografiche
» Vienna - Dubai A/R	» Signori degli Orologi
» Mezzi Toni	» Musicabile
» Non solo nera	» Sound On
» Pii e Contropii	» I Casi della Danza
» ReMedia	» <b>Lifestyle</b>
» Sanguisughe	» Artigianare
» Scandal	» Family Life
» Stanze Vaticane	» La tua Beauty clinic
» Stelle a Strisce	» LifeCoach
» Una porta sulla Russia	» Marta e Maria
» Un Giornalista nella Rete	» Molto Malta
» Voci dal Suq	» Movida
	» Not Only Star
	» Obiettivo benessere
	» Oggi sposi
	» Viva la mamma

### I NOSTRI CONTATTI

avvinando@mediaset.it

### RUBRICHE DEL BLOG

- Abbinamenti
- BBS – Bere Bene al Supermercato
- Business
- Cantine
- Degustazioni
- Interviste
- Libri
- Luoghi del vino
- Manifestazioni
- Notizie
- Vinitaly
- Vinovagando
- Vitigni

### POST PIÙ LETTI

- **Piccolo dizionario dei termini del vino (150.760)**



## TREVISO PROSECCO ROSÉ VIAVENTI BRUT MILLESIMATO 2021 MASOTTINA

Glera con un pizzico di pinot nero. Altro vino da scampagnata tutto piacevolezza e versatilità dalle note di frutti di bosco e a polpa bianca, dalla bella freschezza e il bel finale fruttato.

## CHRISTIAN BELLEI SPUMANTE DI QUALITÀ BIANCO METODO CLASSICO

## MILLESIMATO 2015 CANTINA DELLA VOLTA

Da una cantina di cui spesso abbiamo parlato, un lambrusco di Sorbara *bianco de noirs* metodo classico (rifermentato cioè in bottiglia). Fiori, piccoli frutti rossi, note citrine, un bel corpo, una morbidezza rassicurante, tanta acidità e un finale sapido per un bellissimo assaggio dalla grande versatilità gastronomica, dal pesce ai salumi.

## BRUT ROSÉ MILLESIMATO METODO CLASSICO BRUT NATURE 2015 BARBATERRE

Restiamo in Emilia con un pinot nero dai sentori agrumati, leggermente speziati, di frutti di bosco, spezie dolci. Vino pieno, dall'inconfondibile marchio di fabbrica della cantina: una freschezza tagliente e... dissetante.

## ALTA LANGA ROSÉ DE SAIGNÉE 2017 MILLESIMATO 2017 ENRICO SERAFINO

Dal greco "Odysseus" (nessuno) per ribadire che solo il terroir ha la paternità del vino. Frutto, struttura, morbidezza, gran freschezza. In una parola, equilibrio. Fragola, fiori di campo e crosta di pane per una bevuta di una certa complessità e lunghezza, perfetto anche a tavola.

## Passiamo ai bianchi...

## LUGANA LE FORNACI 2022 TOMMASI

Andiamo a Sirmione, sul Lago di Garda, con un bianco da uva turbiana (o trebbiano di Soave). Gran bel naso dal frutto giallo, tropicale, agrumi e spunti minerali. La bocca è golosa, morbida con una buona freschezza lunga e una sensazione finale sapida e di mandorla

## TRENTINO WARTH RIESLING RENANO 2021 MOSER

Bianco fermo da una cantina specializzata in bollicine. Riesling caratteristico che ha tutto quello che ci si aspetta da quest'uva che molto amiamo: agrume, frutta esotica, spezia, accenni che diventeranno idrocarburo. La bocca è corposa per un bianco da aspettare tranquillamente qualche anno.

## SICILIA GRILLO VIGNEMIE 2020 FRANCESCO INTORCIA HERITAGE

Dai maestri del Marsala un bianco già con qualche anno sulle spalle dal gran bel naso mediterraneo, con note di mandorla, frutto tropicale e accenni floreali. Entrata morbida, un certo corpo ma soprattutto freschezza straripante e importante sapidità.

## DERTHONA TIMORASSO IL MONTINO 2015 LA COLOMBERA

Dal tortonese, e da una cantina che molto ha creduto su questo straordinario vitigno autoctono, arriva un bianco dal grande potenziale evolutivo. Naso complesso dalla bella speziatura, note di pietra focaia e idrocarburi. La bocca è intensa, piena ma dal grande equilibrio per un bianco da lasciare ancora senza paura in cantina.

## Un paio di rosati e...

## ISOLA DEI NURAGHI ROSATO 2021 OLIANAS

Cannonau con una piccola percentuale di vermentino, come dire struttura e slancio. Ha note di erbe, balsamiche, fiori intensi e di frutto delicato. La bocca è piena, contraddistinta da una gran freschezza e una lunga sapidità "rocciosa".

## CERASUOLO D'ABRUZZO 2017 EMIDIO PEPE

Grande assaggio da una cantina mitologica dedicato a chi pensa che i rosati non possano invecchiare perfettamente. Certo, qui siamo di fronte a un grande cerasuolo, che per colore, ricchezza e intensità dei profumi sbaraglierebbe molti rossi. Uva montepulciano, frutto polposo, acidità scattante e bevuta supe goduriosa. Dal coniglio, ai salumi, alla zuppa di pesce, cosa chiedere di più ad

- Proverbi e detti sul vino (97.977)
- E' morto Vittorio Vallarino Gancia, imprenditore del vino rapito dalle Brigate rosse (53.994)
- Ruba una bottiglia di Romanée Conti da 25.000 euro: preso (46.894)
- Anteprema Amarone 2013: ecco le 15 bottiglie da non perdere (39.746)

## ULTIMI COMMENTI

- Giuseppe Laface su Natale 2022, ecco i vini bianchi e rosati da bere per le Feste
- Marcello Paolucci su Tenuta Pakravan Papi: quando la Toscana del vino guarda alla Francia (e lo fa bene)
- Piero su E' morto Vittorio Vallarino Gancia, imprenditore del vino rapito dalle Brigate rosse
- Silvia su Avvinando consiglia: vini rosati e rossi (e non solo) per le vacanze estive
- Milena su Avvinando consiglia: vini rosati e rossi (e non solo) per le vacanze estive

## POST DEL MESE

APRILE: 2023

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
« Feb						



un vino?

### ...i rossi di certo non possono mancare!

SICILIA NERO D'AVOLA NOSTRU 2021 AZIENDA AGRICOLA CORTESE

Sensazioni di frutto rosso pieno e freschissimo, spezie e qualcosa di minerale che ricorda la grafite. La bocca è slanciata, dal tannino vellutato e insieme avvolgente sulle piacevoli sensazioni di frutto.

TERS MALBO 2018 VENTURINI BALDINI

Bella sorpresa dal reggiano, per un rosso fermo la cui uva autoctona è spesso utilizzata in uvaggio per "rafforzare" il lambrusco della zona. Frutto pieno, ciliegia, spezie dolci e una piacevole nota verde. In bocca tannino e tanta polpa. Perfetto per una bella grigliata.

RUCHE DI CASTAGNOLE MONFERRATO LACCENTO 2021 MONTALBERA

Colore violaceo a testimoniare la fragranza. Rosso piemontese di gran beva da sorseggiare fresco e dal profumo floreale e fruttato inebriante. Grande freschezza, succosità e una sensazione di petali di rosa piacevolissima gioca con il bel finale sapido.

NEBBIOLO D'ALBA VIGNA VALMAGGIORE 2019 ORLANDO ABRIGO

Frutti rossi, sottobosco, incenso, geranio. Polpa ed eleganza, bocca piena ma verticale, piacevolmente speziata, dalla freschezza pungente e con il giusto corredo tannico. Perfetto per carni le rosse.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017 BIONDI SANTI

Perché almeno per le feste comandate bisogna concedersi una coccola. Anche in un'annata difficile, la grande cantina montalcinese racconta la "meraviglia" del sangiovese, con un vino nel puro stile della casa. Freschezza e lunghezza impressionanti. Carnosità, profondità, eleganza e purezza olfattiva sublimi su note di frutto rosso, timo, menta, erbe mediterranee.

Auguri di Buona Pasqua

Raffaele e Sergio



Degustazioni, Vitigni

tag: Abbinamenti, Pasqua

## Lascia un commento

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

Commento

Nome \*



Magentino ▾ Abbiatense ▾ Legnanese ▾ Castanese ▾ Novarese ▾ Altro ▾ Sezioni ▾



Cultura Food

# Il mese in 5 minuti: torna, tra Maradona e Grignolino, la frizzante prosa di Camilla Garavaglia

di Redazione Online | Aprile 7, 2023



## Prima Pagina



Cronaca

Magenta: barricata nell'auto confiscata, la pantomima finisce alle 21 tra gli applausi ironici

### Ultim'ora

Cultura

Il mese in 5 minuti: torna, tra Maradona e Grignolino, la frizzante prosa di Camilla Garavaglia

Cultura

Su Ticino Notizie torna Camilla Garavaglia: frizzante, interrogante, ruotante (a livello di prosa), mai banale, tra Maradona e Grignolino. Da leggere. As usual..

Anche 10 se leggi senza fretta: vino, politica, scrittura, cose. Porca miseria, ma perché non prendo appunti? (La risposta a quasi tutto è sempre: sono una scansafatiche). Ho letto qualche giorno fa che chi dice "Ah io adoro

**ELDANCAR**

**CENTRO USATO**

VEDI TUTTE LE NOSTRE AUTO DISPONIBILI

LE NOSTRE SEDI

VIGEVANO AUTO AZIENDALI E KM ZERO 0381 348142	TREZZANO SUL NAVIGLIO FORD-NISSAN 02 48403789	VERMEZZO FORD 02 9440676
---	---	--------------------------------



@ticino\_not...  
1.054 Follower

Segui



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Se la cultura fa 'tutto esaurito', al Lirico di Magenta.. e in provincia- di Sabrina Carrozza

#### Ambiente

Fanpage al Parco del Ticino per documentare la siccità

scrivere, mi piace tantissimo” solitamente non è capace di scrivere, mentre i bravi scrittori – al contrario – detestano scrivere. Dove posso averlo lett

Non so se sono d'accordo con questa tesi, ma a me gioca a favore: io odio scrivere, eppure lo faccio di mestiere (leggi: vengo pagata per farlo) quindi è più facile che io sia nel gruppo di quelli bravi.

Scrivere è una menata pazzesca. Perché le parole sono tante e non tutte suonano bene insieme, perché per dire la stessa cosa ci sono n modi diversi e molti di questi sono banali, già sentiti, già letti. Tipo, quando inizio un libro e leggo le classiche descrizioni dei personaggi (portava i capelli corti, aveva gli occhi verdi screziati) mi annoio, e non voglio che chi legge le cose mie si annoi e vada a guardare altrove.



Non andare, dai.

Anzi, vieni anche di là: i miei venticinque lettori (devo scrivere cit.?) che si sono iscritti hanno ricevuto una newsletter in più dedicata all'Hanami. Sono tutti contenti, dicono, e le loro prestazioni sessuali sono migliorate del 64%\*.

Ah già tu sei già di qua. Grazie, che bello!

“Eating was her love, but more eating was her passion” – dal New Yorker

Pennac e le pizzette libanesi

Martedì scorso sono andata alla Feltrinelli di piazza Piemonte per la presentazione dell'ultimo libro di Daniel Pennac, probabilmente anche l'ultimo della saga dei Malaussène (si chiama Capolinea Malaussène, non serviva tutta 'sta scaltrezza).





Visto che a dicembre avevo tentato di vedere la presentazione dell'ultimo disco di Guccini – sempre alla Feltrinelli, ma in Duomo – e tutto ciò che ho visto è stata una testa grigia in mezzo a una folla accalcata e sudata, per evitare di fare la stessa fine martedì mi sono presentata in libreria alle 16. La presentazione iniziava alle 19.

Inutile dire che non c'era (ancora) nessuno e quindi mi sono piazzata su una delle prime sedie non riservate e ho aspettato.



Daniel Pennac è alto e ha la faccia da bambino dispettoso. Ha parlato della saga dei Malaussène e della crudeltà umana, che poi è la stessa cosa.

Raccontando, invece, del suo documentario “Ho visto Maradona!” ha parlato del suo sogno la notte in cui Diego se n'è andato. “Ho sognato mio fratello, Bernard, sulla soglia della porta con un bisturi in mano. Ha fatto “shh” con il dito e ha detto “devo operare Maradona”. Quando mi sono svegliato, ho scoperto che Maradona era morto e ho visto



tre, quattro miei amici piangere a dirotto per quella perdita. Mi sono detto: se delle persone adulte piangono per un giocatore di calcio, ci deve essere qualcosa che non capisco. E vorrei capire cosa". (trascrittura brutta di quello che lui ha detto molto meglio)

Il fratello di Daniel Pennac, Bernard, era un ingegnere ed è morto nel 2008 durante un'operazione per appendicite: lo scopro adesso mentre mi sto documentando per scrivere questa newsletter. Vedi, a volte, i sogni. Vedi, a volte, le newsletter.

Dopo la presentazione io e la mia amica K siamo andate a mangiare in un ristorante libanese. L'ho proposto un po' perché volevo sentirmi a Belleville, ma questo a lei non l'ho detto.

(presentazione bellissima, tranne che una ha ruttato rumorosamente per tutto il tempo, giuro)

Consigli di marketing

Non so niente di marketing, non voglio sapere niente di marketing.

Ma settimana scorsa davanti alla mia piscina/palestra (ad aprile parliamo di come lo sport abbia dato il colpo di grazia al mio corpo già disarmonico di suo) ho notato un cartellone pubblicitario di un negozio di ottica.

Diceva: occhiali pronti in 24 ore.

La grafica era terribile, i testi bruttini (come del resto quelli della newsletter di un'enoteca, da me citata in un'altra newsletter. La newsletter pirandelliana, o matrioska) ma il messaggio era efficace.

Hai un figlio che ha spaccato gli occhiali a basket? Hai lasciato gli occhiali in metropolitana? Quel negozio ti sta dicendo che può rispondere al tuo bisogno.

Se hai un negozio o vendi un servizio, anche tu lo stai dicendo a tutti e chiaramente? La palestra del volantino qui sotto sì.

**Le letture del mese**

**Rapidi che è venerdì e devo uscire a bere.**

La mia amica V mi ha regalato per Natale “L’avversario” di Emmanuel Carrère, la storia di un bugiardo patologico che mente su qualsiasi aspetto della sua vita, intrappolandosi in un’esistenza non reale anche se apparentemente normale. Per poi cercare di uscirne facendo una strage in famiglia (la regola dice che se l’argomento del libro viene espresso nella prima pagina del libro, raccontarlo a terzi non è spoiler).

Tutti, sembra, restano inorriditi di fronte a un tale mostro. A me ha fatto male perché conosco le bugie e ho avuto l’impressione, durante la lettura, di potermi perdere proprio come il protagonista. E di poter fare, un giorno, una fine non molto dissimile dalla sua.

Penso però che l’autore volesse lasciare questa sensazione nei lettori, quantomeno in alcuni di loro.

Di norma una bugia serve a nascondere una verità, magari qualcosa di vergognoso, ma reale. La sua non nascondeva nulla. Sotto il falso dottor Romand non c’era un vero Jean-Claude Romand

Terza volta che rileggo “Il cucchiaino scomparso e le altre storie della tavola periodica” di Sam Kean. Mi piacciono tantissimo gli autori che tentano di trasformare le materie di studio – scienze, matematica, arte, filosofia, storia no che mi fa schifo – in romanzi. Sam Kean, scrittore americano che come tutti gli americani è laureato in una cosa ma poi diventa esperto in altre settecentoventi cose, si è appassionato delle storie della tavola periodica di Mendeleev e le ha raccontate in questo libro.

Se avete figli in età da scuole superiori è un bel regalo, secondo me.

A inizio Novecento un tale si guadagnava da vivere come “uomo blu” nei circhi, dopo un’intossicazione dovuta al troppo nitrato d’argento preso per curare (senza successo) la sifilide





### Il vino del mese

Il Grignolino è un po' un outsider in Piemonte, o così almeno si dice. Il suo nome deriva da "digrignare" (i denti) perché le sue caratteristiche lo rendono, in senso lato, più buono da mangiare che non da bere.

Dicono anche sia il più bianco dei vini rossi e il più rosso dei vini bianchi, e questo lo si capisce dando un'occhiata al suo colore scarico.

Quello di tenuta **Montalbera** a me è piaciuto: nella sua versione in anfora si presta all'abbinamento con i piatti libanesi di cui sopra. E, quindi, con la lettura del ciclo dei Malaussène.

Ci vediamo a metà mese! Sapete che su Substack potete anche commentare?

*\*Il dato potrebbe essere inventato*



# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Giovedì 06 Aprile 2023 | aggiornato alle 11:50 | 93271 articoli in archivio

## CHECK-IN

APP DOWNLOAD



CASTEL  
FIRMIAN  
L'eleganza dei Vini Trentini



ROTARI  
TRENTODOC

Metodo Classico.  
Emozione Contemporanea.

VINITALY2023

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

## Tra arte e vino, al Vinitaly il successo del Piemonte Land of wine

Per il nono anno consecutivo, il Piemonte è stata l'unica regione italiana ed europea a promuovere il proprio brand agroalimentare con l'arte contemporanea al Vinitaly, dove sono state presentate diverse novità



di Piera Genta

06 aprile 2023 | 11:29



**U**n valico di montagna con all'interno un percorso che omaggia viticoltura e geologia, così **il Piemonte ha accolto i visitatori al suo padiglione alla 55ª edizione del Vinitaly di Verona**. Per il nono anno consecutivo infatti il Piemonte continua a essere **l'unica regione italiana ed europea a promuovere il proprio brand agroalimentare con l'arte contemporanea**. Frutto della collaborazione con Artissima. L'immagine istituzionale è di Wang Yuxiang, giovane artista cinese che vive e lavora in Italia.



Il assaggio del testimone dal vitigno dell'anno 2022, il Freisa, al vitigno dell'anno 2023, L'Erbaluce. Fonte Facebook

## Piemonte Land of wine

Il patrimonio enologico piemontese comprende **59 filiere da cui nascono 18 Docg e 41 Doc**, un insieme di cantine, oltre un centinaio, raggruppate da **Piemonte Land of wine**, l'ente che rappresenta oggi tutti i **14 Consorzi del vino ufficialmente riconosciuti dal ministero dell'Agricoltura**, promuove gli oltre 44mila ettari di vigneto piemontesi, che dalle province di Alessandria, Asti e Cuneo si estendono fino ai piedi delle Alpi. Un grande momento di comunicazione, ricorda Filippo Mobrì, vicepresidente di Piemonte Land of wine, ma il suo è un forte richiamo alla collaborazione ed all'unità tra tutti i soggetti interessati. E lo stesso messaggio arriva dall'assessore all'Agricoltura.

## Vitigno dell'anno: Erbaluce Docg

Nella giornata inaugurale è avvenuto il cambio di consegne dal **Freisa, vitigno dell'anno 2022, all'Erbaluce**, che ha dato il nome alla prima Doc a bacca bianca del Piemonte, Erbaluce di Caluso, istituita nel 1967. Sono circa 300 gli ettari vitati in Piemonte con cui vengono prodotte le denominazioni: Erbaluce di Caluso o Caluso Docg, Canavese Bianco Doc, Coste della Sesia Doc, Colline Novaresi Doc.

Il progetto regionale "Vitigno dell'anno" nasce dall'idea di raccontare e valorizzare i vitigni storici autoctoni del Piemonte, in qualità di ambasciatori del Piemonte insieme agli altri prodotti agroalimentari di qualità.

## Vino e sport: le tappe del Giro d'Italia

Sono state presentate le **tre tappe del Giro d'Italia 2023** che attraverseranno il Piemonte: il 17 maggio la Cimaone-Tortona, il 18 maggio la Bra-Rivoli e il 19 maggio la Borgofranco d'Ivrea-Crans Montana in Svizzera attraversando le terre di Barolo, Barbaresco, Gavi, Erbaluce e molti vini Doc.



La coppa del Giro d'Italia allo stand del Piemonte al Vinitaly

## Il premio Angelo Betti

**Chiara Soldati**, pioniera dell'empowerment femminile nel mondo del lavoro alla guida della Tenuta La Scolca, sulle colline del Gavi, in provincia di Alessandria **ha ricevuto il premio Angelo Betti**, dedicato ai professionisti ed imprenditori del mondo enologico che si sono particolarmente distinti per aver contribuito al progresso qualitativo in ambito produttivo. Quest'anno ricorrono anche i 25 anni dalla scomparsa di Angelo Betti, agronomo e docente universitario, considerato l'inventore del Vinitaly.





## Dal Balmetto alla vodka: le altre novità

Sempre parlando di Erbauce, i **Giovani Vignaioli Canavesani**, ovvero l'associazione di giovani sotto i 39 anni d'età, presenti nello spazio MicroMegaWines, area tematica destinata alle piccole aziende vitivinicole d'Italia, hanno presentato diverse novità, tra cui quella di **Terre Sparse, tra cui Balmetto, Erbaluce** che, già dal nome, ricorda che nasce da un luogo magico a temperatura e umidità costante in maniera naturale proprio grazie al flusso d'aria che arriva dall'interno della montagna del Mombarone.



*La vodka Silla prodotta a Moncalieri*

Nell'agosto del 2022 nasce a Moncalieri, **Silla, una vodka frutto di anni di ricerca**, studi, test e composizioni differenti: l'acqua, prelevata pura dalla sorgente più alta d'Europa nel cuore del Monviso a 2.042 metri di altezza e frumento tenero certificato, 100% biologico e senza glutine. Tutto il processo produttivo avviene interamente in Piemonte, ai piedi delle Alpi Cozie. Particolare anche la bottiglia, di design, che si sviluppa in modo verticale seguendo il metodo Twist ispirato alle forme più moderne dell'architettura.

## Le novità e gli anniversari dei Consorzi

**Pelissero di Treiso festeggia con il Barbaresco Vanotu 2010 il 60° anno di vita dell'azienda** e contemporaneamente la 50ª annata di Barbaresco proveniente da un vigneto storico. Pochissime bottiglie, l'etichetta e la cassetta sono impreziosite con calligrafie di fine Ottocento ricavate da vecchi atti notarili che documentano l'acquisto dei primi terreni di famiglia.



**Consorzio del Gavi quest'anno festeggia i 30 anni** della sua fondazione con uno (speed) wine dating, appuntamenti rapidi per incontrare e conoscere un produttore.

**Consorzio dell'Ovada Docg quest'anno festeggia i quindici anni dal riconoscimento della denominazione** e i dieci anni dalla nascita del Consorzio. Per raccontare il percorso fatto una masterclass dal titolo "Ovada Docg: Passato, Presente e Futuro" con la partecipazione del professor Vincenzo Gerbi, professore di enologia all'Università di Torino. In degustazione sette diversi vini, tra cui un 2013 (anno di fondazione del Consorzio) e un 2008 (anno di ottenimento della Docg).

## Dagli archistar ai cuochi in nome del Piemonte

**Andrea Desana ha presentato il libro "Paolo Desana.** La storia di due vite tra lager e vini Doc" dove ha ripercorso la storia del padre Paolo, meglio conosciuto come promotore e primo firmatario della legge che ha approvato le Doc.

Anche gli archistar sono protagonisti in fiera, come **Giuseppe Chiodin per Montalbera**, per la quale ha firmato l'experience "Un viaggio sensoriale unico ed emozionante" attorno al tema della sostenibilità, tra luci e fantasia, con la presenza di legni derivanti dalla dismissione delle barriques di Ruchè.

Nella Cittadella della Gastronomia il Ristorante Piemonte dove gli **chef piemontesi Walter Ferretto**, chef stellato del Ristorante Cascinale Nuovo di Isola d'Asti (At), e Gian Piero Vivalda, chef 2 stelle del Ristorante Antica Corona Reale di Cervere (Cn), supportati dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero "Maggia" di Stresa, hanno proposto **i piatti della migliore tradizione regionale** preparati con le eccellenze agroalimentari del Piemonte, in abbinamento ai vini a denominazione offerti dai Consorzi di tutela e dalle aziende agricole della collettiva Piemonte Land of Wine.

© Riproduzione riservata

 STAMPA

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

» Tra arte e vino, al Vinitaly il successo del Piemonte Land of wine - Italia a Tavola





Laccento

## Nuova annata per **Laccento Ruchè di Montalbera**

by Redazione — 6 Aprile 2023

**Montalbera** presenta la nuova annata di **Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato** Docg. Dal colore rosso rubino intenso, presenta al naso un persistente profumo con cenni di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura.

L'80% della vendemmia viene fatta a maturazione ottimale, mentre il 20% in leggera sovrasmaturazione. Il vino matura in vasche d'acciaio e successivamente affina in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Nella Guida Vini d'Italia 2023 del *Gambero Rosso* viene riconfermato il riconoscimento del premio 'Tre Bicchieri' per il Ruchè **Laccento**, uno dei vini simbolo dell'azienda **Montalbera**, fondata nel 1983 da **Enrico Riccardo Morando**. **Montalbera** ha ottenuto il riconoscimento sulla medesima denominazione per cinque anni di fila.

**Laccento** testimonia l'impegno di **Montalbera** nella valorizzazione degli autoctoni, in particolare del Ruchè che occupa 67 dei 110 ettari a Castagnole Monferrato, oltre ai dieci ettari a Castiglione Tinella, azienda storica della famiglia.

CLICCA QUI PER VEDERE GLI  
ATTI E I VIDEO DEL  
2° WINE&FOOD SUMMIT  
del 14 settembre 2022

SCOPRI **leQUOTABILI2022**



PAMBIANCO AWARD  
"leQUOTABILI22"  
SCOPRI I VINCITORI  
LE ANALISI E  
LE CLASSIFICHE  
DELLA 17ª EDIZIONE  
SFOGLIA QUI



# FOODMOODMAG

[ CIBO + ALTRIMONDI ]

FOOD VISIONI DA BERE LIVING & CONVIVI MODA & FRAGRANZE FOCUS ON SALVA CON NOME



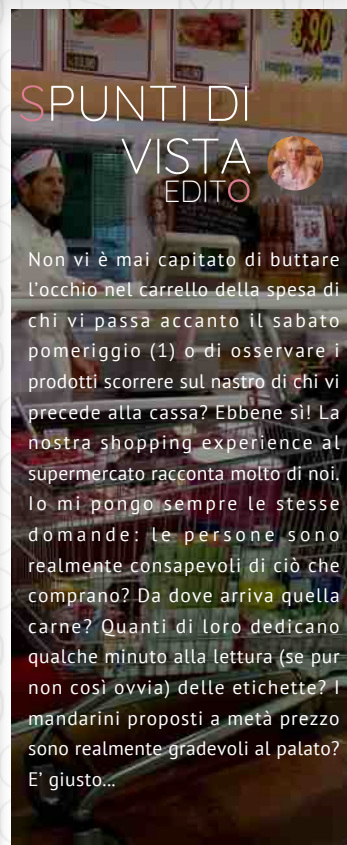
Gianluca  
Moreschi

## VINITALY 2023, MONTALBERA AMPLIA I SUOI ORIZZONTI

IN FIERA, DELLE AUTENTICHE ECCELLENZE

03  
APR  
2023

Aperte le porte di un'edizione da primato di **Vinitaly** con **4000 aziende presenti**, un vero record! Tra le nostre scelte, l'azienda **Montalbera** (1), di Castagnole Monferrato (2) della Famiglia **Morando** che da tre generazioni si dedica alla valorizzazione di un vitigno autoctono, il **Ruchè**, con eccellenti risultati. Preceduta da un pranzo che si è tenuto pochi giorni fa all'**Acanto di Milano**, il prestigioso ristorante dell'Hotel Principe e Savoia dove sono state presentate alcune delle eccellenze della cantina. E ora l'ennesima partecipazione alla kermesse veronese dimostra una volta di più, l'alto livello raggiunto dall'azienda agricola. Il **60% del Ruchè di Castagnole** e il **15% del Grignolino d'Asti** sono prodotti da **Montalbera** in un vigneto di **100 ettari** con una cantina all'avanguardia cui si aggiunge una seconda azienda di 6 ettari dedicata al Moscato d'Asti, dove è presente anche la casa



## SPUNTI DI VISTA EDITO

Non vi è mai capitato di buttare l'occhio nel carrello della spesa di chi vi passa accanto il sabato pomeriggio (1) o di osservare i prodotti scorrere sul nastro di chi vi precede alla cassa? Ebbene sì! La nostra shopping experience al supermercato racconta molto di noi. Io mi pongo sempre le stesse domande: le persone sono realmente consapevoli di ciò che comprano? Da dove arriva quella carne? Quanti di loro dedicano qualche minuto alla lettura (se pur non così ovvia) delle etichette? I mandarini proposti a metà prezzo sono realmente gradevoli al palato? E' giusto...

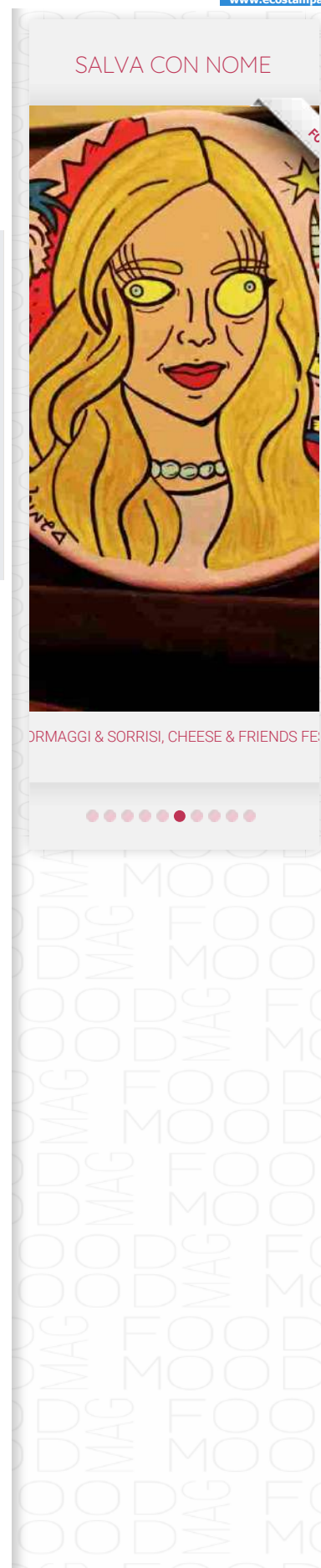
natale del capostipite **Cav. Enrico Riccardo Morando**. Attualmente l'azienda ha come direttore generale **Franco Morando** (3) già **vicepresidente dei Giovani Imprenditori di Torino**, ora **membro di Confindustria Piemonte**.

### La filosofia produttiva

Rigore e progettualità, interpretazione e terroir sono le basi su cui si basa **Montalbera**. Dopo vari studi l'azienda ha pensato di prolungare l'affinamento in legno al fine di creare un vino che fosse espressione del territorio. Oggi la cantina è composta da una barriera di più di 400 barriques i cui legni provengono dal Limousine, dai Vosgi e Fontenbleau. Fornita di una sala di degustazione professionale con ristorante "private tasting" ed un wineshop, il sito di Castagnole Monferrato è composto anche da 4 wine suite spaziose e indipendenti con vista sui vigneti e sui nocioleti anch'essi di proprietà. Un luogo assai romantico dedicato a tutti i **wine lovers**.

### I vini

Nella nostra degustazione abbiamo avuto modo di assaggiare uno **spumante metodo classico** (4) **Pas Dosé di Pinot Noir denominato 120+1** dall'affinamento di 10 anni sui lieviti davvero eccellente e di grande equilibrio, con sentori di nocchie tostate e crosta di pane. Il **Calypsos**, un viognier sorprendente (5), intenso con sentori di frutta fresca e fiori di campo, tra i migliori assaggi di quest'anno nei vini bianchi. **Laccento Ruchè** con note di petali di rosa e confettura e di frutta di bosco e **Limpronta Ruchè Riserva** che dai frutti di bosco evolve in spezie e pepe nero, che dimostrano il grande impegno di **Montalbera** nel valorizzare questo vitigno autoctono. **Lequilibrio** una **Barbera d'Asti superiore** rivoluziona il concetto di questo vino che normalmente viene bevuto giovane e che in questo caso è trattato come un grande rosso con un lungo affinamento, giungendo a sentori che dal sottobosco spaziano al cioccolato amaro, assolutamente inedito per una barbera. Dalla seconda cantina, quella di Castiglione Tinella, nelle Langhe, proviene il **San Carlo un Moscato d'Asti** (6) tipico che però sviluppa interessanti sentori quali glicine, tiglio, pesca, albicocca, salvia e fiori d'arancio, perfetto per lievitati e pasticceria secca. Nel mare magnum del **Vinitaly** (Pad 10 stand D2) non dimenticate dunque di passare da **Montalbera**, un'azienda di altissimo livello che merita di essere scoperta.







**31**  
MAR  
2023

## Le nuove annate, non solo di Ruchè, della collezione Montalbera

Articolo di: Fabiano Guatteri

In occasione dell'evento **Montalbera, oltre il Ruchè** che si è tenuto a Milano presso il ristorante **Acanto** del **Principe di Savoia**, **Franco Morando** (foto 1) titolare dell'**Azienda Agricola Montalbera** ha presentato, assieme al suo staff, le nuove annate della Maison.

### L'Azienda

Per meglio contestualizzare i vini in degustazione, diventa opportuna una, sia pur sintetica, presentazione.

L'Azienda è costituita da due cantine:

la cantina di **Castagnole Monferrato** (110 ettari in un unico accorpamento a vigneto) è il centro di vinificazione di tutti i vini, del relativo affinamento e messa in bottiglia. Circa il 60% del **Ruchè di Castagnole Monferrato** DOCG presente sul mercato è prodotto da **Montalbera**,

la seconda cantina, con sede a **Castiglione Tinella** (Langhe), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, appartiene alla famiglia Morando da sei generazioni, conta 15 ettari in un unico appezzamento a 408 metri di altitudine dedicati alla coltivazione di Moscato d'Asti DOCG, di Langhe DOC Chardonnay e di Viognier.



**I PIÙ LETTI DEL MESE**

**ACANTO: L'OTTO MARZO LA PROSSIMA SERATA SOMMELIER**

Questo mese l'appuntamento con le Serate Sommelier del ristorante Acanto coincide con la festa della donna: giovedì 8 marzo protagonisti sono i vini Sanct Valentin della cantina San Michele Appiano. Da oltre un sec...

[LEGGI DI PIÙ](#)

**BELVEDERE VODKA, DALLA PARTE DELL'INCLUSIONE CON JANELLE MONAG**

Belvedere Vodka è attenta alle dinamiche sociali, ai temi emergenti che la convivenza civile pone. In nome di A Beautiful Future, un futuro bello, per cui migliore, Belvedere Vodka nel 2018 ha presentato Fem the Future L...

[LEGGI DI PIÙ](#)

**PER UN'ALIMENTAZIONE ETICA, SALUTARE, SOSTENIBILE DOPO EXPO 2015**

Per un'alimentazione etica, salutare, sostenibile in Italia il cibo inteso non solo come bisogno primario, ma anche nella sua più ampia accezione culturale, è di tendenza. La spettacolarizzazione mediatica, l&rsq...

[LEGGI DI PIÙ](#)

**TORNATA ENOTURISTICA CANTINE LOMBARDE IL 26-27 MAGGIO 2022**

La celebrazione della grande festa dell'Enoturismo. Visite delle cantine,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



## I vini in degustazione

### 120+1 Spumante Metodo Classico Pas Dosé 2011 (foto 2)

È un blanc de noirs prodotto con uve pinot nero vinificate in bianco. L'annata 2011 è stata fresca, freschezza che si riflette nel vino. Dopo la vinificazione, che si svolge in acciaio, ha luogo il lungo affinamento di ben 10 anni (120 mesi, appunto, come ricorda l'etichetta). Ma perché + 1? "Uno è il claim che si è voluto dare" spiega **Franco Morando** "ed è il giorno che è stato dedicato alla liqueur, che però non c'è, considerato che è un pas dosé: era così buono in natura che abbiamo voluto produrre un vino su vino."

Lo spumante, quindi, dopo la sboccatura è stato ricolmato utilizzando lo stesso vino della cuvée senza altre aggiunte. Il pinot nero dà il meglio di sé grazie dopo un lungo affinamento.

### Note gustative

Nel calice bollicine minute, continue ed evanescenti percorrono un tessuto paglierino con bagliori dorati.

Al naso ricordi di pane appena sfornato e nonostante non vi siano stati passaggi in legno, si avvertono note leggermente tostate.

In bocca si rivela strutturato con una tensione acida che verticalizza il sorso, lo allunga e insieme con le nuance saline, gli conferisce eleganza.

### Calypsos Viognier Piemonte Doc 2020 (foto 3 e nella nuova veste grafica foto 4)

Non si lascia dimenticare per l'impatto fortemente caratterizzato e per la suadanza. La 2020 non è stata un'annata delle migliori perché colpita da gelate, da grandi piogge, ma la perizia della vinificazione ha saputo evidentemente pareggiare ciò che la natura non ha concesso.



degustazioni, tour, soggiorni, attività e gastronomia affiancata ai vini Vi aspettano in 38 cantine di Lombardia per questa 30esima edizione dell'...

LEGGI DI PIÙ



WHISKY WEEK COMO 2021 ESORDISCE AL VISTA PALAZZO DI COMO

Whisky Week, l'evento itinerante che vedrà la presenza dei migliori whisky e whiskey del pianeta provenienti da Scozia, Irlanda, States, Giappone e Italia, ha organizzato a Como il primo di una serie di eventi che ...

LEGGI DI PIÙ



FOREVER SPARKLING WINE!

In dirittura d'arrivo per le festività natalizie tutto scalpita e perché non pensare a una carrellata di bollicine da tutta Italia a gratificare questo momento di festa, il più importante dell'anno! Sopravv...

LEGGI DI PIÙ



È NATA LA GIORNATA MONDIALE DELL'APERITIVO - L'WORLDAPERITIVODAY

Giovedì 26 maggio, alle ore 11:00, alla Fondazione Feltrinelli, a Milano ha preso il via l'WorldAperitivoDay. La giornata mondiale dell'aperitivo è stata introdotta da un talk, moderato da Francesca Rom...

LEGGI DI PIÙ



LA PRIMAVERA A RONCO CALINO: I VINI DI PAOLO RADICI

Nel sud della Franciacorta, sulla via che attraversa l'anfiteatro morenico, si trova l'azienda di Paolo Radici: Ronco Calino. Basta fare una piccola deviazione all'altezza di Calino, dopo una breve salita si scende...

LEGGI DI PIÙ



FESTIVAL FRANCIACORTA: LA PROPOSTA GUIDO BERLUCCHI

Se si vuole scoprire dove si producono ottime

Lenologo di **Montalbera** Nino Falcone, crede nel viognier e ritiene che, in Piemonte, sia una valida alternativa allo chardonnay, quest'ultimo molto diffuso anche in molte altre regioni. Per contro il viognier è presente in Italia in modo episodico, a macchia di leopardo, e non è ancora decollato. Uva semi aromatica, genera vini che in giovinezza hanno un impatto fruttato e floreale ben delineato, e che danno grandi soddisfazioni anche in età matura quando perdono i profumi primari di fermentazione che l'enologo definisce "facili, magari anche banali" per lasciare spazio alla nobile imponenza del vitigno. Ciò "permette al vino di esprimere sentori di idrocarburi, nuance fumé, mineralità, sapidità, salinità salmastra" precisa Falcone "che è un tratto distintivo del territorio di **Montalbera**, perché tutti i vini, chi più chi meno, hanno sapidità che in alcune etichette diventa salina". "Calypsos è la dimostrazione" prosegue Morando "che un bianco, anche se vinificato in acciaio, può evolvere al meglio sfatando l'opinione invalsa che debba essere bevuto entro un paio d'anni, soprattutto se caratterizzato da un'aromaticità e da una potenza di gusto che, come nel Viognier, possono dare emozioni con l'affinamento in bottiglia."

#### Note gustative

Colore giallo paglierino

Al naso intensità floreali che ricordano i fiori di campo, fruttati anche di pesca e con mineralità olfattiva.

In bocca è potente, guerriero, avvolgente, con dichiarate note saline e minerali. Da riprovare tra qualche anno quando avrà avuto modo di esprimere al meglio le proprie potenzialità.



WEB: VISITA IL SITO

Franciacorta in Cantina, una grande festa collettiva organizzata dal Consorzio di Tutela del Franciacorta nei weekend 11-12 e 18-19...

LEGGI DI PIÙ

IL FESTIVAL POLIFONIC FA BALLARE IL FUORISALONE 2022

Ad animare il Fuorisalone 2022, arriva per la prima volta a Milano Polifonic - High Vibe Music & Arts festival, una tre giorni di musica elettronica & art design che farà scatenare i clubber, al Lampo Farini (ex Sc...

LEGGI DI PIÙ



Ma non dimentichiamoci dell'**anima Ruchè della Casa**. L'uva, a bacca rossa, semi aromatica, è di buona produttività e anticipa notevolmente la maturazione rispetto ad altri vitigni tipici delle Langhe e del Monferrato. L'uva possiede un proprio assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite, e l'unico vitigno che si avvicina a essa è il pinot nero, in quanto presenta picchi simili. Le uve non richiedono una lunga macerazione che in genere ha una durata 7-10 giorni, massimo 2 settimane, e conferiscono al vino un colore carico.

#### **Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG**

**2021** (foto 5)

Da uve ruchè in purezza, è **vinificato esclusivamente in acciaio**, perché essendo figlio di un vitigno semi aromatico si esprime al meglio proprio nell'acciaio. Le uve sono raccolte a maturazione ottimale, eccetto una parte variabile ossia dal 10 al 30 % (nel 2021 il 20%) vendemmiata dopo circa un mese quando è sovratura. Essendo un'uva ricca di zuccheri, e povera di acidità, la sovraturazione ne amplifica le caratteristiche.

**Laccento**, che è il vino più importante dell'azienda, ed è il più fedele alla tradizione di **Montalbera**, venne prodotto per la prima volta nel 2006, mentre risale al 2003 la prima annata di Ruchè **Montalbera**.

#### **Note gustative**

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso troviamo tutto ciò che potremmo aspettarci da questo vino: rosa, viola, menta, frutti rossi, frutti di bosco, confettura, vale a dire profumi legati allo zucchero che, come spiega Falcone, è un grande accumulatore di aromi. In bocca è definito da morbidezza glicerica, setosità, ed è caldo, rotondo, con corrispondenza con quanto percepito in fase olfattiva; i tannini morbidi e l'alcolicità sono ben integrati.



**Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG****Riserva 2020** (foto 5)

Due anni dopo Laccento, nacque Limpronta da uve di un unico vigneto, un cru, un **Ruchè passato in legno**, ma che non fu subito convincente: da un lato le note speziate erano esaltate negli anni, mentre la parte floreale di viola e di rosa, veniva a mancare. Questi aspetti risultarono enfatizzati dall'elevamento in legno. Era sicuramente un buon vino, ma non riconoscibile come Ruchè, al contrario di ciò che si otteneva e si ottiene dalla versione in acciaio. E ci vollero 10 anni per arrivare a un Ruchè riconoscibile come tale, ma al tempo stesso importante, dotato di struttura e di longevità. Fu infatti intrapreso uno studio sull'affinamento con l'intento di ammorbidire i tannini, preservando al tempo stesso il carattere varietale dell'uva avvertibile già dal profumo del vino. Per cui si è passati dagli iniziali contenitori piccoli come le barrique a legni più grandi; da botti con tostature elevate a tostature più leggere, utilizzate nella vinificazione in bianco, preferendo ai legni nuovi quelli di più passaggi. L'attenzione per questi non secondari particolari portò alla nascita di Limpronta. Si aggiunga che l'uvaggio prevede ora una piccola quota di barbera pari al 10 % che comunica acidità e quindi longevità.

Il vino attualmente è elevato in tonneau per circa 10-14 mesi per poi affinare in bottiglia.

**Note gustative**

Nel calice il colore è rosso rubino con sfumature granate.

Al naso conserva in parte profumi primari con presenza di piccoli frutti che si arricchiscono di note speziate con un timbro di pepe nero e con nuance di cannella.

In bocca rivela struttura, pienezza, con trama tannica ben integrata, vena fresca, e una lunga persistenza.

L'equilibrio e l'armonia ottenuti sono i parametri che ne fanno un grande vino rosso.

**la mia Nuda Barbera d'Asti Superiore 2019** (foto 5 e 6)

Ottenuto esclusivamente da uve barbera di un unico vigneto, la Vigna del Notaio, la produzione di questo vino è seguita con estrema attenzione a partire da ogni fase vegetativa della pianta per cui scelta dei germogli, defogliazioni, diradamenti. Questa costante cura ha permesso di ottenere, anno dopo anno, il migliore risultato possibile che una Barbera d'Asti **Montalbera** possa esprimere. La vinificazione è quella tradizionale, svolge la fermentazione malolattica in acciaio e poi il vino è elevato 15- 18 mesi in barrique solitamente di primo passaggio o al massimo di secondo.

**Note gustative**

Nel calice presenta colore rubino intenso con sfumature granate.

Al naso è intenso, potente, con ricordi di piccoli frutti neri e di note balsamiche oltre che di cuoio e di tabacco.

In bocca è complesso, potente e al tempo stesso aggraziato con acidità che dà tensione al sorso.

Trama tannica presente, ma non ruvida, ben integrata all'alcolicità e alla componente acida.

Esprime mineralità e concentrazione.

**San Carlo Moscato d'Asti DOCG 2022** (foto 7)

Da uve moscato bianco pressate sofficemente; il mosto fermenta in autoclave. Il vino ottenuto affina in bottiglia per almeno 20-40 giorni prima della commercializzazione.

**Note gustative**

Nel calice riflette colore giallo dorato.

Profumo caratteristico, varietale, con ricordi floreali di glicine e di frutta gialla estiva.

In bocca la dolcezza è ben bilanciata dalla vena acida e ritroviamo le sensazioni fruttate precedentemente avvertite. Di grande piacevolezza ha un lungo finale.

Nella foto 8 vigneti **Montalbera**.