

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Montalbera				
120/29	Ville & Casali	01/11/2023	<i>Le meraviglie del Buon Vivere promettono nuove sorprese</i>	2
	FOODAY.IT	28/10/2023	<i>Famiglia Morando (Montalbera Monferrato), Vendemmia di ottima qualita' anche se lieve calo dei volum</i>	12
1	I Vini di Wine News	28/10/2023	<i>Copertina</i>	15
2/5	I Vini di Wine News	28/10/2023	<i>I vini di winenews</i>	16
	Comunicati-stampa.net	27/10/2023	<i>Famiglia Morando (Montalbera Monferrato), 'Vendemmia di ottima qualita' anche se lieve calo dei volu</i>	20
47	La Stampa - Ed. Asti	27/10/2023	<i>A Moncalvo il concorso dei tartufi bianchi in tavola piatti profumati al gusto di cultura</i>	23
	Agenparl.eu	26/10/2023	<i>VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITA' ANCHE SE LIEVE CALO DEI</i>	24
	Alimentando.info	26/10/2023	<i>Vendemmia 2023 a Tenuta Montalbera, calo in volumi ma ottima qualita'</i>	26
	Vinievino.com	26/10/2023	<i>VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITA' ANCHE SE LIEVE CALO DE</i>	27
	Winenews.it	26/10/2023	<i>Grandi classici e novita': i 10 vini dell'anno Bibenda 2024 by Fondazione Italiana Sommelier</i>	29
13	Il Monferrato	24/10/2023	<i>Menu' al tartufo in 7 ristoranti del territorio</i>	74
4	Gazzetta d'Asti	20/10/2023	<i>Vogliamo far gustare in Cina il nostro cioccolato</i>	75
21	Il Monferrato	20/10/2023	<i>In tavola le trifole e i vini del territorio</i>	76
	Winenews.it	20/10/2023	<i>Montalbera, Docg Barbera d'Asti Superiore Lequilibrio 2021</i>	77
40	Vita Casalese	19/10/2023	<i>Eccellenze nel piatto</i>	79
13	Il Monferrato	17/10/2023	<i>La cucina del tartufo bianco: sette serate con menu' a tema</i>	80
200/02	Elle	13/10/2023	<i>BENVENUTI IN (wine) suite</i>	81
	Enocibario.it	10/10/2023	<i>PRIMA VENDEMMIA NOTTURNA SUL RUCHE A CURA DI ANNA SCAFURI</i>	84

«reportage»

Le meraviglie del Buon Vivere promettono nuove sorprese

Langhe Monferrato Roero Patrimonio dell'Umanità Unesco è una delle mete del turismo enogastronomico più importanti al mondo. I vini, il buon cibo e l'arte animano i borghi e le colline di questo territorio. E non mancano nuovi progetti

di LUDOVICA AMICI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



© Alessandro Sparito_Archivio Ente Turismo LMR

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



© Alessandro Sgarito_Archivio Ente Turismo LMR

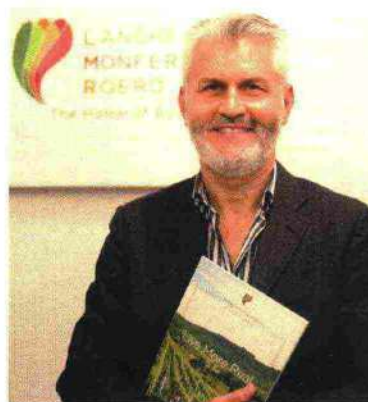
THE WONDERS OF THE GOOD LIFE PROMISE NEW SURPRISES

The UNESCO World Heritage Site Langhe Monferrato Roero is one of the world's most popular food and wine tourism destinations. Wine, good food and art bring the villages and hills of this region to life. And there is no shortage of new projects

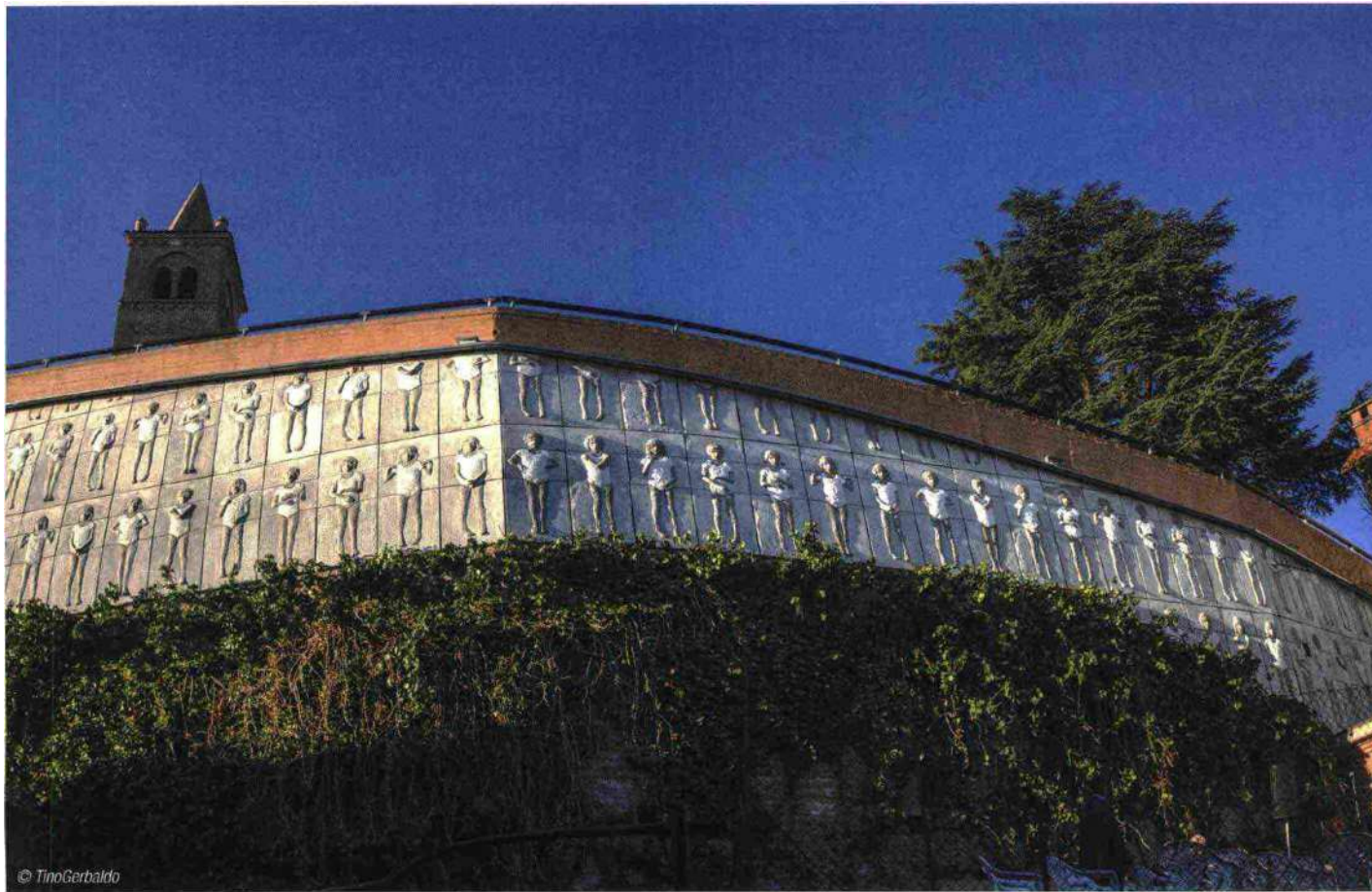
A region of great wines and culinary tradition, of gentle slopes and works of art dotted across the landscape. [CONTINUES ON PAGE 166](#)

Territorio di grandi vini e di tradizione gastronomica, di dolci declivi e di opere d'arte disseminate in giro. È la terra di Cesare Pavese e di Vittorio Alfieri. Di chi ha piantato vigne e alberi dove milioni di anni fa c'era il mare. Siamo nel territorio di Langhe Monferrato Roero, riconosciuto nel 2014 dall'Unesco per l'eccezionale valore universale di questo paesaggio vitivinicolo. Oggi sempre più

vocato al turismo internazionale che lo sceglie per la sua identità enogastronomica, ma anche per il cicloturismo. "I turisti già conoscono bene da decenni il brand Langhe, dichiara a *Ville&Casali* Mariano Rabino, presidente dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, ovviamente associato a prodotti molto connotati territorialmente, come il Tartufo Bianco d'Alba, il Barolo e il



Barbaresco. Ma il Monferrato è in forte evoluzione, caratterizzato da un'ampia offerta turistica e di altissimo pregio: enogastronomia, strutture ricettive di



© TinoGerbaldo



altissimo livello, ristorazione stellata, paesaggi incredibili e molta cultura. È inevitabile che venga scelta come destinazione da italiani e stranieri".
"Il Monferrato – aggiunge – guarda al

futuro, con investimenti e potenziamento di tutto ciò che attualmente esiste. Penso all'annuncio da parte di Regione Piemonte del progetto di realizzazione di una pista ciclabile che collegherà Alba

In apertura, una veduta panoramica dei vigneti e delle colline. Nella pagina a fianco, Mariano Rabino, presidente dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero. In alto, l'opera Frammenti a Monticello d'Alba di Valerio Berruti. In basso, l'Infernot all'interno del Museo del Ruchè.
Front cover: a panoramic view of the vineyards and hills. On the opposite page: Mariano Rabino, president of the Langhe Monferrato Roero Tourism Board. Above, the art exhibit Frammenti (Fragments) in Monticello d'Alba by Valerio Berruti. Below, the Infernot ancient underground cellars in the Ruchè Museum.

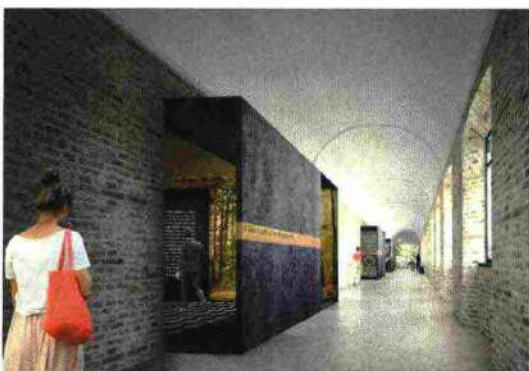
a Canelli e poi Nizza Monferrato. O alle strutture ricettive di lusso che hanno recentemente aperto e ai grandi eventi del Monferrato: uno su tutti, il Magico Paese di Natale che lo scorso anno si è

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nuovi musei da visitare

Per conoscere il tartufo d'Alba e il Ruchè

Affacciato sulla via centrale di Alba, in via Vittorio Emanuele II, all'interno dell'edificio che circonda il Cortile della Maddalena, si trova il MUDET Museo del Tartufo di Alba, fresco di inaugurazione, che accompagna il visitatore alla scoperta di questo prodotto straordinario della terra: i suoi aspetti naturalistici, storici, culturali e gastronomici. Altra galleria ideata da Luca Ferraris e inaugurata quest'anno a Castagnole Monferrato è il Museo Ruchè dedicato alla conoscenza di questo vitigno autoctono, caratteristico della tradizione piemontese, e dove si può visitare anche l'Infernot, una tipica cantina che permette la conservazione negli anni delle bottiglie grazie all'umidità e alla temperatura costante.



© Giorgio Perottino



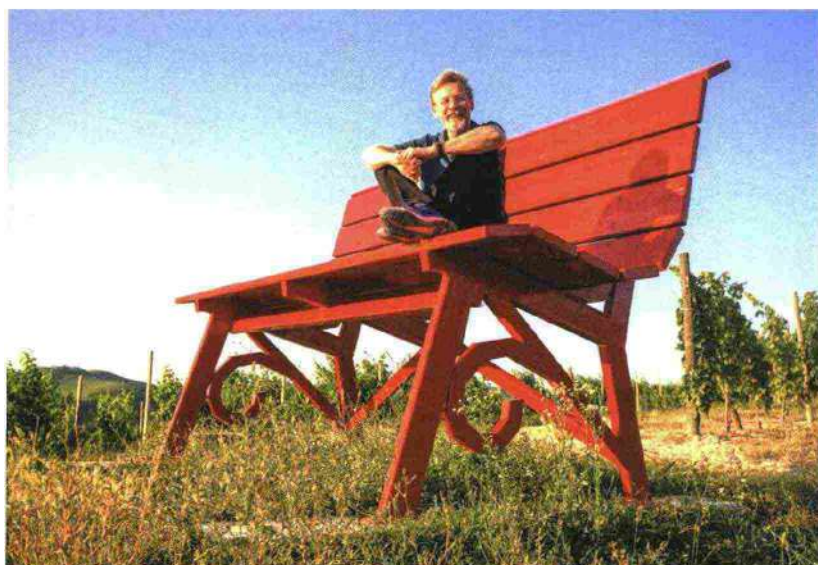
classificato al nono posto nella classifica dei mercatini di Natale più belli d'Europa. Quando si dice Langhe si menzionano grandi vini, ricette autentiche, paesaggi mozzafiato, tradizioni e arte. Unicità fortemente connotate dal legame territoriale, che si trovano solamente nelle Langhe: basti pensare che sono solo undici i Comuni della DOCG del Barolo e solamente quattro rientrano nella DOCG del Barbaresco. Oltre a tutto questo c'è un sistema, una rete fatta di realtà medio-piccole che sa offrire accoglienza turistica a livelli di eccellenza ed esperienze anche personalizzate". Chiediamo a Rabino quali importanti iniziative e progetti futuri ci saranno nel territorio. "Il nostro Ente Turismo - spiega - lavora per la promozione congiunta

di Langhe Monferrato Roero e posso dire che la scelta di accoppiare le ATL è stata vincente. Lo dicono i numeri: nei primi sei mesi del 2023 la nostra area ha registrato un incremento di circa il 7% di arrivi e presenze rispetto all'anno precedente. Ovviamente gli eventi sono un grande volano capace di attrarre grandi numeri. Per quanto riguarda il 2024, Ente Turismo continuerà a valorizzare prodotti come il turismo all'aperto, l'arte contemporanea e la fruizione sostenibile del territorio: abbiamo in cantiere la progettazione di nuovi percorsi outdoor e nuovi prodotti turistici come il nature bathing. E per le novità, data la vivacità del territorio e considerate le tante personalità attratte dalle nostre colline, ci aspettiamo qualche sorpresa!"

In alto, l'opera "Alba" di Valerio Berruti in piazza Michele Ferrero ad Alba. A destra, la Cappella del Barolo e in basso, una "Panchina Gigante".
Above, the "Alba" art exhibit by Valerio Berruti erected in Alba's piazza Michele Ferrero. Right, the Barolo Chapel and, below, a "Big Bench".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Sono luoghi dove si percepisce anche un gran fermento per l'arte: tra chi la realizza e chi la fruisce. Capolavori a cielo aperto incorniciati da queste colline uniche,

che oltre a una ricca storia hanno saputo offrire gli spazi giusti anche all'arte più contemporanea. Di fianco ai Castelli e ai parchi, alle residenze nobiliari e ai luoghi

del gusto svettano nel paesaggio sculture poetiche e opere d'arte contemporanea e site specific. L'arte si fonde così nel paesaggio ricamato dai vigneti, come le Grandi Panchine di Chris Bangle, posizionate in vari luoghi panoramici del territorio e ormai un'attrazione simbolo, da cui è nata la Fondazione Big Bench Community Project (BBCP) che contribuisce a sostenere le comunità locali e le eccellenze artigiane dei paesi in cui vengono posizionate. O come l'iconica Cappella del Barolo, piccolo gioiello di arte contemporanea che rappresenta un land mark delle Langhe, un tempo utilizzata come riparo per i contadini e i loro materiali e poi restaurata e pennellata con colori intensi dagli artisti Sol LeWitt e David Tremlett. In alcune vigne si viene invece accolti da mafitoni colorati: un tripudio di vivacità artistica. La città di Alba, già nota per il grande stabilimento della Ferrero e per la tradizione del tartufo, da un anno si è arricchita

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Botti uniche e per metà esportate

La famiglia Gamba produce eccellenza da 240 anni

A Castell'Alfero, nel cuore del Monferrato, da 240 anni la famiglia Gamba tramanda di padre in figlio l'arte del mastro bottaio oggi portata avanti da Eugenio e Mauro. Qui si realizzano botti, barrique, tonneaux e tini, destinati ai produttori di vino italiani, ma anche stranieri, con un unico fine: assicurare grande qualità ai vini dopo l'affinamento.

"Usiamo solo rovere e il nostro legno viene dalla Francia. Per costruire una barrique di ottima scelta, l'esperienza artigianale è importantissima così come la corretta stagionatura del legno che deve essere naturale. Più il legno è secco e più il vino sarà buono. Lo spacco, la stagionatura e la tostatura sono le lavorazioni più importanti", spiega a *Ville&Casali* Eugenio Gamba e aggiunge: "siamo gli unici a fare le botti con la curvatura delle doghe a tutto spessore, cioè stesso spessore sia sulle testate che all'altezza del cocchiume. Così costruiamo le botti più robuste del mondo". Gamba oggi producono 8mila barrique l'anno e tra i loro clienti ci sono gli Antinori, i Banfi, Gaja, e Ceretto. Il 52% della produzione viene esportata all'estero, soprattutto in California, ma le botti piemontesi vanno anche in Cile, Argentina, Cina, e Israele. All'interno dell'azienda oltre al lavoro artigianale dei bottai si può visitare il Museo delle Botti, dove sono conservati tutti gli strumenti del mestiere. www.bottigamba.com



Sopra, Mauro ed Eugenio Gamba. A destra, l'opera "Ovunque proteggimi" di Valerio Berruti sul cancello della cantina Ceretto. Above, Mauro and Eugenio Gamba. Right, artwork "Protect me everywhere" by Valerio Berruti on the vineyard Ceretto's gate.

di una scultura monumentale che la famiglia Ferrero ha voluto donare alla città. L'opera di dodici metri, denominata Alba, è stata realizzata dall'artista albesse Valerio Berruti con dodici tonnellate di inox e installata in Piazza Michele Ferrero che da sempre è un luogo simbolo della città, di ritrovo e centro nevralgico commerciale ed economico. Un tempo "Piazzale porta Savona", dotato di casello daziario, era adibito a manifestazioni e al mercato dell'uva. Da sette anni questo spazio è diventato piazza Michele Ferrero, dedicata all'imprenditore Medaglia d'Oro della Città di Alba e Cavaliere del Lavoro e di Gran Croce. "I bambini sono la mia cifra stilistica e 'Alba' rappresenta una bambina raffigurata in un atteggiamento timido, ritroso o, come si direbbe nel dialetto piemontese, 'genato'. Con questa opera intendo riportare lo spettatore al periodo dell'infanzia, il momento della vita in cui tutto può ancora avvenire e in cui ognuno di noi può identificarsi, spiega Valerio Berruti, che sul territorio ha realizzato anche l'opera Frammenti a Monticello d'Alba o il cancello opera d'arte per proteggere i terreni di Bricco Rocche della Cantina Ceretto, uno dei cru simbolo per la produzione del Barolo. Ma Alba è famosa anche per il suo tartufo che in questa terra nasce e cresce. Ogni



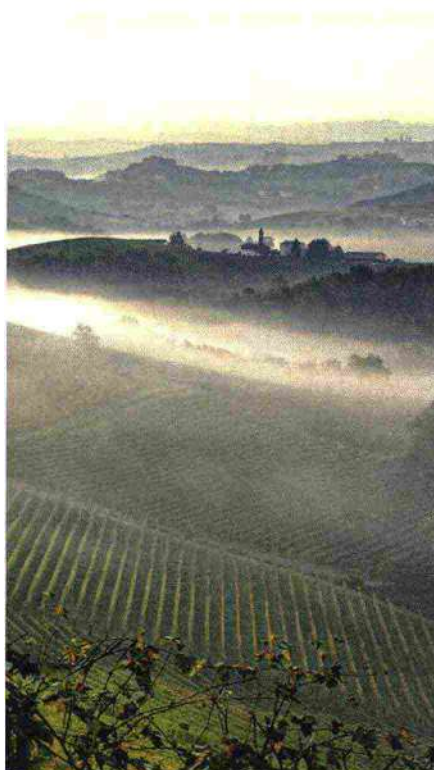
© Alessandro Sgarito, Archivio Ente Turismo LMR

anno sul territorio circa seicentomila visitatori da tutto il mondo partecipano alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba che quest'anno raggiunge la 93a edizione e viene presentata con il tema "L'Alba del futuro". "Negli ultimi

anni abbiamo trattato molto il tema della sostenibilità e del cambiamento climatico che per noi è importante perché valorizziamo il tartufo bianco d'Alba che è un prodotto della natura che non può essere coltivato, la cui quantità e qualità



© Stefania Soradori



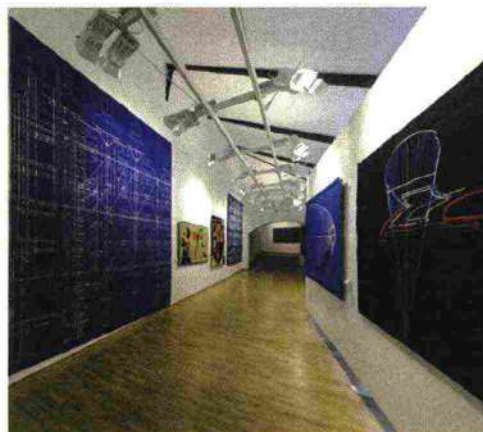
dipende dall'andamento delle stagioni – afferma Stefano Mosca, direttore generale presso Ente Fiera Del Tartufo Bianco d'Alba –. Come qualsiasi altro prodotto della terra anche il tartufo ne ha risentito ed essendosi ridotto è stato

venduto a prezzi più alti. Pensando al futuro, discuteremo di cosa si sta facendo per contrastare il cambiamento climatico e di cosa oggi la tecnologia ci propone. E faremo anche degli esperimenti con l'intelligenza artificiale. Il ruolo della fiera è quello di far riflettere sui temi più contemporanei e rappresenta il motore per lo sviluppo turistico del periodo autunnale del territorio. Il tartufo bianco è diventato un'icona del fine dining. Nelle ultime stagioni il suo prezzo è salito fino ai 5-7 mila euro al chilo e in alcuni ristoranti anche oltre i 10 mila euro al chilo". Fino al 3 dicembre la cittadina e il territorio torneranno, quindi, ad animarsi attraverso le innumerevoli proposte della Fiera per tutti gli amanti dell'oro bianco delle Langhe. Del resto siamo nella patria dei peccati di gola, della "Tonda Gentile", così chiamata la Nocciola Piemonte IGP, della salsiccia di Bra e della carne cruda di Fassona. Della pasta fresca come tajarin, ravioli al "plin" e agnolotti e della torta di nocciole. Piatti tipici della tradizione langarola che si accompagnano con i grandi vini Barolo, Barbaresco e Ruchè. Un'altra bomboniera è Asti, la Città delle 100 Torri, dal glorioso passato medievale e con la cattedrale gotica più imponente del Piemonte. Famosa per il suo Moscato e il Barbera e per la Douja

Arazzi contemporanei su telai secenteschi

L'arazzeria Scassi di Asti è considerata tra le più importanti in Europa

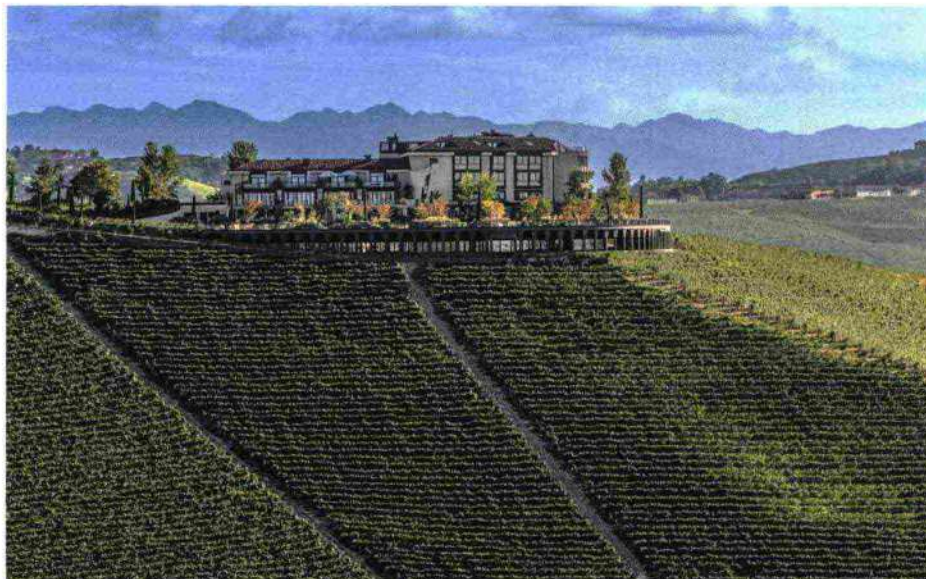
Fondata ad Asti nel 1957 da Ugo Scassa, che ebbe l'idea di abbinare l'arte d'avanguardia alla tessitura di arazzi, oggi l'Arazzeria Scassi, che si trova all'interno dell'Antica Certosa di Valmanera ad Asti, è considerata tra le più importanti in Europa. A lui si devono i rapporti importanti con artisti quali de Chirico, Guttuso, Spazzapan, Vedova e molti omaggi ad artisti contemporanei. Tra le collaborazioni importanti anche quelle con Renzo Piano. Da oltre mezzo secolo, esperte tessitrici e tessitori lavorano gli arazzi su telai secenteschi con la tecnica tradizionale ad alto liccio dei grandi arazzieri del passato. Massimo Bilotta è oggi l'erede e custode di questo luogo dove si possono vedere i grandi telai e le macchine originali del XVII-XVIII secolo, nonché la produzione dagli anni Sessanta fino alle opere più recenti e si possono proporre nuovi progetti creativi. www.arazzeriascassa.it



d'Or, il Salone Nazionale dei Vini Selezionati. Meritano una visita anche Neive, Monforte d'Alba e Cocconato che hanno ottenuto riconoscimenti come il Circuito dei Borghi più Belli d'Italia e il Castello di Grinzane Cavour che domina le colline di Langa e dove soggiornò anche Camillo Benso. Oggi custodisce il Museo delle Langhe, il percorso In Vigna Open-Air Museum e l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, l'unica che rappresenta tutti i vini del Piemonte. Tutti luoghi dove si può vivere un'esperienza sensoriale oltre che culturale.

« dormire e mangiare »

RELAX DI LUSSO SULLE COLLINE DEL BAROLO

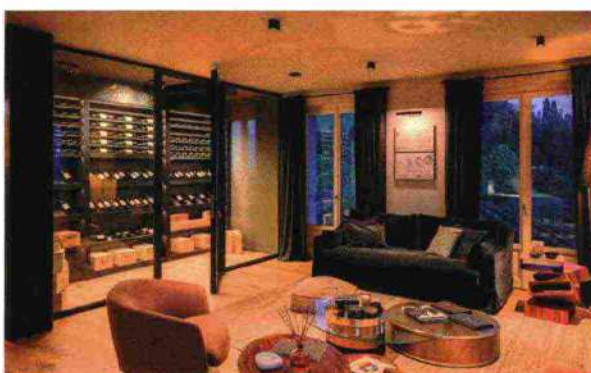


Un mare sconfinato di colline e filari fanno da anfiteatro naturale al Boscareto Resort & Spa di Serralunga d'Alba che, dopo una ristrutturazione accurata, è tornato ad accogliere i suoi ospiti con camere e giardini rinnovati. Segue il Bistrot Sunsì, anch'esso rivisitato negli arredi e nei tessuti. La Spa La Sovrana, con la sala delle acque e affaccio sui vigneti di Barolo conferma la capacità di offrire agli ospiti un relax di lusso. Ma, il vero punto di forza del resort è la sua unica posizione, le isole verdi e gli scorci, progettati dall'architetto paesaggista Patrizia Pozzi.

www.ilboscaretoresort.it

CRU PER DORMIRE

Una ex cascina che si affaccia sui vitigni Nebbiolo da Barolo è l'ultima novità di Monforte d'Alba. Una struttura attenta alla sostenibilità che accoglie i clienti con un giardino degli insetti progettato da Carlo Crippa. Qui svolazzano farfalle colorate, e le colazioni sono servite con prodotti biologici del territorio. L'azienda agricola nasce dalla passione dei proprietari per il mondo del vino, che imbottigliano il Barolo di Monforte DOCG. Le sette camere sono state progettate dallo studio di interior design Lato 51 con un gusto che unisce la tradizione e il design contemporaneo. Ognuna porta il nome di un cru della zona. In autunno lo scenario in questo luogo di relax è meraviglioso: il panorama si colora di tutte le sfumature del rosso e dell'arancione, quelle che hanno dato il nome alla struttura: Collirossi. www.icollirossi.it



PIC NIC TRA LE VIGNE

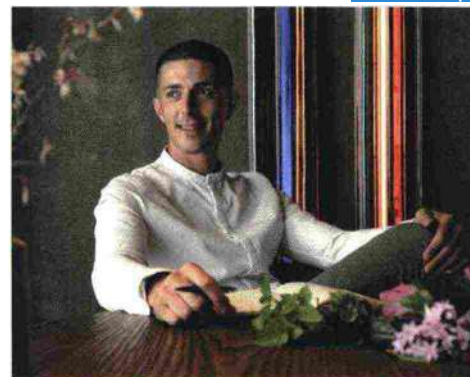


© Fabio Rovere

Su ventidue ettari di nocchiei e quattro di vigneto, nel cuore del Monferrato astigiano, la Famiglia Agricola dei Fratelli Durando offre in un agriturismo un'esperienza gastronomica autentica e immersiva a contatto con la natura. Propone la propria crema di nocchie, degustazioni e pic nic da realizzare fra le proprie vigne e nocchiei. "La terra è sempre stata nel nostro Dna e ci teniamo al rispetto del territorio - spiegano a *Ville&Casali* Alessandro e Sara Durando - perché è il filoconduttore che ci ha trasmesso nonno Italo, fondatore dell'azienda. La nostra è un'agricoltura biologica e ci relazioniamo spesso con le università per trovare soluzioni sostenibili e capire come tutelare le nostre coltivazioni ed evitare lo stress alle piante".

I fratelli Durando hanno avviato dei progetti di economia circolare per reintrodurre gli scarti nel sistema produttivo e per portare la biodiversità nelle bottiglie di vino o nei loro sacchetti di nocchie. www.fratellidurando.it

Viaggio tra i sapori dello chef Mammoliti



Nei suoi piatti c'è la sua infanzia, un po' di Messico, di Giappone, di Thailandia e di Francia. Ma anche dei tanti altri viaggi che sono uno spunto per provare nuovi cibi. Lo chef Michelangelo Mammoliti racconta: "Il senso del menu degustazione Voyage è di portare tutti i sapori che ho assaggiato in giro per il mondo e che attualizzo e contestualizzo dove mi trovo. Ma nelle mie degustazioni racconto anche il mio percorso familiare e personale, legato alla natura e all'orto. C'è quindi un menu legato alla neurogastronomia, termine coniato da Gordon chef, che io ho applicato per la prima volta alla cucina, con il quale ho cercato di capire come il nostro cervello si comporta e come portare una persona ad avere un'emozione o un ricordo. Il menu Emozione, per esempio, racconta i sapori che prendono vita dalla mia memoria gustativa e dalle memorie della mia infanzia". "Il menu Mad100% Natura, letteralmente matti di natura – egli aggiunge – è, invece, legato a quello che svolgo da tanti anni, la ricerca di piante, semi, della coltivazione e della stagionalità dei prodotti. Seguo quindi quello che mi detta l'orto e la serra, e racconto la natura attraverso lo sviluppo di piatti". Lo spaghetti al barbecue è il suo cavallo di battaglia e una serra di 200 metri quadrati è il biglietto da visita del ristorante La Rei Natura all'interno del Boscareto Resort. L'esperienza dello chef Mammoliti è abbinata con una degustazione di vini di piccoli produttori scelti dal sommelier Alessandro Tupputi che durante questo viaggio racconta con passione la storia di ogni vino che serve, selezionando perlopiù etichette di piccoli produttori. www.ilboscaretoresort.it

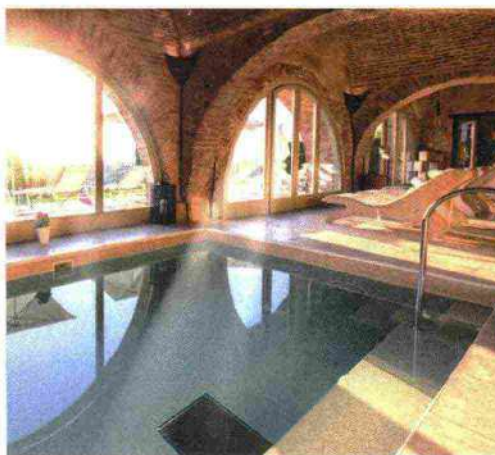
NUOVE SUITE AFFACCiate SUI VIGNETI DI MONTALBERA



Si aprono le tende delle wine suite e si osserva il magnifico panorama sulle vigne e i noccioli: centodieci ettari di vigneto e trentacinque ettari per la coltivazione della nocciola Tonda Gentile piemontese. Siamo a Castagnole Monferrato, nella cantina **Montalbera** della famiglia Morando che da tre generazioni interpreta il frutto delle proprie vigne tra Monferrato e Langhe e si dedica da anni alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, al rilancio della denominazione Grignolino d'Asti DOC con vinificazioni sperimentali e innovative, come "il progetto Anfora" e il vitigno Barbera d'Asti. **Montalbera** è un'azienda con una barriera composta da più di quattrocento barriques. Soggiornare qui è un'esperienza immersiva nella cultura del vino. Ogni suite ha uno spazio relax riservato antistante la piscina idromassaggio, che affaccia sui vigneti. L'arredo delle camere richiama la tradizione tipica "Tropeziana" con elementi di design perfettamente integrati con il contesto naturalistico circostante. Durante il soggiorno si può visitare la cantina, fare tour tra i vigneti con e-bike o wine trekking e certamente provare il vino di punta: l'Accento. www.montalbera.it

Lunch & Spa in una bellezza storica

Ad Agliano Terme gli ospiti possono scegliere di soggiornare nelle dodici eleganti suite e camere distribuite tra Villa Fontana e Villa Barbieri del Re che condividono l'ampio giardino con cedri secolari e con vista sulle colline. Gli arredi sono tutti pezzi di design che si fondono con quelli d'epoca e con pezzi artigianali. Fiore all'occhiello è la Spa, con vasche e piscine interne ed esterne panoramiche, realizzate in quelle che erano le cantine delle ville di cui ne rimangono conservati gli ambienti. Il percorso Acqua SPA, distribuito sulle due aree con una superficie totale di 500 mq, è una coccola per i suoi ospiti. Il ristorante è il cuore gourmet della villa, grazie alle proposte dello chef Paolo Altomonte che realizza piatti con prodotti tipici della gastronomia del territorio ma anche di altre regioni. www.villafontanaaglianoterme.it





Famiglia Morando (**Montalbera** Monferrato), 'Vendemmia di ottima qualità anche se lieve calo dei volumi'

"Quest'anno per la prima volta anche le uve rosse Ruchè vendemmate 'in notturna' per preservarne integrità, profumi e concentrazione".

📅 27/10/2023 ➔ Categoria: **Produttori**





Photo credits: fonte ufficio stampa

«Lo scorso 15 ottobre abbiamo terminato la vendemmia 2023 in Tenuta **Montalbera**, la “cattedrale” del rosso autoctono “Ruchè”. Per la prima volta abbiamo applicato la vendemmia notturna anche su un vitigno a bacca nera come il **Ruchè di Castagnole** Monferrato appunto, per preservarne integrità, profumi e concentrazione» ha commentato **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi.

«In ultima analisi, l'andamento della vendemmia 2023 è stato tutto sommato positivo: abbiamo avuto un calo di circa il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

15% in volumi ma, grazie soprattutto alla forte escursione termica notte-giorno, la qualità degli acini è stata eccellente e ci aspettiamo vini di grande qualità. Possiamo solo aggiungere che, per contrastare i grandi caldi siccitosi sulle nostre particelle più delicate già in sovraturazione come il Ruchè **Laccento**, abbiamo dovuto obbligatoriamente procedere con una “vendemmia notturna”, per preservare profumi, integrità e consistenza dell'uva stessa, nel rispetto anche della salute dei nostri ragazzi nel loro quotidiano in vigna. Ora dovremo proseguire il lavoro in cantina ma, grazie all'aiuto di tutti i nostri collaboratori, confido avremo degli ottimi vini che tendono qualitativamente sempre all'eccellenza – ha affermato **Franco Morando**, che poi ha spiegato – La vendemmia 2023 è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Quest'anno una realtà come **Montalbera**, 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana.

C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a schemi e protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa – ha rassicurato **Franco Morando** – Trai vini prodotti da **Montalbera** spicca il celebre rosso **Ruchè di Castagnole** Monferrato, un vitigno autoctono tipico di 8 paesi che è un vino estremamente elegante, setoso, piacevole dai grandi frutti e dalle grandi piacevolezze, con un grande equilibrio che rispecchia esattamente il gusto **internazionale** dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevolezze innovative».

Il **Ruchè di Castagnole** di Monferrato è un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona in provincia di **Asti**, la cui origine potrebbe risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco. Ma è negli anni settanta, grazie a Don Giacomo Cauda, che il vitigno a rischio estinzione viene riscoperto. Come “beneficio parrocchiale” egli trovò infatti dieci filari di Ruchè, di cui si appassionò innamorandosi dell'acino ancora in vigna e, seguito da altri viticoltori, iniziò a impiantare nuovamente questa varietà. Il resto è storia: nel 1987 arriva la DOC, nel 2010 la DOCG e oggi il Ruchè è apprezzato per le sue caratteristiche davvero uniche. Da sempre la Famiglia Morando, proprietaria di Tenuta **Montalbera**, sostiene questo straordinario vitigno a bacca rossa autoctono del Monferrato ed è leader di mercato del Ruchè.

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

Tag: **Asti**, **Internazionale**

Condividi

Ti piace?

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 281 - Dal 22 al 28 Ottobre 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 22 AL 28 OTTOBRE 2023

Kellerei Girlan
Guado al Tasso
Bertani
Quintodecimo
Poliziano
Citra
Monchiero Carbone
Tenuta Le Colonne
Moët & Chandon
Velenosi
Tenuta di Arceno
Olianas
Restivo
Montalbera

Zoom: Caseificio Di Nucci, Caciovallo di Agnone PAT

Ristorante: Il Flauto di Pan a Villa Cimbrone - Ravello (SA)

I VINI DI WINENEWS



KELLEREI GIRLAN

Doc Alto Adige Chardonnay Curlan Riserva

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.070

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Cantina Sociale Cornaiano](#)

[Società Agricola Cooperativa](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Gerhard Kofler

Nel solco della solida tradizione delle cantine sociali, che definiscono in modo paradigmatico l'assetto aziendale dell'enologia altoatesina, Grlan è nata all'inizio degli anni Venti del secolo scorso grazie a 23 viticoltori, e tradisce nel nome il luogo di appartenenza: Cornaiano (anticamente, chiamato, appunto, Grlan). Siamo nelle valli Oltradige e Bassa Atesina ed oggi i suoi conferitori sono un paio di centinaia e la vigna coltivata raggiunge i 220 ettari, ad un'altitudine che varia dal 250 ai 550 metri, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie. Una realtà di dimensioni tendenzialmente piccole rispetto alle altre cantine di questo genere, e, forse, proprio per questo, in grado di regalare qualche sorpresa in più. La conduzione tecnica è in mano a Gerhard Kofler, che a partire dal 2010, anno in cui l'intero opificio è stato modernizzato, si è messo a produrre vini inappuntabili tecnicamente e dotati di personalità e carattere. Fermentato in legno, dove svolge anche la malolattica e, successivamente, lasciato sui suoi lieviti per 12 mesi in barrique (nuove e di secondo passaggio), lo Chardonnay Curlan Riserva 2020 profuma di frutta bianca matura con tocchi rinfrescanti di ananas e lievi incursioni dai toni burrosi, con nuance speziate ed affumicate. In bocca il sorso è pieno e ritmato, fragrante nei suoi rimandi agrumati che caratterizzano anche un finale persistente e deciso.

(fp)



GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Rosso Cont'Ugo

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 145.000

Prezzo allo scaffale: € 41,00

Azienda: [Tenuta Guado al Tasso](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Marco Ferrarese

Merlot in purezza affinato per 12 mesi in barrique, il Cont'Ugo 2021 possiede un ventaglio olfattivo ampio e stratificato, che mette insieme aromi di bacche boschive scure e mature, amarena, fiori rossi, erbe balsamiche, menta, sottobosco mediterraneo, cacao amaro, spezie piccanti e delicate note fumè, completandosi con tocchi di grafite. La bocca ha notevole spessore, ben supportata dall'acidità che spinge molto bene, mentre la componente tannica, ancora di irruente giovinezza, contiene bene il frutto rotondo e maturo il finale e coerente, lungo e fruttato tenuto su da una gradevolissima sapidità. La Tenuta Guado al Tasso ha una superficie complessiva di circa 1.000 ettari di terreno tra vigne, boschi e macchia mediterranea. I 320 ettari vitati sono allevati prevalentemente a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Syrah, a cui si aggiunge il Vermentino, e producono 1.500.000 bottiglie. Su Guado al Tasso gli Antinori puntano decisamente nella seconda metà degli anni Ottanta del secolo scorso, con il Bolgheri Superiore Guado al Tasso, prima annata 1990, a diventare da subito un significativo competitor dei rossi bolgheresi che già erano proiettati verso il successo mondiale. Guado al Tasso riporta nella propria capsula lo stemma storico della famiglia Antinori mentre in etichetta campeggiano le lettere DG, omaggio alla famiglia Della Gherardesca antica proprietaria della tenuta.

(are)



BERTANI

Doc Valpolicella Classico Superiore Ognisanti di Novare

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Corvina, Rondinella

Bottiglie prodotte: 13.102

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Bertani Domains Azienda Agricola](#)

Proprietà: Angelini Wines & Estates

Enologo: Andrea Lonardi

È arrivato alla quinta annata di produzione Ognisanti, progetto con cui la storica cantina Bertani esalta il territorio della Valpolicella con un vino che ricerca la ricchezza nella leggerezza, ottenuta grazie a una estrazione morbida. Un vino dalla bassa gradazione (12,5°) in stile "Pinot" prodotto con uve provenienti dal cru di Tenuta Novare (2,92 ettari in totale distribuiti su otto terrazze) che danno un eccellente Classico Superiore. I vigneti sono cresciuti su un suolo ricco di calcare gessoso, che regala vini sapidi, speziati, longevi, in cui la Corvina (al 95%) esprime la sua concentrazione aromatica. Ognisanti esce a due anni dalla vendemmia, dopo essere rimasto per circa un anno in legno nuovo di botti di rovere francese e aver trascorso almeno sei mesi di affinamento in bottiglia. Ed è ideale berlo dopo tre-cinque anni. Ognisanti è un "vino di vigneto", non è un blend, e l'aromaticità dipende dalle annate, anche se ha come tratto distintivo comune la sapidità, la spezzatura e la ricerca della piacevolezza. Dal colore rubino brillante e dalla grande aromaticità, il 2021 al naso è ricco con sentori di frutta rossa fresca come la ciliegia, ma presenta anche note agrumate e di leggera resina. Al palato è ben bilanciato dall'acidità, elegante, lungo e appagante, con un finale sapido e salato. Come abbinamento è adatto anche al pesce e si sposa idealmente con la cucina etnica.



QUINTODECIMO

Doc Irpinia Aglianico Terra d'Eclano

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 16.500

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Quintodecimo](#)

Proprietà: Laura e Luigi Moio

Enologo: Luigi Moio

Insieme al Taurasi Riserva, l'Aglianico in purezza Terra d'Eclano è l'etichetta d'esordio (2004) del progetto enologico di Luigi Moio. Maturata per un anno in barrique nuove e di secondo passaggio, la versione 2020 profuma di frutti di bosco, erbe officinali, polvere di caffè, spezie e toni tosti. In bocca, il sorso è tendenzialmente morbido, dalla trama tannica articolata e solida e dal finale ampio, che ritorna sul frutto e su accenti balsamici e speziati. L'azienda di Luigi Moio, ordinario di enologia dell'Università Federico II di Napoli e punto di riferimento per molte aziende vitivinicole della Campania, è il luogo d'elezione dove il nostro esprime tutta la sua conoscenza pregressa e il suo punto di vista sul come fare vino. Ma non solo. Si tratta dell'azienda di famiglia, anzi è prima di tutto la casa della famiglia Moio. Posta a Mirabella Eclano, nel cuore dell'Irpinia, è nata nel 2001. Il suo nome, Quintodecimo, rimanda al toponimo "Quintum Decimum" con il quale i romani chiamavano l'antico municipio di Eclano. La cifra stilistica delle etichette della cantina - che conta su 16 ettari a vigneto per una produzione media di 50.000 bottiglie - è, manco a dirlo, di ineccepibile fattura e tecnicamente inappuntabile. Protagonisti assoluti sono i vitigni simbolo della Campania eolica: Falanghina, Greco, Fiano e Aglianico, declinati prevalentemente sotto le relative denominazioni.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



POLIZIANO

Toscana Igt Rosso Le Stanze del Poliziano

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 62,00

Azienda: [Azienda Agricola Poliziano](#)

Proprietà: Federico Carletti

Enologo: Fabio Marchi, Carlo Ferrini

A fare la voce grossa nella produzione odierna della cantina di Federico Carletti ci sono i Nobile di Montepulciano, ma la forza qualitativa di questa realtà enologica, fondata nel 1961, è dipesa anche dal successo dei cosiddetti "Supertuscan". Qui "impersonati" soprattutto dall'etichetta Le Stanze. Un vino prodotto per la prima volta nel 1987 e che deve il suo nome all'opera omonima dell'erudito rinascimentale Angelo Ambrogini, detto, per l'appunto, "Il Poliziano". Si tratta di un Cabernet Sauvignon e Merlot, maturato per 16 mesi in barrique, che, nella versione 2019, alterna profumi di amarena e mirtillo, cenni balsamici e speziati. In bocca il sorso è denso e dallo sviluppo avvolgente, con chiusura lunga ancora fruttata e speziata. L'azienda di Federico Carletti produce 750.000 bottiglie da 117 ettari di vigna a Montepulciano - ma ci sono anche i 7 ettari di "In Violas" a Cortona e i 27 di "Lhosa" in Maremma - ed ha completato proprio quest'anno la ristrutturazione definitiva del suo opificio, avviata nel 1998 (con la realizzazione di una moderna cantina) e proseguita nel 2005 (con quella di una altrettanto moderna barricaia), terminando oggi con la completa rivisitazione dell'ultima porzione adibita a cantina, costruita nel 1986. Un processo di rinnovamento che va di pari passo con quello del sempre più significativo impegno aziendale dei figli di Federico, Maria Stella e Francesco.

(fp)

CITRA

Doc Abruzzo Pecorino Superiore Ferzo

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 13.200

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Citra Vini Società](#)

[Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Davide Dias

Citra è tra le realtà enologiche più importanti dell'Abruzzo. Cooperativa di cooperative (raccolge infatti le cantine sociali, tutte locate nella provincia di Chieti, Pollutri, Rocca San Giovanni, Lanciano, Ortona, Paglieta, Crecchia, Torrevecchia, Teatina e Tollo), può contare sul lavoro di 3.000 soci che coltivano 6.000 ettari di vigneto, producendo qualcosa come 18.000.000 di bottiglie in media. Numeri stellari che confluiscono in una gamma di etichette vasta e articolata su diverse linee: troviamo vini di pronta beva, giocati sulla piacevolezza, accanto a selezioni più ambiziose e realizzate per durare nel tempo, vini da vitigni di antica coltivazione locali, Montepulciano, Trebbiano e Pecorino, a cui è dedicato, naturalmente, più spazio, ma anche etichette a base di uve internazionali. Il progetto Citra, con sede principale a Ortona compie i suoi primi passi nel 1973 e deve il suo nome all'avverbio latino che significa "al di qua" e che indicava uno dei due principati in cui si divideva l'Abruzzo nel XVIII secolo. Nella linea "Ferzo" è raccolto il meglio della produzione autoctona di Citra, ottenuta da piccoli appezzamenti, coltivati rigorosamente con varietà locali. Il Pecorino Ferzo 2022 possiede profumi di frutta a polpa bianca matura e rimandi agrumati ad anticipare una bocca continua e tendenzialmente sapida e fragrante, a garanzia di un sorso facile e immediatamente piacevole.

(fp)

MONCHIERO CARBONE

Docg Roero Printi Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Monchiero Carbone](#)

Proprietà: Francesco Monchiero Carbone

Enologo: Francesco e Marco Monchiero

Carbone

A partire dalla vendemmia 1997, Monchiero Carbone ha iniziato la produzione del Roero Riserva "Printi", una selezione che può confrontarsi con i rossi piemontesi più strutturati, in grado di affrontare in assoluta tranquillità periodi di invecchiamento decisamente lunghi, senza però dover rinunciare all'eleganza dei Nebbioli coltivati sulle colline del Roero. Le uve nascono dai terreni argillo calcarei della collina Frailin, nella menzione geografica canale Srù. L'esposizione ad ovest pieno permette all'uva di godere delle calde e secche giornate estive. Le uve vengono raccolte verso i primi di ottobre. La macerazione con le bucce è sempre lunga e lenta per dar modo al mosto di arricchirsi di tutte le componenti naturali racchiuse nell'acino. Dopo la svinatura il vino viene messo in legni piccoli di diversi passaggi, dove conclude la fermentazione malolattica e dove rimane per almeno 22-24 mesi. Un altro anno di maturazione dopo l'imbottigliamento prepara il prodotto al debutto. Il colore è rosso rubino brillante. Fruttato e ampio al profumo, pieno e lungo in bocca dove la percezione degustativa è comunque dominata dall'eleganza dei tannini roerini, migliora ancora con un lungo periodo di affinamento in bottiglia. Come abbinamenti si consigliano piatti ricchi, come brasati o stracotti al vino rosso, agnello al forno o spezzatino di cinghiale. Ideale anche con formaggi a lunga stagionatura.

(Cristina Latessa)

TENUTA LE COLONNE

Doc Bolgheri Superiore

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc e Sauvignon

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Tenuta Le Colonne](#)

Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family

Vineyards

Enologo: Luigi Temperini

Maturato per 24 mesi in legno, il Bolgheri Superiore 2019 profuma di cedro, mirtillo e mora maturi, con tocchi affumicati e speziati. In bocca, il sorso è solido e articolato, dalla trama tannica ricca e dallo sviluppo tendenzialmente potente, terminando in un finale ampio e dai ritorni fruttati e tosti. Sotto il "cappello" del nome Alejandro Bulgheroni Family Vineyards si articola un vero e proprio mosaico enico che il magnate del petrolio argentino, già presente nel mondo del vino con aziende in Uruguay e Argentina, ha costruito in un tempo brevissimo (cominciando nel 2012), attraverso l'acquisizione di terreni e cantine in alcuni dei migliori areali della Toscana, per un investimento complessivo ben oltre i cento milioni di euro. Dievole e Certosa di Pontignano nella denominazione del Chianti Classico, Podere Brizio e Poggio Landi a Montalcino e, nel 2016, acquisendo le due realtà bolgheresi situate nei pressi di Donoratico: Tenuta Meraviglia - 30 ettari a vigneto, coltivati in prevalenza a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot - e Tenuta Le Colonne - 65 ettari a vigneto dove sono allevati anche Syrah e Vermentino. Con una filosofia produttiva che rompe un certo tradizionalismo produttivo del bolgherese, utilizzando, in fase di affinamento, solo legno grande anche per le varietà bordolesi e, in fase di vinificazione, non rinunciando alla presenza dei raspi in qualche caso.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



MOËT & CHANDON

Aoc Champagne Brut Nature Collection Impérial Création No. 1

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay,

Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 240,00

Azienda: [Champagne Moët & Chandon](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Benoît Gouez

"Création No. 1" è la prima cuvée della nuova Collection Impériale Moët & Chandon. È la "biblioteca" di vini di riserva della Maison, una delle più grandi della regione, che ha permesso di produrre un vino come questo. Si tratta di un assemblaggio di sette annate (invecchiate in rovere, sui lieviti e in bottiglia), con cui Moët & Chandon celebra il 280° anniversario dalla sua fondazione, omaggiando anche il suo fondatore, Claude Moët, che nel 1743 gettò le basi per dare vita a una Maison della Champagne visionaria. La Collection Impériale Création No. 1 è un blend di sette annate, ognuna con peculiarità distintive. Il loro intricato assemblaggio inizia con Grand Vintage 2013, maturato in vasche di acciaio inox, cui si aggiungono la raffinata annata 2012, la potente 2010, la tesa 2008, la corposa 2006, la vivace 2000 (invecchiata in botti di rovere) e termina con l'elegante 2004, affinata sui lieviti in bottiglia dopo la seconda fermentazione. Collection Impériale rende anche omaggio all'eredità "imperiale" della Maison, fondata sul rapporto nato nel 1801 tra Jean-Remy Moët, nipote del fondatore della Maison, e Napoleone Bonaparte. Il suo profilo aromatico, mette in fila profumi di cocco, vaniglia e frutta bianca, accompagnati da note di prugna e agrumi canditi. Al palato, l'effervescenza è cremosa e delicata, alternando freschezza e amarezza. Finale fragrante dai toni fumé e di liquirizia.

(fp)



VELENOSI

Doc Piceno Rosso Superiore Roggio del Filare

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Società Velenosi Vini](#)

Proprietà: famiglia Velenosi

Enologo: Filippo Carli

Il top di gamma tra i rossi del Piceno nella produzione Velenosi è vino che unisce le due anime dei vitigni Montepulciano e Sangiovese - tanto concentrato e selvaggio uno quanto aulico ed elegante il secondo - e che fa da ambasciatore ad una storia di autenticità in un territorio non facile da raccontare. Siamo ad Ascoli Piceno, e questo vino figlio di una singola vigna baciata dai raggi del sole e cullata dalla brezza del mare, da cui dista quattro km in linea d'aria, è da trent'anni il motivo di orgoglio di Angela Velenosi. Una vigna dotata di escursioni termiche rilevanti e di esposizioni che donano grande maturità: qui nasce Roggio del filare, un nome evocativo tratto dalla poesia "Arano" del Pascoli tanto cara ad Angela, ed una bottiglia inconfondibile. Temperamento, energia e audacia diventano il comun denominatore tra il vino e la donna che lo ha generato e cresciuto come un figlio, accompagnandolo in giro per il mondo fino alla ribalta internazionale. L'annata 2020 segna una piccola svolta in termini di proporzioni di volumi, con una finezza intrigante e sinuosa: non più solo la ciliegia scura nella sua ricchezza, ma una brillantezza che si sposa con una leggiadria floreale boschiva dalle sfumature erbacee di bosso e geranio. La profondità del sorso è alleggerita da una vena fresca di liquirizia con tannini a trame fini di cioccolato fondente e spezie dolci dall'allungo intenso.

(Chiara Giovoni)



TENUTA DI ARCENO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 55.066

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Tenuta di Arceno Società Agricola](#)

Proprietà: Jackson Family Wines

Enologo: Pierre Seillan, Lawrence Cronin

Il Chianti Classico Riserva 2019, invecchiato un anno in barrique, profuma di frutti rossi tendenzialmente maturi, con tocchi di erbe aromatiche e rimandi affumicati e speziati. In bocca il sorso è dolce, accattivante e senza spigoli, dallo sviluppo pieno e dal finale che ritorna sul frutto, con lampi di liquirizia e vaniglia. Nel pressi di Castelnuovo Berardenga - "capitale" dell'Unità Geografica Aggiuntiva più meridionale della denominazione del Chianti Classico - si trova la Tenuta di Arceno di proprietà americana (Gruppo Kendall-Jackson, che l'ha acquisita nel 1994). Gli ettari a vigneto sono 92 e si trovano tra i 300 e 500 metri di altezza, caratterizzandosi per suoli a varia composizione, identificati in oltre 60 micro Cru da una zonazione aziendale. La guida tecnica ha un approccio stilistico internazionale, più precisamente bordolese con qualche sfumatura californiana e si trova nelle mani rispettivamente di Pierre Seillan - creatore a Sonoma di Venité Winery e prima a lavoro a Saint-Emilion - e dell'italo-americano Lawrence Cronin. Da qui escono etichette di inappuntabile esecuzione: dai Sangiovese chiantigiani, declinati con stile sobriamente moderno e con l'obiettivo centrato di non snaturarne personalità e carattere, ai blend e alle purezze di impostazione bordolese, realizzati con altrettanta misura. Il totale della produzione è mediamente di 250.000 bottiglie all'anno.

(fp)



OLIANAS

Doc Vermentino di Sardegna

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Tenuta Ollianas](#)

Proprietà: Stefano Casadei, famiglia Ollianas

Enologo: Stefano Casadei

23 ettari vitati a biologico - dislocati tra Campidano, Marmilla e Barbagia e caratterizzati da suoli a diversa composizione: dalle sabbie al calcare, dalle argille ai terreni vulcanici -, per una produzione complessiva di 170.000 bottiglie, sono i numeri del progetto enologico nato nel 2005 che vede protagonisti la famiglia Ollianas e Stefano Casadei. Quest'ultimo nome noto della Toscana enoica e già impegnato al Castello del Trebbio, realtà chiantigiana posta nella sottozona della Rufina, e nella tenuta maremmana Casadei nell'areale di Suvereto. Ad animare la filosofia produttiva della cantina sarda, situata nel comprensorio di Gergei nel cagliaritano, è il metodo "biointegrale", che cerca di fondare tecniche e principi del biologico e del biodinamico. Un metodo che è rafforzato dall'utilizzo dei vitigni di antica coltivazione locali quali Cannonau, Bovale, Semidano, Nasco, Malvasia e Vermentino e dal progetto "Le Anfore" della figlia di Casadei, Elena, improntato sull'utilizzo di contenitori in terracotta prodotti in Toscana e Georgia per la vinificazione e la maturazione dei vini e da cui è ottenuta una linea di etichette ad hoc. Il Vermentino di Sardegna 2022, affinato in acciaio e legno, profuma di frutta gialla matura, erbe aromatiche e tocchi speziati. In bocca, il sorso è sapido, dallo sviluppo continuo e dal finale che rimanda ai frutti gialli e alla macchia mediterranea.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



RESTIVO

Doc Etna Rosato

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: Restivo Wine

Proprietà: Francesco Restivo, Gaetano

Graci

Enologo: Riccardo Cotarella

Gli aromi dell'Etna Rosato 2022 rimandano ai lamponi, al gelsò, a note minerali ferrose, alla pesca e alle erbe mediterranee. In bocca è vino sapido e fresco dal coerente ritorno fruttato e dal finale agrumato di buona persistenza. Il progetto enologico del giovane Francesco Restivo (che nella vita fa il gioielliere a Catania) è partito nel 2019. Siamo nel versante nord dell'Etna nel comune di Castiglione di Sicilia e qui si trovano, soprattutto concentrati in Contrada Arcuria (ma anche con appezzamenti a Barbacocchi e Feudo di Mezzo), i 13 ettari di vigneto a biologico già in produzione (a cui si aggiungeranno ulteriori 13 ettari nel 2024 e altri 14 ettari nel 2025), coltivati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto e Pinot Nero. Una conferma dell'appeal del vulcano che resta probabilmente la meta enoica più desiderata della Sicilia enoica. A sovrintendere tecnicamente al progetto niente di meno che Riccardo Cotarella, l'enologo dei vip e presidente di Assoenologi. Per adesso, in attesa dell'ultimazione della cantina la cui costruzione è già partita, le vinificazioni sono effettuate presso l'azienda di Francesco Tornatore. Il progetto di Francesco Restivo è un vero e proprio "work in progress" e non solo in ambito vitivinicolo ed enologico. In programma, infatti, anche la realizzazione di un hospitality di lusso che viaggerà al fianco della produzione di vino.

(are)



MONTALBERA

Docg Barbera d'Asti Superiore Lequilibrio

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: Società Agricola Montalbera

Proprietà: famiglia Morando

Enologo: Nino Falcone, Daniel Morellato

Montalbera, fondata nel 1983 da Enrico Riccardo Morando, è una tenuta, oggi condotta da Franco Morando, la cui superficie vitata si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, con 130 ettari a vigneto allevati a Ruchè (il 60% di questa varietà - riscoperta negli anni Settanta del secolo scorso dal lavoro di Don Giacomo Cauda - si trova nelle vigne dell'azienda con sede a Castiglione Monferrato), Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato, Chardonnay e Merlot. Da anni la famiglia Morando investe con continuità e determinazione nella viticoltura piemontese, producendo mediamente 550.000 bottiglie, declinate da un ricco portafoglio etichette, e dedicandosi alla valorizzazione soprattutto delle varietà locali Ruchè, in testa, Grignolino - che interpreta con vinificazioni sperimentali ed innovative come, per esempio, quelle espresse dal "progetto Anfora" - e Barbera che interpreta con altrettanta brillantezza. Come nel caso della Barbera d'Asti Lequilibrio, un vino invecchiato per un anno in un mix composto da barrique, tonneau e legno grande. La versione 2021 profuma di lampone, ribes e confettura di frutti di bosco, con tocchi di cioccolato, polvere di caffè, vaniglia e liquirizia. In bocca il sorso è tendenzialmente morbido ed avvolgente, dallo sviluppo polposo e dal finale ampio, rinfrescato da accenti acidi a donare fragranza e dinamismo al vino.

(fp)

ZOOM



CASEIFICIO DI NUCCI, CACIOVALLO DI AGNONE PAT

AREA ARTIGIANALE GIOVANNI PAOLO II - AGNONE (IS)

Tel: +39 0865 77288

Sito Web: www.caseificiodinucci.it

È nei primi anni Cinquanta del secolo scorso che Antonio Di Nucci fonda il primo nucleo di quello che sarebbe diventato l'attuale Caseificio con sede ad Agnone, in Molise. Una storia di famiglia, quella dei Di Nucci, reinterpretata oggi da Franco, titolare del Caseificio. Sovrano indiscusso della produzione casearia dei Di Nucci, il Caciocavallo di Agnone, un formaggio a pasta filata stagionata, ottenuto manualmente dal latte crudo, caglio, siero innesto e sale. Il Caciocavallo di Agnone PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) è uno dei prodotti che allimenta, è proprio il caso di dirlo, il gigantesco giacimento gastronomico del Bel Paese. Il Caciocavallo di Agnone è formaggio squisitamente territoriale che parla dei profumi e dei sapori del meridionale, restando unico ed inimitabile. Viene prodotto nelle versioni semi-stagionato (fino a tre mesi), stagionato (da quattro a otto mesi), mentre l'extra-stagionato rimane per un anno nella cantina del Caseificio Di Nucci in pietra tufacea.

RISTORANTE



IL FLAUTO DI PAN, HOTEL VILLA CIMBRONE

VIA S. CHIARA, 26 - RAVELLO (SA)

Tel: +39 089 857459

Sito Web: [ilflautodipan](http://ilflautodipan.com)

Dal Pergole e nasse, crudo di gamberi Gobbetti - dei pescatori dei borghi marinari - con insalatina di limone "pane" marinato e cagliata di mandorle, a *Il riso a Ravello*, riso Carnaroli mantecato con stracchino di capra, erbe e fiori spontanei dell'orto; dall'*Agnello dei Monti Lattari* - e dei loro contadini - con zucca napoletana e liquirizia Concerto, a *Il Babà*, un trionfo - ça va sans dire - di mediterraneità e creatività. Questo è un assaggio dell'alta cucina dello chef Lorenzo Montoro a Il Flauto di Pan (direttore Donato Marzolla), 1 stella Michelin a Villa Cimbrone, il prestigioso hotel della famiglia Vuilleumier a Ravello, città della musica (il "Ravello Festival") e dell'infinito, che si ammira dalla terrazza, sospesi tra cielo e mare, dopo aver percorso i giardini tra i più belli al mondo. Un luogo iconico d'Italia, della Costiera Amalfitana e del piacere di godere della tavola e dei vini della ricca cantina circondati di bellezza. "Un luogo deputato all'estasi", diceva Pier Paolo Pasolini.

(are)



Famiglia Morando (Montalbera Monferrato), 'Vendemmia di ottima qualità anche se lieve calo dei volumi'

"Quest'anno per la prima volta anche le uve rosse Ruchè vendemmate 'in notturna' per preservarne integrità, profumi e concentrazione".

27/10/2023 Categoria: Uncategorized



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Photo credits: fonte ufficio stampa

«Lo scorso 15 ottobre abbiamo terminato la vendemmia 2023 in Tenuta Montalbera, la “cattedrale” del rosso autoctono “Ruchè”. Per la prima volta abbiamo applicato la vendemmia notturna anche su un vitigno a bacca nera come il Ruchè di Castagnole Monferrato appunto, per preservarne integrità, profumi e concentrazione» ha commentato Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi.

«In ultima analisi, l'andamento della vendemmia 2023 è stato tutto sommato positivo: abbiamo avuto un calo di circa il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

15% in volumi ma, grazie soprattutto alla forte escursione termica notte-giorno, la qualità degli acini è stata eccellente e ci aspettiamo vini di grande qualità. Possiamo solo aggiungere che, per contrastare i grandi caldi siccitosi sulle nostre particelle più delicate già in sovraturazione come il Ruchè Laccento, abbiamo dovuto obbligatoriamente procedere con una "vendemmia notturna", per preservare profumi, integrità e consistenza dell'uva stessa, nel rispetto anche della salute dei nostri ragazzi nel loro quotidiano in vigna. Ora dovremo proseguire il lavoro in cantina ma, grazie all'aiuto di tutti i nostri collaboratori, confido avremo degli ottimi vini che tendono qualitativamente sempre all'eccellenza – ha affermato Franco Morando, che poi ha spiegato – La vendemmia 2023 è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Quest'anno una realtà come Montalbera, 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana.

C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a schemi e protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa – ha rassicurato Franco Morando – Trai vini prodotti da Montalbera spicca il celebre rosso Ruchè di Castagnole Monferrato, un vitigno autoctono tipico di 8 paesi che è un vino estremamente elegante, setoso, piacevole dai grandi frutti e dalle grandi piacevolezze, con un grande equilibrio che rispecchia esattamente il gusto **internazionale** dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevolezze innovative».

Il Ruchè di Castagnole di Monferrato è un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona in provincia di **Asti**, la cui origine potrebbe risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco. Ma è negli anni settanta, grazie a Don Giacomo Cauda, che il vitigno a rischio estinzione viene riscoperto. Come "beneficio parrocchiale" egli trovò infatti dieci filari di Ruchè, di cui si appassionò innamorandosi dell'acino ancora in vigna e, seguito da altri viticoltori, iniziò a impiantare nuovamente questa varietà. Il resto è storia: nel 1987 arriva la DOC, nel 2010 la DOCG e oggi il Ruchè è apprezzato per le sue caratteristiche davvero uniche. Da sempre la Famiglia Morando, proprietaria di Tenuta Montalbera, sostiene questo straordinario vitigno a bacca rossa autoctono del Monferrato ed è leader di mercato del Ruchè.

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

Tag: **Asti, Internazionale**

Condividi

Ti piace?



DOMENICA SECONDO APPUNTAMENTO CON LA FIERA

A Moncalvo il concorso dei tartufi bianchi in tavola piatti profumati al gusto di cultura

«La prima domenica della 69ª Fiera del Tartufo di Bianco di Moncalvo è andata oltre ogni aspettativa»: dice il sindaco aleramico Christian Orecchia. Tutto porta a pensare che anche questa domenica sia un altro successo.

Il trend dei visitatori continua ad essere in continua ascesa, così come la proposta di eccellenza che la città monferrina offre in occasione della storica manifestazione. La Fiera del Tartufo di Moncalvo si è articolata in due domeniche, quella del 22 ottobre e questa del 29 ottobre. «Al centro di tutto ci sarà il tartufo – dice Orecchia – la siccità è risultata un po' mitigata quest'anno e siamo riusciti a proporre prodotti migliori sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo». Il profumo che aleggiava nelle vie e nelle piazze di Moncalvo domenica scorsa ne era stata la prova.

Nonostante i problemi climatici i tartufi bianchi sono cresciuti ugualmente, cercati e trovati dai «trifulau» e dai loro cani «tabui».

Alle 9 aprirà il mercato dei prodotti tipici. In tarda mattinata ci sarà l'assegnazione del Trofeo Città di Moncalvo «Zappino d'Argento». Il premio «Tartufo d'Oro» la scorsa domenica è andato a Davide Curziotti che ha presentato un un profumatissimo esemplare di circa 6 etti di Tuber Magnatum Pico. Alla premiazione era stata presente l'Azienda **Montalbera**, main sponsor della manifestazione e famosa per il suo vino: il Ruchè. Prima dell'assegnazione del nuovo premio però, anche domenica 29 ottobre, sarà possibile esplorare le zone circostanti in compagnia della guida Luca Manzan. In piazza ci sarà lo sportello della Regione e si potrà partecipare alle ricerca si-

mulata di una «trifola» nella Tartufaia Didattica. «Il tartufo è anche un patrimonio immateriale e culturale che va preservato – dice Orecchia – per questo vogliamo portare alla luce tutto ciò che c'è dietro la cultura del tartufo». Domani «Anduma a Trifole», sarà un'occasione per conoscere l'affascinante rito dei trifulau, Aldo e Fabrizio e i loro fedeli cani «Tabui»: Frida, Balin e Raschio. Inutile dire che si mangerà bene. «Lo diamo quasi per scontato – dice il primo cittadino – si potranno degustare piatti a base di tartufo a prezzi accessibili a tutti, sia con la Pro loco che con i ristoranti della zona».

Dalle 11 e fino alle 15 stand gastronomico della Pro loco in piazza Carlo Alberto, mentre alle 12,30 inizierà il pranzo (su prenotazione) nella sede della Pro loco. Non solo tartufo ma anche cultura. «Le iniziative collaterali alla Fiera sono andate molto bene – dice il sindaco di Moncalvo – con moltissimi visitatori e un exploit notevole per il museo cittadino». Anche domenica sarà visitabile la mostra «Kimonos & Ventagli» al Museo Civico di Moncalvo oltre che la mostra permanente, con opere del Caccia, un De Chirico, un disegno di Modigliani e uno Chagall. Visitabili i camminamenti del Castello all'ufficio turistico (piazza Antico Castello); saranno aperte le chiese moncalvesi, San Francesco, Sant'Antonio Abate e il Santuario dedicato a Madre Teresa di Calcutta. Durante la fiera sarà aperta la casetta del Book Crossing. Al Teatro Comunale mostra sul progetto murale dedicato alla coloratissima arte di Mario Pavese. —

© DIBONDI/INFORMEDICORVATA


TRENDING VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA) MONFERRATO, 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'



giovedì 26 Ottobre 2023



Homepage Editoriali Agenparl International Mondo Politica Economia Regioni Università Cultura Futuro Sport & Motori



Home » VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA) MONFERRATO, 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'

VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'

By —26 Ottobre 2023 Nessun commento 3 Mins Read

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

(AGENPARL) – gio 26 ottobre 2023 VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), ‘VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI’

“Quest’anno per la prima volta anche le uve rosse Ruchè vendemmate ‘in notturna’ per preservarne integrità, profumi e concentrazione”

Montalbera (Asti), 26 ottobre 2023 – «Lo scorso 15 ottobre abbiamo terminato la vendemmia 2023 in Tenuta **Montalbera**, la “cattedrale” del rosso autoctono “Ruchè”. Per la prima volta abbiamo applicato la vendemmia notturna anche su un vitigno a bacca nera come il **Ruchè di Castagnole** Monferrato appunto, per preservarne integrità, profumi e concentrazione», ha commentato **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi. «In ultima analisi, l’andamento della vendemmia 2023 è stato tutto sommato positivo: abbiamo avuto un calo di circa il 15% in volumi ma, grazie soprattutto alla forte escursione termica notte-giorno, la qualità degli acini è stata eccellente e ci aspettiamo vini di grande qualità. Possiamo solo aggiungere che, per contrastare i grandi caldi siccitosi sulle nostre particelle più delicate già in sovraturazione come il Ruchè **Laccento**, abbiamo dovuto obbligatoriamente procedere con una “vendemmia notturna”, per preservare profumi, integrità e consistenza dell’uva stessa, nel rispetto anche della salute dei nostri ragazzi nel loro quotidiano in vigna. Ora dovremo proseguire il lavoro in cantina ma, grazie all’aiuto di tutti i nostri collaboratori, confido avremo degli ottimi vini che tendono qualitativamente sempre all’eccellenza», ha affermato **Franco Morando**, che poi ha spiegato: «La vendemmia 2023 è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi quotidianamente cambiamo gli schemi. Quest’anno una realtà come **Montalbera**, 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l’enologia e la produzione italiana. C’è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a schemi e protocolli di vinificazione estremamente severi e l’annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa», ha rassicurato **Franco Morando**. «Trai vini prodotti da **Montalbera** spicca il celebre rosso **Ruchè di Castagnole** Monferrato, un vitigno autoctono tipico di 8 paesi che è un vino estremamente elegante, setoso, piacevole dai grandi frutti e dalle grandi piacevolzze, con un grande equilibrio che rispecchia esattamente il gusto internazionale dell’assaggiatore moderno e attento alle piacevolzze innovative», ha spiegato il Direttore Generale di **Montalbera Franco Morando**.

Il **Ruchè di Castagnole** di Monferrato è un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona in provincia di Asti, la cui origine potrebbe risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco. Ma è negli anni settanta, grazie a Don Giacomo Cauda, che il vitigno a rischio estinzione viene riscoperto. Come “beneficio parrocchiale” egli trovò infatti dieci filari di Ruchè, di cui si appassionò innamorandosi dell’acino ancora in vigna e, seguito da altri viticoltori, iniziò a impiantare nuovamente questa varietà. Il resto è storia: nel 1987 arriva la DOC, nel 2010 la DOCG e oggi il Ruchè è apprezzato per le sue caratteristiche davvero uniche. Da sempre la Famiglia Morando, proprietaria di Tenuta **Montalbera**, sostiene questo straordinario vitigno a bacca rossa autoctono del Monferrato ed è leader di mercato del Ruchè.

Per info:

SHARE.



RELATED POSTS

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

HOME BEVERAGE BIO CARNI DOLCI&SALATI FIERE FORMAGGI FREE FROM
 GROCERY LUXURY MERCATO ORTOFRUTTA RETAIL SALUMI TECNOLOGIE VINI

DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

[< Precedente](#) [Prossimo >](#)


Vendemmia 2023 a Tenuta **Montalbera**, calo in volumi ma ottima qualità

26 Ottobre 2023 - 15:53 | Categorie: [Vini](#) | Tag: [Franco Morando](#), [Montalbera](#), [vendemmia](#), [vendemmia 2023](#)

Castagnole Monferrato (At) – Meno uva ma più buona nell'annata 2023 a **Tenuta Montalbera**, l'azienda vinicola della **famiglia Morando** a Castagnole Monferrato (Asti). Lo spiega lo stesso **Franco Morando**, direttore generale: "Lo scorso 15 ottobre abbiamo terminato la **vendemmia 2023**. Per la prima volta abbiamo applicato la **vendemmia notturna** anche su un vitigno a bacca nera come il **Ruchè di Castagnole Monferrato**, per preservarne integrità, profumi e concentrazione".

Franco Morando trae dunque le conclusioni: "In ultima analisi, l'andamento della vendemmia 2023 è stato tutto sommato positivo: abbiamo avuto un **calo di circa il 15% in volumi** ma, grazie soprattutto alla forte escursione termica notte-giorno, la qualità degli acini è stata eccellente e ci aspettiamo vini di grande qualità".



Condividi



LE NOSTRE RIVISTE

In questa sezione sono disponibili i numeri delle riviste del gruppo Tespi dedicate al settore alimentare:

[Salumi&Consumi](#)
[Salumi&Tecnologie](#)
[Carni&Consumi](#)
[Formaggi&Consumi](#)
[Formaggi&Tecnologie](#)
[DolciSalati&Consumi](#)
[Bio&Consumi](#)
[Bio&Consumi – Green Lifestyle](#)
[Grocery&Consumi](#)
[Vini&Consumi](#)
[Beverage&Consumi](#)
[Luxury Food & Beverage](#)
[The Italian Food Magazine](#)
[Tech4Food](#)
[Italy For Asia](#)



HOME > NEWS&EVENTI SUL VINO > NEWS

> VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'



VINO: FAMIGLIA MORANDO (MONTALBERA MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'

"Quest'anno per la prima volta anche le uve rosse Ruchè vendemmate 'in notturna' per preservarne integrità, profumi e concentrazione"

«Lo scorso 15 ottobre abbiamo terminato la vendemmia 2023 in Tenuta **Montalbera**, la "cattedrale" del rosso autoctono "Ruchè". Per la prima volta abbiamo applicato la vendemmia notturna anche su un vitigno a bacca nera come il **Ruchè di Castagnole Monferrato** appunto, per preservarne integrità, profumi e concentrazione», ha commentato **Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera**, tenuta che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa piemontesi. «In ultima analisi, l'andamento della vendemmia 2023 è stato tutto sommato positivo: abbiamo avuto un calo di circa il 15% in volumi ma, grazie soprattutto alla forte escursione termica notte-giorno, la qualità degli acini è stata eccellente e ci aspettiamo vini di grande qualità. Possiamo solo aggiungere che, per contrastare i grandi caldi siccitosi sulle nostre particelle più delicate già in sovraturazione come il **Ruchè Laccento**, abbiamo dovuto obbligatoriamente procedere con una "vendemmia notturna", per preservare profumi, integrità e consistenza dell'uva stessa, nel rispetto anche della salute dei nostri ragazzi nel loro quotidiano in vigna. Ora dovremo proseguire il lavoro in cantina ma, grazie all'aiuto di tutti i nostri collaboratori, confido avremo degli ottimi vini che tendono qualitativamente sempre all'eccellenza», ha affermato **Franco Morando**, che poi ha spiegato: «La vendemmia 2023 è stata sicuramente figlia di qualche pioggia in più rispetto a quella del 2022 che era stata difficilissima da interpretare. Noi

Condividi:

 VINO: FAMIGLIA
 MORANDO (MONTALBERA
 MONFERRATO),
 'VENDEMMIA DI OTTIMA
 QUALITÀ ANCHE SE LIEVE
 CALO DEI VOLUMI'


Tags

 VINO
 FAMIGLIA MORANDO
 MONTALBERA
 MONFERRATO
 VENDEMMIA OTTIMA
 QUALITÀ
 LIEVE CALO VOLUMI

COMMENTI

Stampa



quotidianamente cambiamo gli schemi. Quest'anno una realtà come **Montalbera**, 130 ettari in un unico appezzamento, ha avuto la fortuna di non essere stata colpita dalle forti grandinate che stanno condizionando l'enologia e la produzione italiana. C'è stata una diminuzione della quantità però ci affidiamo a schemi e protocolli di vinificazione estremamente severi e l'annata 2023 sarà sicuramente figlia di una bellissima realtà qualitativa», ha rassicurato **Franco Morando**. «Trai vini prodotti da **Montalbera** spicca il celebre rosso **Ruchè di Castagnole** Monferrato, un vitigno autoctono tipico di 8 paesi che è un vino estremamente elegante, setoso, piacevole dai grandi frutti e dalle grandi piacevolzze, con un grande equilibrio che rispecchia esattamente il gusto internazionale dell'assaggiatore moderno e attento alle piacevolzze innovative», ha spiegato il **Direttore Generale di Montalbera Franco Morando**.

Il **Ruchè di Castagnole** di Monferrato è un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona in provincia di Asti, la cui origine potrebbe risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco. Ma è negli anni settanta, grazie a Don Giacomo Cauda, che il vitigno a rischio estinzione viene riscoperto. Come "beneficio parrocchiale" egli trovò infatti dieci filari di Ruchè, di cui si appassionò innamorandosi dell'acino ancora in vigna e, seguito da altri viticoltori, iniziò a impiantare nuovamente questa varietà. Il resto è storia: nel 1987 arriva la DOC, nel 2010 la DOCG e oggi il Ruchè è apprezzato per le sue caratteristiche davvero uniche. Da sempre la Famiglia Morando, proprietaria di Tenuta **Montalbera**, sostiene questo straordinario vitigno a bacca rossa autoctono del Monferrato ed è leader di mercato del Ruchè.

25/10/2023

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su VINO: FAMIGLIA MORANDO (**MONTALBERA** MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'. Scrivi tu il primo commento su VINO: FAMIGLIA MORANDO (**MONTALBERA** MONFERRATO), 'VENDEMMIA DI OTTIMA QUALITÀ ANCHE SE LIEVE CALO DEI VOLUMI'!

@ vinievino.it. All rights reserved. - Privacy

Il portale del vino vinievino.it vuol essere un aiuto agli amanti del vino italiano, dove potranno cercare i migliori vini italiani, le cantine, i ristoranti e le enoteche. ogni utente può votare il vino che gli piace di più; Spumanti, vini rossi, vini bianchi e rosati: quali scegliere per un pranzo o una cena, come degustarli, come abbinarli ai primi, ai secondi, ai dolci. Una guida degli utenti alla degustazione con descrizioni tecniche e video-presentazioni. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCG italiane, tantissime le etichette consigliate. Dove non indicato le immagini e i loghi pubblicati sono copyright dei legittimi proprietari

Vini e Spumanti made in Italy. Un'ampia selezione di etichette dall'Italia. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCG italiane, tantissime le etichette consigliate. Benvenuto nel portale vini e vino! Il portale comprende una selezione di oltre 900 etichette e oltre 9000 cantine, ristoranti ed enoteche: articoli, news, top 10, l'esperto, forum, blog, store e schede dei migliori vini italiani, comodamente da casa tua via internet non mai stato così; facile avere una guida online di informazione enogastronomica! Sfoglia il nostro catalogo di pregiati vini rossi, vini bianchi, vini rosati, vini spumanti e vini da dessert; naviga per regione, produttore, denominazione, annata, oppure usa la ricerca prodotti per trovare il tuo vino ideale in maniera facile e veloce!

QUIDQUID Srls Unipersonale
P.I., C.F.TV-BL. N. 05380650266
mail: info@quidquid.eu - www.quidquid.eu
PEC quidquid@lamiapec.it
REA TV-439499





Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Giovedì 26 Ottobre 2023 - Aggiornato alle 18:37

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



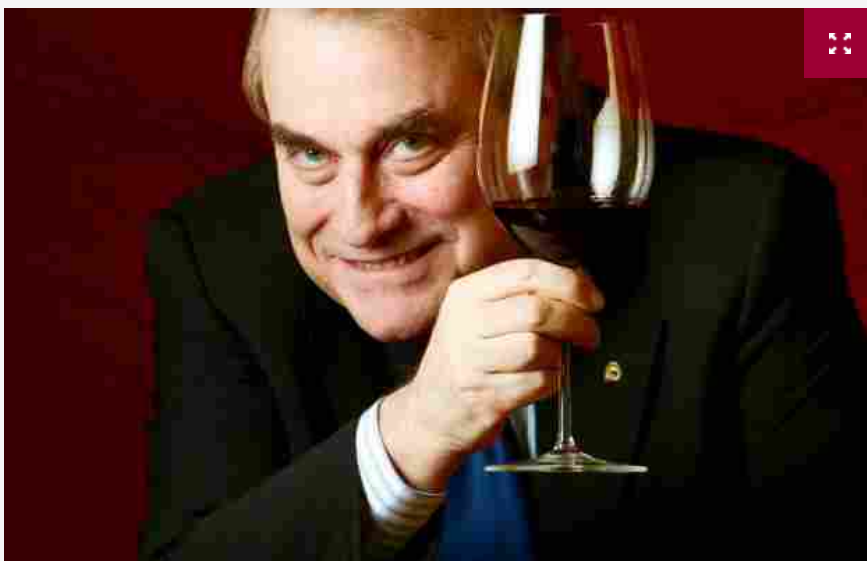
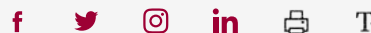
ITALIA
VINO E CRITICA

HOME > ITALIA

Grandi classici e novità: i 10 “vini dell’anno” Bibenda 2024 by Fondazione Italiana Sommelier

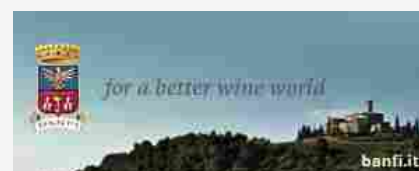
Di Gaja, Cà del Bosco, Castello della Sala, Le Pupille, Argiolas, Di Majo Norante, Castello del Terriccio, Due Palme, San Biagio e Albano Carrisi

ROMA, 26 OTTOBRE 2023, ORE 18:37



Franco Ricci, alla guida di Fondazione Italiana Sommelier (Fis) e Bibenda

Da grandi classici come il Barbaresco Sorì San Lorenzo 2020 di Gaja, il Curtefranca Chardonnay 2019 di Ca' del Bosco, il Cervaro della Sala 2021 di Castello della Sala (Antinori), il Turriga 2019 di Argiolas ed il Saffredi 2020 di Fattoria Le Pupille, a chicche come il Molise Rosso Don Luigi Riserva 2019 di Di Majo Norante, il Gian Annibale 2019 di Castello del Terriccio, il 1943 Del Fondatore 2020 di Cantine Due Palme ed il Quattordicisei 2018 di Colline San Biagio, a sorpresa assolute come il Primitivo di



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Manduria La Riserva di Al Bano al 1973 2018 di Albano Carrisi, cantante e produttore: ecco i 10 "Vini dell'Anno" di Bibenda 2024, la guida della Fondazione Italiana Sommelier (Fis), guidata da Franco Ricci che, da quest'anno, oltre al focus sui vini, gli olii e le grappe, ha introdotto una sezione dedicata specificamente ai resort delle aziende vinicole. E, con la parte dedicata ai ristoranti ridotta a poche insegne, selezionate come "I 30 Ristoranti Protagonisti d'Italia", (La Ciau del Tornavento, Piazza Duomo, Villa Crespi, Acanto dell'Hotel Principe di Savoia Milano, Da Vittorio, Dal Pescatore Santini, Miramonti l'Altro, Seta By Antonio Guida Al Mandarin Oriental, Atelier Moessmer Chef Norbert Niederkofler, Laite, Gianni d'Amato Miranda, La Capanna di Eraclio, San Domenico, Arnolfo, Da Caino, Enoteca Pinchiorri, Lorenzo, Romano, Madonnina del Pescatore, Uliassi, Casa Vissani, La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri, La Trota dal 1963, Dani Maison, La Torre Del Saracino, Quattro Passi, Due Camini a Borgo Egnazia, Le Lampare al Fortino, Duomo e La Madia) con una decisione anche polemica, spiegata così da Franco Ricci: "ricordo quando Federico Umberto d'Amato mi invitò a realizzare per lui, il direttore, la visita nei migliori Ristoranti italiani per la Guida dell'Espresso. Oggi apprendiamo che è stata venduta. Erano gli Anni Novanta ed era bello per me, che avevo da poco fatto il corso per sommelier, avere l'onore di collaborare con un direttore di profonda cultura. Poi l'idea di Bibenda che, insieme al vino, diventa guida ai ristoranti, all'olio e alla grappa. Un progetto ambizioso che ottenne immediatamente il successo del pubblico e della ristorazione italiana. Oggi - scrive Ricci - sono deluso, profondamente deluso, da una percentuale altissima di luoghi di ristorazione con una cucina strampalata che non dà retta alla materia prima. Deluso da una sala che non rappresenta più il patrimonio italiano dell'ospitalità. Oggi sono deluso perché il palcoscenico culinario ha proposto gare su gare di cuochi a caccia di piatti da esibire, non da mangiare. Colorati da un'estrosità che mi annoia, senza attenzione per la materia prima. Oggi sono deluso perché il "mercatinò" della comunicazione è stato invaso da decine di applicazioni "marchettare" che ti fanno trovare pizzerie, trattorie, ristoranti gourmet ... E se prenoti in tempo ottieni pure uno sconto di qualche euro. Oggi sono deluso perché i macellai sono diventati cuochi dando il via ad un "preparato" per chi va "de corsa food", per coloro che maltrattano la loro vita non rispettando i canoni della cucina. Eppure, si stava bene".

Focus - Tutti i "Cinque Grappoli", i "Vini eccellenti d'Italia", di "Bibenda 2024"

Valle d'Aosta

Anselmet

Vallée d'Aoste Pinot Noir Semel Pater 2021

La Vrille

Vallée d'Aoste Chambave Muscat Flétri 2021

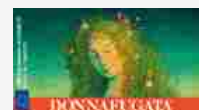
Les Crêtes

Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2021

Piemonte

Accornero

Grignolino del Monferrato Casalese Bricco del Bosco Vigne Vecchie 2019



Alberto Ballarin

Barolo Bussia 2019

Albino Rocca

Barbaresco Angelo 2019

Andrea Oberto

Barolo Rocche dell'annunziata 2019

Angelo Negro

Roero Sudisfà Riserva 2020

Anna Maria Abbona

Dogliani Superiore San Bernardo 2019

Antichi Vigneti di Cantalupo

Ghemme Collis Breclenae 2016

Antoniotti

Bramaterra 2019

Azelia

Barolo Bricco Voghera Riserva 2013

Barolo Cerretta 2019

Banfi Piemonte

Alta Langa Cuvée Aurora Blanc De Noirs 2016

Bartolo Mascarello

Barolo 2019

Batasiolo

Barbera D'alba Sovrana 2021

Bera

Barbaresco Rabajà Riserva 2016

Bersano

Barolo Badarina Riserva 2016

Borgo Maragliano

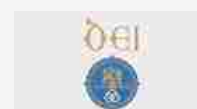
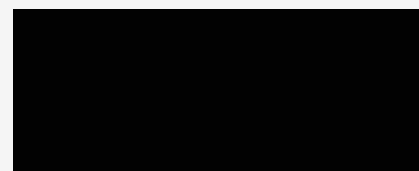
Brut Nature Cuvée Germana Beltrame Editione Iv

Borgogno

Barolo Cannubi 2019

Boroli

Barolo Brunella 2019



Bovio

Barolo Arborina 2019

Braida Giacomo Bologna

Barbera d'Asti Bricco dell'uccellone 2020

Brezza

Barolo Sarmassa Vigna Bricco Riserva 2017

Bricco Maiolica

Barolo Contadin 2019

Broglia

Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglia 2019

Brovia

Barolo Brea Vigna Ca' Mia 2019

Bruna Grimaldi

Barolo Bricco Ambrogio 2019

Bruno Giacosa

Barbaresco Rabajà 2019

Barolo Falletto Vigna Le Rocche Riserva 2017

Bruno Rocca Rabajà

Barbaresco Rabajà 2019

Cà d'Gal

Moscato d'Asti Vite Vecchia 2018

Ca' del Baio

Barbaresco Asili Riserva 2018

Ca' Viola

Barolo Sottocastello di Novello 2019

Cantina del Pino

Barbaresco Ovello 2019

Casa E. di Mirafiore

Barolo Lazzarito 2019

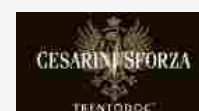
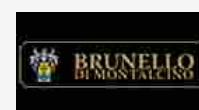
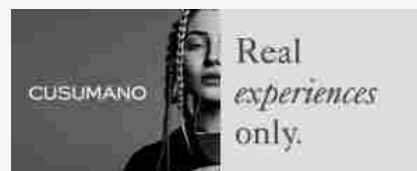
Cascina Ca' Rossa

Roero Le Coste Riserva 2020

Cascina Chicco

Barolo Ginestra Riserva 2017

Cascina Morassino



Barbaresco Ovello 2020

Castello di Neive

Barbaresco Albesani Vigna Santo Stefano 2020

Castello di Verduno

Barbaresco Rabajà 2020

Barolo Monvigliero Riserva 2017

Cavallotto

Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva 2017

Ceretto

Barbaresco Gallina 2020

Barolo Brunate 2019

Chiara Boschis E. Pira & Figli

Barolo Cannubi 2019

Chionetti

Barolo Bussia Vigna Pianpolvere 2019

Claudio Mariotto

Colli Tortonesi Timorasso Pitasso 2021

Collina Serragrilli

Barbaresco Starderì 2020

Comm. G.B. Burlotto

Barolo Cannubi 2019

Conterno

Barbera d'Alba Vigna Francia 2021

Barolo Cerretta 2019

Conterno Fantino

Barolo Ginestra Vigna Sorì Ginestra 2019

Contratto

Contratto Special Cuvée Pas Dosé 2014

Coppo

Alta Langa Brut Piero Coppo Riserva del Fondatore 2013

Cordero di Montezemolo

Barolo Enrico Vi 2019

Dante Rivetti

Barbaresco Bric' Micca 2020



Domenico Clerico

Barolo Ginestra Ciabot Mentin 2019

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Aeroplanservaj 2019

Dosio

Barolo Serradenari 2019

Elio Altare

Barolo Arborina 2019

Elio Grasso

Barolo Ginestra Casa Maté 2019

Enrico Serafino

Alta Langa Zero 140 Mesi Plutone 2010

Enzo Boglietti

Barolo Arione 2019

Ettore Germano

Barolo Cerretta 2019

Barolo Lazzarito Riserva 2017

Langhe Riesling Hérzu 2021

Ferrando

Carema Etichetta Nera 2019

Figli Luigi Oddero

Barolo Vigna Rocche Rivera Scarrone 2019

Fontanabianca

Barbaresco Serraboella 2020

Fontanafredda

Barolo Vigna La Delizia 2019

Forteto della Luja

Loazzolo Piasa Rischei 2020

Francesco Brigatti

Colline Novaresi Nebbiolo Mötziplon 2019

Franco M. Martinetti

Colli Tortonesi Timorasso Martin 2022









Fratelli Alessandria

Barolo Monvigliero 2019

Fratelli Barale

Barolo Bussia Riserva 2016

Fratelli Cigliuti

Barbaresco Serraboella 2019

Fratelli Giacosa

Barolo Scarrone Vigna Mandorlo Riserva 2015

Fratelli Revello

Barolo Cerretta 2019

G.D. Vajra

Barolo Briccodelle Viole 2019

Gaja

Barbaresco 2020

Barbaresco Costa Russi 2020

Barbaresco Sorì San Lorenzo 2020

Barbaresco Sorì Tildin 2020

Barolo Conteisa 2019

Barolo Sperss 2019

Gancia

Alta Langa Brut Blanc De Blancs 2017

Giacomo Fenocchio

Barolo Villero 2019

Giacomo Grimaldi

Barolo Ravera 2019

Gianfranco Alessandria

Barolo San Giovanni 2019

Gianni Doglia

Moscato d'Asti Casa di Bianca 2022

Gigi Rosso

Barolo Rocche Moriondino Riserva dell'ulivo 2017

Giovanni Almondo

Roero Bric Valdiana 2020

Hilberg-Pasquero

Nebbiolo D'alba Superiore Mon Suri 2020

Icardi



Barolo Serra Riserva 2016

Il Chiosso

Gattinara Galizja 2016

La Colombera

Colli Tortonesi Timorasso Il Montino 2021

La Scolca

Soldati La Scolca d'Antan Brut Rosé 2011

La Spinetta

Barbaresco Starderì 2020

Barbaresco Valeirano 2020

Moscato d'Asti Bricco Quaglia 2022

Livia Fontana

Barolo Villero 2019

Luigi Baudana

Barolo Baudana 2019

Malvirà

Roero Mombeltramo Riserva 2019

Marchesi Alfieri

Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2020

Marchesi di Barolo

Barolo Cannubi 2019

Marengo

Barolo Brunate 2019

Marziano Abbona

Barolo 2019

Massimo Rattalino

Barbaresco Quarantacinque45 Riserva 2016

Massolino Vigna Rionda

Barolo Vigna Rionda Riserva 2017

Mauro Molino

Barolo Gallinotto 2019



Mauro Veglio

Barolo Paialgallo 2019

Michele Chiarlo

Barolo Cerequio Riserva 2016

Moccagatta

Barbaresco Basarin 2020

Montalbera

Ruchè di Castagnole Monferrato Limpronta Riserva 2020

Montaribaldi

Barbaresco Rio Sordo 2019

Morgassi Superiore

Monferrato Bianco Timorgasso 2022

Nervi

Gattinara Vigna Molsino 2019

Gattinara Vigna Valferana 2019

Nicola Bergaglio

Gavi del Comune di Gavi Rovereto Minaia 2022

Orsolani

Caluso Spumante Metodo Classico Cuvée Tradizione 1968 2017

Paitin

Barbaresco Serraboella Sorì Paitin 2020

Paolo Conterno

Barolo Ginestra 2019

Paolo Manzone

Barolo Riserva 2017

Paolo Scavino

Barolo Bric Dèl Fiasc 2019

Paride Iaretti

Gattinara Pietro 2019

Parusso

Barolo Bussia 2019



Pasquale Pelissero
Barbaresco Bricco San Giuliano 2020

Pelassa
Barolo San Lorenzo di Verduno 2019

Pelissero
Barbaresco Vanotu 2020

Piero Busso
Barbaresco Albesani Vigna Borgese 2019

Pio Cesare
Barolo Ornato 2019

Pira
Barolo Vignarionda 2019

Poderi Colla
Barolo Bussia Dardi Le Rose 2019

Poderi Gianni Gagliardo
Barolo Lazzarito Vigna Preve 2019

Prunotto
Barolo Bussia Vigna Colonnello Riserva 2017

Punset
Barbaresco San Cristoforo Campo Quadro Riserva 2016

Ratti
Barolo Rocche dell'Annunziata 2019

Renato Corino
Barolo Rocche dell'Annunziata 2019

Reva
Barolo Cannubi 2019

Roberto Ferraris
Nizza Liberta 2020

Rocche Costamagna
Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva 2017

Rocche dei Manzoni
Barolo Castelletto Vigna Madonna Assunta La Villa Riserva 2011
Barolo Perno Vigna Cappella di S. Stefano 2019

Sara Vezza



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Barolo Millenovecento48 Riserva 2017

Scagliola

Barbera d'Asti Superiore Sansi Antologia 2018

Scarpa

Barbera d'Asti Superiore La Bogliona 2017

Schiavenza

Barolo Cerretta 2019

Barolo Prapò 2019

Silvio Grasso

Barolo Annunziata Vigna Plicotti 2019

Sottimano

Barbaresco Pajoré 2020

Tenuta Carretta

Barolo Cannubi 2018

Tenuta Cucco

Barolo Bricco Voghera 2019

Tenuta Garetto

Colli Tortonesi Timorasso Derthona 2021

Tenuta Olim Bauda

Nizza Bauda Riserva 2019

Tenuta Santa Caterina

Grignolino d'Asti Monferace 2018

Tenute Sella

Lessona San Sebastiano Allo Zoppo 2015

Travaglini

Gattinara Tre Vigne 2019

Vietti

Barolo Lazzarito 2019



Vigne Marina Coppi

Colli Tortonesi Timorasso Fausto 2021

Vigneti Massa

Colli Tortonesi Barbera Monleale 2019

Villa Sparina

Gavi del Comune di Gavi Villa Sparina 10 Anni 2011

Lombardia

Ar.Pe.Pe.

Valtellina Superiore Sassella Rocce Rosse Riserva 2016

Barone Pizzini

Franciacorta Dosaggio Zero Bagnadore Riserva 2015

Bellavista

Franciacorta Dosaggio Zero Vittorio Moretti Riserva 2016

Berlucchi

Franciacorta Nature Blanc De Blancs '61 2016

Bosio

Franciacorta Pas Dosé Girolamo Bosio Riserva 2016

Ca' del Bosco

Curtefranca Chardonnay 2019

Franciacorta Dosage Zéro Cuvée Annamaria Clementi Riserva 2014

Franciacorta Extra Brut Vintage Collection 2018

Cantine I Gessi

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosé Rosé Mariacristina 2017

Castello Bonomi

Franciacorta Brut Cruperdu Grande Annata 2016

Contadi Castaldi

Franciacorta Zéro 2018

Conte Vistarino

Pinot Nero dell'oltrepò Pavese Pernice 2020

Enrico Gatti

Franciacorta Brut Nature La Casella Riserva 2015



Fay

Valtellina Superiore Valgella Ca' Morei 2019

Ferghettina

Franciacorta Non Dosato Riserva 33 2015

Fratelli Berlucchi

Franciacorta Zero Casadelle Colonne Riserva 2014

Giorgi

Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Brut Gran Cuvée Storica Giorgi 1870 2019

I Barisei

Franciacorta Dosaggio Zero Francesco Battista Riserva 2013

La Montina

Franciacorta Nature Quor 2016

Le Marchesine

Franciacorta Dosaggio Zero Secolo Novo Riserva 2014

Mamete Prevostini

Sforzato di Valtellina Corte di Cama 2020

Mirabella

Franciacorta Dosaggio Zero Dom Riserva 2016

Monte Rossa

Franciacorta Brut Cabochon Fuoriserie N° 24

Franciacorta Brut Nature Cabochon Doppiozero Mill. 2018

Mosnel

Franciacorta Pas Dosé Riserva 2009

Muratori

Franciacorta Brut Millè Riserva 2012

Nino Negri

Sfursat di Valtellina 5 Stelle 2020

Retica

Bramito 2019

Ricci Curbastro

Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2013



Triacca

Sforzato di Valtellina Il Monastero 2019

Uberti

Franciacorta Dosaggio Zero Sublimis Riserva 2015

Franciacorta Extra Brut Comari del Salem 2016

Alto Adige

Abbazia di Novacella

Alto Adige Valle Isarco Riesling Praepositus 2021

Arunda

Alto Adige Spumante Extra Brut Riserva 2017

Cantina Andriano

Alto Adige Chardonnay Doran Riserva 2020

Cantina Bolzano

Alto Adige Lagrein Taber Riserva 2021

Cantina Colterenzio

Alto Adige Bianco Lr Riserva 2019

Alto Adige Sauvignon Lafòa 2021

Cantina Merano

Alto Adige Pinot Bianco Five Years Riserva 2017

Cantina Terlano

Alto Adige Terlaner Nova Domus Riserva 2020

Alto Adige Terlano Pinot Bianco Rarity 2010

Cantina Tramin

Alto Adige Chardonnay Troy Riserva 2020

Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2021

Cantina Valle Isarco

Alto Adige Valle Isarco Kerner Aristos 2022

Alto Adige Valle Isarco Kerner Orange Kaleidoscope

Raffaele Fischetti 2021



Alto Adige Valle Isarco Riesling Aristos 2022

Elena Walch

Alto Adige Chardonnay Vigna Castel Ringberg Riserva 2020

Franz Haas

Alto Adige Pinot Nero Schweizer 2019

Manna 2021

Gaffer Von Feldenreich

Alto Adige Sauvignon 2021

Girland

Alto Adige Pinot Nero Curlan Riserva 2020

Alto Adige Pinot Nero Trattmann Riserva 2020

Gump Hof Markus Prackwieser

Alto Adige Sauvignon Blanc Renaissance Riserva 2020

Köfererhof

Alto Adige Valle Isarco Riesling R 2021

Kellerei Kaltern Caldaro

Alto Adige Lagrein Kunst.Stück Riserva 2020

Kettmeir

Alto Adige Extra Brut 1919 Riserva 2017

Kurtatsch Cortaccia

Alto Adige Chardonnay Freienfeld Riserva 2020

Laimburg

Alto Adige Gewürztraminer Elyönd Riserva 2020

Muri-Gries

Alto Adige Lagrein Abtei Muri Riserva 2020

Nals Margreid

Alto Adige Bianco Nama 2019

Alto Adige Pinot Bianco Sirmian 2021

Peter Zemmer

Alto Adige Chardonnay Crivelli Riserva 2020

Pfannenstielhof

Alto Adige Santa Maddalena Classico Der Pfannenstiel 2017

San Michele Appiano

Alto Adige Bianco Appius 2018



Taschlerhof

Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Lahner 2021

Tenuta Peter Sólva

Alto Adige Cabernet Sauvignon Amistar Edizione 2019

Tenuta Waldgries

Alto Adige Lagrein Roblinus De' Waldgries 2018

Tiefenbrunner

Alto Adige Sauvignon Rachtl Riserva 2020

Trentino

Abate Nero

Trento Brut Cuvée dell'abate Riserva 2012

Cantine Monfort

Trento Dosaggio Zero Le Général Blanc Riserva 2015

Cavit

Trento Brut Altemasi Graal Riserva 2016

Cesarini Sforza

Trento Brut Aquila Reale Riserva 2013

Corvée

Trentino Pinot Nero Àgole 2021

Endrizzi

Trento Dosaggio Zero Masetto Privé Riserva 2013

Ferrari

Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2012

Trento Brut Perlé Nero Riserva 2016

Trento Brut Rosé Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2012

Foradori

Granato 2020

Letrari

Trento Brut Riserva del Fondatore 976 2012

Trento Dosaggio Zero Riserva 2017

Marco Donati

Teroldego Rotaliano Sangue di Drago 2020

Maso Martis

Trento Brut Madame Martis Riserva 2013

Moser

Trento Brut 51,151

Nicola Biasi

Vin De La Neu 2021

Pojer E Sandri

Essenzia 2019

San Leonardo

San Leonardo 2018

Villa Gresti 2019

Friuli Venezia Giulia

Barone Ritter De Zahony

Palava Edda Cristina 2021

Branko

Capo Branko 2022

Castello di Buttrio

Friuli Colli Orientali Sauvignon Ettaro Riserva 2020

Collavini

Collio Bianco Broy 2021

Damijan Podversic

Collio Bianco Kaplja 2019

Draga

Ribolla Gialla Miklus 2018

Edi Keber

Collio Bianco 2021

Giovanni Dri Il Roncat

Ramandolo Uve Decembrine 2018

Jermann

Vintage Tunina 2021

W... Dreams 2021

La Roncaia

Friuli Colli Orientali Picolit 2018

La Tunella

Friuli Colli Orientali Biancosesto 2021

Le Vigne di Zamò

Friuli Colli Orientali Pinot Bianco Tullio Zamò 2020

Lis Neris

Friuli Isonzo Sauvignon Piccol 2021

Livio Felluga

Rosazzo Terre Alte 2020

Livon

Braide Alte 2021

Pighin

Collio Bianco Soreli 2021

Raccaro

Collio Friulano 2022

Collio Malvasia 2022

Ronco del Gelso

Riesling Schulz 2021

Russiz Superiore

Collio Bianco Col Disôre 2018

Schiopetto

Collio Pinot Bianco 2022

Scubla

Friuli Colli Orientali Bianco Pomédes 2021

Specogna

Friuli Colli Orientali Bianco Identità Roche Bernarde 2021

Toros

Collio Friulano 2022

Collio Pinot Bianco 2022

Valentino Butussi

Friuli Colli Orientali Sauvignon Genesis 2021

Venica & Venica

Collio Friulano Roncodelle Cime 2022

Collio Sauvignon Roncodelle Mele 2022

Vie di Romans

Dut'un 2020

Friuli Isonzo Pinot Grigio Dessimis 2021

Villa De Puppi Rosa Bosco

Friuli Colli Orientali Sauvignon Blanc Rosa Bosco 2022

Villa Parens

Sauvignon Privé Vintage 2015

Villa Russiz

Collio Sauvignon De La Tour 2022

Volpe Pasini

Friuli Colli Orientali Sauvignon Zuc di Volpe 2022

Zidarich

Vitovska Kamen 2020

Zorzettig

Friuli Colli Orientali I Fiori di Leonie Myò Vigneti di Spessa 2020

Zuani

Collio Bianco Zuani Riserva 2020

Veneto

Aldegheri

Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2011

Allegrini

La Poja 2018

Anselmi

I Capitelli 2022

Astoria

Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze Arzanà

Begali

Amarone della Valpolicella Classico Monte Ca' Bianca Riserva2018

Bertani

Amarone della Valpolicella Classico 2013

Brigaldara

Amarone della Valpolicella Riserva 2013

Brunelli

Amarone della Valpolicella Classico Campo Inferi Riserva2017

Cecilia Beretta

Amarone della Valpolicella Classico Terre di Cariano Riserva2017

Fattori

Amarone della Valpolicella Col De La Bastia 2019

Fongaro

Lessini Durello Pas Dosé Nera Riserva 2015

Fratelli Giuliari

Amarone della Valpolicella I Prognai 2017

Gamba

Amarone della Valpolicella Classico Campedel Riserva 2016

Inama

Vulcaia Fumé 2021

La Collina dei Ciliegi

Amarone della Valpolicella Ciliegio 2018

Le Ragose

Amarone della Valpolicella Classico Marta Galli Riserva2012

Le Salette

Amarone della Valpolicella Classico Pergole Vece Riserva2018

Maculan

Prato di Canzio 2018

Masi Agricola

Amarone della Valpolicella Classico Costasera Riserva 2017

Monte del Frà

Amarone della Valpolicella Classico Scarnocchio Riserva2017

Monte Tondo

Soave Classico Superiore Foscari Slavinus 2021

Monte Zovo

Lugana Le Civaie Terralbe Riserva 2019

Opificio del Pinot Nero

Buvoli Metodo Classico Extra Brut Super Sei

Pasqua

Y By 11 Minutes Rosé 2021

Pieropan

Soave Classico La Rocca 2021

Pietro Zardini

Amarone della Valpolicella Decem Riserva 2012

Amarone della Valpolicella Leone Zardini Riserva 2017

Roeno

Trento Brut Nature Dèkatos Riserva 2012

Romano Dal Forno

Amarone della Valpolicella Vigneto di Monte Lodoletta 2016

Valpolicella Superiore Vigneto di Monte Lodoletta 2016

Rubinelli Vajol

Amarone della Valpolicella Classico 2016

Santa Sofia

Amarone della Valpolicella Classico Gioè 2013

Sartori

Amarone della Valpolicella Linea I Saltari Riserva 2015

Serafini & Vidotto

Montello E Colli Asolani Il Rosso dell'abazia 2019

Speri

Amarone della Valpolicella Classico Sant'urbano 2019

Stefano Accordini

Amarone della Valpolicella Classico Il Fornetto Riserva 2016

Suavia

Soave Classico Monte Carbonare 2021

Tamellini

Soave Classico Le Bine De Costiola 2021

Tedeschi

Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi Riserva2017

Amarone della Valpolicella Classico La Fabriseria Riserva2016

Tommasi

Amarone della Valpolicella Classico Ca' Florian Riserva 2015

Tommaso Bussola

Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Alto 2011

Val De Pol

Corletta 2020

Valentina Cubi

Amarone della Valpolicella Classico Morar Riserva 2006

Villa Sandi

Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut La Rivetta 2022

Zenato

Amarone della Valpolicella Classico 2018

Liguria

Bio Vio

Riviera Ligure di Ponente Pigato Grand Père 2021

Bruna

Riviera Ligure di Ponente Pigato U Baccan 2021

Cà Du Ferrà

Colline di Levante Vermentino Luccicante 2022

Cascinadelle Terre Rosse

Apogèo 2022

Giacomelli

Colli di Luni Vermentino Giardino dei Vescovi 2021

Ka' Manciné

Rossese di Dolceacqua Galeae 2022

La Baia del Sole Federici

Colli di Luni Vermentino Sarticola 2022

Lunae Bosoni

Colli di Luni Vermentino Cavagino 2022

Ottaviano Lambruschi

Colli di Luni Vermentino Costa Marina 2022

Possa

Cinque Terre 2022

Tenuta Anfosso

Rossese di Dolceacqua Superiore Poggio Pini 2021

Emilia Romagna

Cantine Ceci

Otello Nero di Lambrusco 1813 2022

Cavicchioli

Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo 2022

Cleto Chiarli

Lambrusco di Sorbara Lambrusco del Fondatore 2022

Fattoria Nicolucci

Romagna Sangiovese Superiore Predappio di Predappio Vigna del Generale Riserva 2020

Giovanna Madonna

Romagna Sangiovese Bertinoro Ombroso Riserva 2020

La Tosa

Gutturnio Superiore Vignamorello 2021

San Patrignano

Romagna Sangiovese Superiore Avi Riserva 2020

Tenuta La Viola

Romagna Sangiovese Bertinoro P. Honorii Riserva 2019

Umberto Cesari

Resultum 2019

Venturini Baldini

Reggiano Lambrusco Spumante Rubino del Cerro 2022

Toscana

Altesino

Brunello di Montalcino Vigna Montosoli 2018

Antinori

Solaia 2020

Tignanello 2020

Argentiera

Bolgheri Superiore Argentiera 2020

Argiano

Brunello di Montalcino Vigna del Suolo 2018

Badia a Coltibuono

Montebello 2018

Banfi

Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva 2017

Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto 2018

Batavigna

Miticaia 2018

Biondi Santi Tenuta Greppo

Brunello di Montalcino 2017

Brunello di Montalcino Riserva 2016

Boscarelli

Vino Nobile di Montepulciano Il Nocio 2019

Brancaia

Il Blu 2020

Ca' Marcanda

Bolgheri Rosso Camarcanda 2020

Bolgheri Rosso Magari 2021

Caiarossa

Caiarossa 2020

Camigliano

Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso 2018

Canalicchio di Sopra

Brunello di Montalcino Vigna Montosoli 2018

Canneto

Vino Nobile di Montepulciano Casina di Doro 2019

Capanna

Brunello di Montalcino 2018

Capannelle

50 & 50 2019

Caparzo Borgo Scopeto

Brunello di Montalcino Vigna La Casa 2018

Capezzana

Chiaie della Furba 2019

Casanova della Spinetta

Il Nero di Casanova 2019

Casanova di Neri

Brunello di Montalcino Etichetta Bianca 2018

Castellare di Castellina

I Sodi di S. Niccolò 2019

Castello del Terriccio

Gian Annibale 2019

Lupicaia 2018

Castello di Albola

Chianti Classico Il Solatio Gran Selezione 2019

Castello di Bolgheri

Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri 2020

Castello di Fonterutoli

Chianti Classico Gran Selezione Vicoregio 36 2020

Siepi 2020

Castello di Querceto

Chianti Classico La Corte Gran Selezione 2020

Castello di Vicarello

Castello di Vicarello 2018

Castello di Volpaia

Chianti Classico Gran Selezione Il Puro Vigneto Casanova 2019

Castello Monsanto

Chianti Classico Gran Selezione Vigna Il Poggio 2018

Castello Tricerchi

Brunello di Montalcino 2018

Cesani

Vernaccia di San Gimignano Sanice Riserva 2020

Ciacci Piccolomini d'Aragona

Brunello di Montalcino Pianrosso 2018

Col d'Orcia

Brunello di Montalcino Poggio Al Vento Riserva 2016

Col di Lamo

Brunello di Montalcino Riserva 2016

Colline San Biagio

Quattordicisei 2018

 MENU

EN



Chianti Classico Gran Selezione Vigna Sessina 2019

Donatella Cinelli Colombini

Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2018

Duemani

Duemani 2020

Falchini

Campora 2016

Vernaccia di San Gimignano Vigna A Solatio Riserva 2019

Fassati

Vino Nobile di Montepulciano Salarco Riserva 2015

Fattoria Ambra

Carmignano Montalbiolo Riserva 2019

Fattoria dei Barbi

Brunello di Montalcino Vigna del Fiore 2018

Fattoria del Cerro

Vino Nobile di Montepulciano Antica Chiusina 2019

Fattoria Le Pupille

Le Pupille 2019

Saffredi 2020

Fattoria San Giusto A Rentennano

Percarlo 2019

Fèlsina

Fontalloro 2020

Maestro Raro 2020

Fontodi

Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo 2020

Flaccianello della Pieve 2020

Frescobaldi

Brunello di Montalcino Castelgiocondo 2018

Fuligni

Brunello di Montalcino 2018

Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto

Brunello di Montalcino 2018

Grattamacco Collemassari

Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco 2020

Guado Al Tasso

Bolgheri Superiore Guado Al Tasso 2020

Gualdo del Re

l'rennero 2020

Il Borro

Il Borro 2019

Il Marroneto

Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2018

Il Palagione

Vernaccia di San Gimignano Lyra 2020

Il Viaggio di Landò

Prima Fermata 2022

Isole E Olena

Cepparello 2020

La Corsa

Mandrione 2021

La Fiorita

Brunello di Montalcino 2018

Lamole di Lamole

Chianti Classico Gran Selezione Vigna Grospoli 2020

Le Chiuse

Brunello di Montalcino 2018

Le Cinciole

Camalaione 2018

Le Potazzine

Brunello di Montalcino 2018

Lisini

Brunello di Montalcino 2018

Masseto

Massetino 2021

Masseto 2020

Mastrojanni

Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'asino 2018

Michele Satta

Cavaliere 2020

Mocali

Brunello di Montalcino Le Raunate 2018

Montepepe

Degeres 2019

Monteverro

Monteverro 2020

Orma

Orma 2021

Ormanni

Chianti Classico Borro del Diavolo Riserva 2019

Ornellaia

Bolgheri Bianco Ornellaia 2020

Bolgheri Rosso Superiore Ornellaia 2020

Palazzo

Brunello di Montalcino Cosimo 2018

Panizzi

Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita 2021

Petra

Petra 2020

Petrolo

Val d'Arno di Sopra Merlot Galatrona 2020

Piaggia

Carmignano Riserva 2020

Piandelle Vigne

Brunello di Montalcino 2018

Pietro Beconcini

Tempranillo Prephiloxera Vigna Le Nicchie 2019

Pietroso

Brunello di Montalcino Quarantennale 2018

Pieve Santa Restituta

Brunello di Montalcino Sugarille 2018

Podere Casanova

Irripetibile 2018

Podere Forte

Orcia Rosso Petrucci Anfiteatro 2018

Podere La Regola

La Regola 2020

Podere La Villa

Giacomo 2021

Podere Monastero

La Pineta 2021

Podere Poggio Scalette

Il Carbonaione 2020

Podere Sapaio

Sapaio 2020

Podernuovo a Palazzone

Sotirio 2018

Poggio al Tesoro

Bolgheri Superiore Dedicato A Walter 2019

Poggio di Sotto

Brunello di Montalcino 2018

Poliziano

Vino Nobile di Montepulciano Le Caggiole 2020

Querciabella

Batàr 2021

Camartina 2019

Ricasoli

Chianti Classico Ceniprimo Gran Selezione 2020

Ridolfi

Brunello di Montalcino Mercatale Riserva 2017

Roberto Cipresso

Brunello di Montalcino 2018

Roccadelle Macie

Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli 2019

Roccapesta

Morellino di Scansano Calestaia Riserva 2019

Ruffino

Chianti Classico Gran Selezione Ducale Oro Riserva 2019

Salcheto

Vino Nobile di Montepulciano Salco 2019

Salvioni - La Cerbaiola

Brunello di Montalcino 2018

Sassotondo

Maremma Toscana Ciliegiole Vigna San Lorenzo 2020

Sesti

Brunello di Montalcino Phenomena Riserva 2017

Tenimenti Chioccioli Altadonna

Altore 2019

Tenuta Casadei

Cabernet Franc Filare 18 2021

Tenuta di Arceno

Arcanum 2019

Tenuta di Lilliano

Chianti Classico Gran Selezione 2020

Tenuta di Sesta

Brunello di Montalcino Duelecci Ovest Riserva 2017

Tenuta di Trinoro

Tenuta di Trinoro 2020

Tenuta di Valgiano

Colline Lucchesi Rosso Tenuta di Valgiano 2018

Tenuta Il Palagio

Sister Moon 2021

Tenuta Luce

Luce 2020

Tenuta San Guido

Bolgheri Sassicaia Sassicaia 2020

Guidalberto 2021

Tenuta Sette Ponti

Valdarno di Sopra Vigna dell'Impero 2019

Tenuta Valdipiatta

Vino Nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero 2020

Tenute Folonari

Il Pareto Tenuta di Nozzole 2019

Tenute Lunelli Tenuta Podernovo

Solenida 2018

Tiezzi

Brunello di Montalcino Vigna Soccorso Riserva 2017

Tua Rita

Giusto di Notri 2020

Per Sempre 2021

Val di Suga

Brunello di Montalcino Vigna Spuntali 2018

Vallepiciola

Miglioré 2019

Vecchie Terre di Montefili

Anfiteatro 2019

Ventolaio

Brunello di Montalcino Campo dei Colti 2017

Vignamaggio

Cabernet Franc di Vignamaggio 2019

Vigneti La Selvanella

Chianti Classico Vigneti La Selvanella 50° Vendemmia Riserva 2019

Villa Trasqua

Chianti Classico Gran Selezione Nerento 2017

Marche

Agricola Fiorano

Offida Pecorino Donna Orgilla 2022

Andrea Felici

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Vigna Il Cantico della

Figura Riserva 2020

Belisario

Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva 2020

Boccadigabbia

Akronte 2018

Bucci

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Villa Bucci Riserva 2020

Buscareto

Verdicchio dei Castelli di Jesi Ammazzaconte Riserva 2021

Cantine Fontezoppa

Colli Maceratesi Ribona Asola 2019

Casalfarneto

Cimaio 2020

Colonnara

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Brut Ubaldo Rosi Riserva 2016

Elenco

Fattoria Coroncino

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Stracacio Riserva 2020

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Gaiospino Riserva 2021

Fattoria Dezi

Solo 2020

Fattoria La Monacesca

Verdicchio di Matelica Mirum Riserva 2021

Fattoria Le Terrazze

Conero Sassi Neri Riserva 2019

Garofoli

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Selezione Gioacchino Garofoli 2016

Il Pollenza

Il Pollenza 2020

Macondo

Bianco 2021

Mancini

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva 2019

Marotti Campi

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Salmariano Riserva 2020

Montecappone

Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante Pas Dosé Millesimé 2016

Moroder

Conero Dorico Riserva 2018

Oasi Degli Angeli

Kurni 2021

Pantaleone

Falerio Pecorino Onirocep 2022

Santa Barbara

Castelli di Jesi Verdicchio Classico Tardivo Ma Non Tardo Riserva 2021

Pathos 2021

Sartarelli

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana 2021

Stefano Mancinelli

Terre dei Goti 2018

Tenuta De Angelis

Offida Rosso Anghelos 2020

Tenute San Sisto

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico San Sisto Riserva 2020

Umani Ronchi

Conero Campo San Giorgio Riserva 2019

Vallerosa Bonci

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore San Michele 2021

Velenosi

Offida Rosso Ludi 2020

Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2020

Umbria

Adanti

Montefalco Sagrantino Arquata 2016

Antonelli San Marco

Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone 2018

Arnaldo Caprai

Montefalco Sagrantino 25 Anni 2019

Montefalco Sagrantino Collepiano 2019

Barberani

Orvieto Classico Superiore Luigi E Giovanna 2020

Castel Noha Cantina Cirulli

Risvegli Il Nome del Futuro 2022

Castello della Sala

Cervaro della Sala 2021

Muffato della Sala 2020

Castello Monte Vibiano

Vigna Luisa 2020

Decugnano dei Barbi

A.D. 1212 (Il Rosso) 2020

La Madeleine

Narnot 2019

La Palazzola

Amelia Vinsanto 10 Anni 2011

Leonardo Bussoletti

Ràmici 2020

Lungarotti

Torgiano Rosso Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2019

Milziade Antano Fattoria Colleallodole

Montefalco Sagrantino Colleallodole 2019

Palazzone

Musco 2020

Pomario

Muffatodelle Streghe 2020

Romanelli

Montefalco Sagrantino Medeo 2019

Tenuta Lamborghini

Campoleone 2020

Tenute Lunelli Tenuta Castelbuono

Montefalco Sagrantino Carapace Lunga Attesa 2016

Terre de La Custodia

Montefalco Sagrantino Exubera 2017

Lazio

Cantina Sant'Andrea

Moscato di Terracina Passito Capitolium 2020

Casale del Giglio

Mater Matuta 2019

Radix 2019

Casale della Ioria

Cesanese del Piglio Superiore Torre del Piano Riserva 2020

Castel De Paolis

Donna Adriana 2021

Coletti Conti

Cesanese del Piglio Superiore Romanico 2021

Colle Picchioni

Il Vassallo 2020

Corte dei Papi

Cesanese del Piglio Superiore Ottavocielo 2020

Cotarella

Il Punto 2021

Montiano 2020

Damiano Ciolli

Olevano Romano Cesanese Cirsium Riserva 2019

Fontana Candida

Frascati Superiore Luna Mater Riserva 2022

Formiconi

Cesanese di Affile Capozzano Riserva 2021

Le Rose

Colle dei Marmi 2021

Marcella Giuliani

Cesanese del Piglio Superiore Dives 2020

Marco Carpineti

Kius Pas Dosé 2015

Paolo e Noemia d'Amico

Falesia 2021

Pileum

Cesanese del Piglio Superiore Pilarocca Riserva 2020

Poggio Le Volpi

Donnaluce 2022

San Giovenale

Habemus Etichetta Bianca 2021

Sergio Mottura

La Torre a Civitella 2021

Tenuta di Fiorano

Fiorano Bianco 2021

Fiorano Rosso 2018

Tenuta Principe Alberico

Alberico Bianco 2020

Tenuta Santa Lucia

Morrone 2020

Vigne del Patrimonio

Aladoro Brut

Vini Raimondo

Cybelle 2021

Abruzzo

Barba

Montepulciano d'Abruzzo I Vasari 2020

Camillo Montori

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Fonte Cupa Riserva 2019

Castorani

Jarno Bianco 2019

D'Alesio

Trebbiano d'Abruzzo Tenuta del Professore Riserva 2016

Fantini Group Vini

Edizione Cinque Autoctoni 22 2022

Fattoria La Valentina

Montepulciano d'Abruzzo Binomio Collezione Riserva 2017

Illuminati

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Pieluni Riserva 2017

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Zanna Riserva 2019

Jasci & Marchesani

Montepulciano d'Abruzzo Rudhir 2019

Marchesi De' Cordano

Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Santinumi Riserva 2017

Masciarelli

Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Riserva 2018

Nododivino

Abruzzo Pecorino Superiore Tegè 2021

Pasetti

Montepulciano d'Abruzzo Harimann 2016

Tenuta Secolo IX

Moscato Passito 2018

Torre dei Beati

Montepulciano d'Abruzzo Mazzamurello Riserva 2020

Valentini

Cerasuolo d'Abruzzo 2022

Trebbiano d'Abruzzo 2019

Valle Reale

Trebbiano d'Abruzzo Vigneto di Popoli 2020

Zaccagnini

Montepulciano d'Abruzzo Terre di Casauria San Clemente Riserva 2019

Molise

Catabbo

Tintilia del Molise Rosso Vincè Riserva 2018

Claudio Cipressi

Tintilia del Molise Tintilia 66 2017

Di Majo Norante

Molise Rosso Don Luigi Riserva 2019

Campania

Benito Ferrara

Greco di Tufo Vigna Cicogna 2022

Cantina del Taburno

Aglianico del Taburno Bue Apis 2017

Cantina Mito

Taurasi Amato 2019

Cantine Antonio Caggiano

Fiano di Avellino Vigna Isca Riserva 2021

Taurasi Vigna Macchia dei Goti 2019

Cantine Antonio Mazzella

Ischia Biancolella Gawem 2021

Ischia Biancolella Vigna del Lume 2022

Cantine di Marzo

Greco di Tufo Vigna Serrone Riserva 2021

Ciro Picariello

Fiano di Avellino Ciro 906 2020

Colli di Lapio

Fiano di Avellino 2022

Di Meo

Fiano di Avellino Erminia Riserva 2004

Donnachiara

Taurasi Riserva 2019

Dubl

Metodo Classico Brut Dubl Rosé Edition I

Metodo Classico Dosaggio Zero Dubl Esse 2015

Feudi di San Gregorio

Taurasi Piano di Montevergine Riserva 2017

Fiorentino

Taurasi Riserva 2018

I Favati

Fiano di Avellino Pietramara Etichetta Bianca Riserva 2020

La Guardiense

Falanghina del Sannio Senete 2022

Marisa Cuomo

Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2022

Masseria Frattasi

Kapnios 2020

Mastroberardino

Taurasi Radici Riserva 2017

Taurasi Stilèma Riserva 2017

Montevetrano

Montevetrano 2021

Rocca del Principe

Fiano di Avellino Tognano Riserva 2020

San Salvatore 1988

Pian di Stio 2022

Traerte

Fiano di Avellino Aipierti 2022

Villa Diamante

Fiano di Avellino Vigna della Congregazione Riserva 2021

Villa Matilde Avallone

Falerno del Massico Rosso Vigna Camarato Riserva 2018

Villa Raiano

Taurasi Riserva 2017

Puglia

Agricole Vallone

Graticciaia 2018

Albano Carrisi

Primitivo di Manduria La Riserva di Al Bano Dal 1973 2018

Albea

Lui 2019

Antica Masseria Jorche

Primitivo di Manduria Riserva 2019

Antico Palmento

Primitivo di Manduria Acini Spargoli Riserva 2018

Cantele

Teresa Manara Chardonnay Quindici Settembre Duemilaventidue 2022

Cantine Due Palme

1943 del Fondatore 2020

Salice Salentino Rosso Selvarossa Riserva 2020

Cantine Risveglio

Susumaniello Susù 2021

Cantine San Marzano

Primitivo di Manduria Sessantanni 2019

Conti Zecca

Nero 2020

Coppi

Gioia del Colle Primitivo Senatore 2020

Cosimo Taurino

Patriglione 2018

D'Araprì

D'Araprì Pas Dosé

Feudi di Guagnano

Nero di Velluto 2020

Gianfranco Fino

Es 2021

Jo 2020

L'archetipo

Marasco Brut Nature 2021

Leone De Castris

Salice Salentino Rosso Per Lui Riserva 2019

Marulli

Copertino Rosso Malassiso Riserva 2019

Masca del Tacco

Primitivo di Manduria Piano Chiuso Riserva 2021

Masseria Li Veli

Salice Salentino Rosso Pezzo Morgana Riserva 2020

Menhir Salento

Negroamaro di Terra D'otranto Rosso Filo Riserva 2021

Morella

Primitivo Old Vines 2019

Petra Nevara

Nevaja 2021

Polvanera

Gioia del Colle Primitivo 17 Vigneto Montevella 2020

Rivera

Castel del Monte Nero di Troia Puer Apuliae Riserva 2017

Santa Lucia

Castel del Monte Nero di Troia Le More Riserva 2019

Schola Sarmenti

Diciotto 2021

Tenute Stefàno

Tacco Rosa 2022

Tormaresca

Castel del Monte Aglianico Bocca di Lupo 2019

Varvaglione

Negroamaro Cosimo Varvaglione Collezione Privata 2020

Vespa Vignaioli Per Passione

Donna Augusta 2021

Vigneti Calitro

Susumaniello Ausilio 2021

Basilicata

Cantina di Venosa

Aglianico del Vulture Gesualdo da Venosa 2020

Cantine del Notaio

Aglianico del Vulture Il Sigillo 2017

Aglianico del Vulture La Firma 2018

Cantine Re Manfredi

Aglianico del Vulture Superiore Serpara 2017

Elena Fucci

Aglianico del Vulture Titolo 2021

Eubea

Aglianico del Vulture Ròinos 2021

Martino

Aglianico del Vulture Superiore Riserva 2017

Paternoster - Tommasi Family Estates

Aglianico del Vulture Superiore Don Anselmo 2018

Calabria

Baccellieri

Greco di Bianco 2016

Cantine Lento

Lamezia Rosso Riserva 2019

Cantine Viola

Moscato Passito di Saracena 2021

Ippolito 1845

Cirò Rosso Classico Superiore Ripe del Falco Riserva 2015

Librandi

Gravello 2021

Statti

Greco 2022

Sicilia

Agricola Occhipinti

Il Frappato 2021

Alessandro di Camporeale

Sicilia Syrah Kaid Vendemmia Tardiva 2022

Baglio del Cristo di Campobello

Sicilia Nero d'Avola Lu Patri 2021

Barone di Serramarrocco

Barone di Serramarrocco 2021

Benanti

Etna Rosso Rovittello Particella No 341 Alberello Centenario Riserva 2017

Calcagno

Etna Rosso Feudo di Mezzo 2021

Cantine Colosi

Malvasiadelle Lipari Passito Najm 2020

Cantine Nicosia

Etna Spumante Brut Sosta Tre Santi Millesimato 2019

Carole Bouquet-Sangue D'oro

Passito di Pantelleria Sangue D'oro 2021

Centopassi

Tendoni di Trebbiano 2021

Ciro Biondi

Etna Rosso San Nicolò 2020

Cottanera

Etna Rosso Contrada Feudo di Mezzo 2020

Cusumano

Sicilia Rosso Noà Tenuta Presti E Pegni Vigneto Sotto Le Case 2020

Dei Principi di Spadafora

Sole dei Padri 2012

Donnafugata

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2020

Sicilia Rosso Mille E Una Notte 2019

Duca di Salaparuta

Bianca di Valguarnera 2020

Sicilia Nero d'Avola Duca Enrico 2019

Eolia

Bianco V 2021

Feudo Montoni

Sicilia Nero d'Avola Vrucara 2019

Firriato

Sicilia Nero d'Avola Harmonium 2018

Florio

Marsala Superiore Semisecco Sr2715 Riserva 2015

Girolamo Russo

Etna Rosso Feudo di Mezzo 2021

Etna Rosso San Lorenzo 2021

Graci

Etna Bianco Muganazzi 2021

Etna Rosso Arcuria 2021

Gulfi

Nerosanloré 2019

Hauner

Malvasiadelle Lipari Passito Selezione Carlo Hauner 2020

Idda

Sicilia Bianco Idda 2022

Le Casematte

Faro 2021

Marco De Bartoli

Passito di Pantelleria Bukkuram Padre della Vigna 2019

Vecchio Samperi

Morgante

Sicilia Nero d'Avola Don Antonio Riserva 2020

Palari

Faro Palari 2018

Palmento Costanzo

Etna Rosso Prefillosera 2020

Passopisciaro Vini Franchetti

Contrada P 2021

Pietradolce

Etna Rosso Barbagalli 2020

Planeta

Sicilia Menfi Fiano Cometa 2022

Pupillo

Siracusa Passito Solacium 2022

Tenuta Capofaro Tasca d'Almerita

Didyme 2022

Tenuta di Fessina

Etna Bianco A' Puddara 2021

Tenuta Regaleali Tasca d'Almerita

Sicilia Chardonnay Vigna San Francesco 2021

Terra Costantino

Etna Bianco Contrada Blandano 2019

Terrazze dell'Etna

Spumante Blanc Brut 50 Mesi 2018

Valle dell'Acate

Cerasuolo di Vittoria Classico Iri Da Iri 2015

Vinisola

Passito di Pantelleria Arbaria 2017

Sardegna

Accademia Olearia Tenute Fois

Vermentino di Sardegna Chlamys 2022

Agripunica

Barrua 2020

Antichi Poderi Jerzu

Cannonau di Sardegna Josto Miglior Riserva 2020

Argiolas

Turriga 2019

Audarya

Nuracada 2021

Cantina Santadi

Carignano del Sulcis Rocca Rubia Riserva 2020

Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2019

Contini

Antico Gregori 1979

Dettori

Dettori Bianco 2021

Tenores Romangia 2017

Fradiles

Mandrolisai Superiore Angraris 2019

Fratelli Serra

Vernaccia di Oristano Riserva 2002

Giuseppe Sedilesu

Cannonau di Sardegna Ballu Tundu Riserva 2019

Jankara

Vermentino di Gallura Superiore 2022

Mesa

Carignano del Sulcis Buio Buio Riserva 2020

Olianas
Perdixi 2021

Pala
Stellato 2022

Sella & Mosca
Alghero Cabernet Marchese di Villamarina Riserva 2019

Copyright © 2000/2023

TAG: 5 GRAPPOLI, ALBANO CARRISI, ARGIOLAS, BIBENDA, CA' DEL BOSCO, CASTELLO DEL TERRICCIO, CASTELLO DELLA SALA, DI MAJO NORANTE, DUE PALME, FRANCO RICCI, GAJA, LE PUPILLE, SAN BIAGIO, VINI

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Tutti pazzi per le bollicine francesi: +20% delle vendite globali nel 2023, secondo Catawiki

26 Ottobre 2023



ITALIA

L'Abruzzo del vino, in ginocchio per la peronospora, minaccia di scendere in piazza

26 Ottobre 2023



ITALIA

Il vino italiano, con un mercato in crisi all'export ed "in casa", nel 2023, gioca in difesa

26 Ottobre 2023



ITALIA

Dal Mare Adriatico riemergono i primi vini del Molise affinati sott'acqua al largo di Termoli

26 Ottobre 2023



ITALIA

"Drops of God - Nettare degli dei" grazie al successo mondiale è già in preparazione la "stagione 2"

26 Ottobre 2023





Dal 3 novembre Menù al tartufo in 7 ristoranti del territorio

Abbinata alla Fiera del Tartufo Bianco di Moncalvo torna anche quest'anno "la Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino". Sette serate dal 3 al 24 novembre in cui sette ristoranti proporranno a cena il loro menu a base di tartufo accompagnato da pregiati vini del territorio. Si inizia il 3 novembre all'Osteria "L'Antico Granaio" di Calliano con i vini di **Montalbera**, seconda serata il 10 novembre alla trattoria "Corona Reale" di Moncalvo con i vini, Hic et Nunc; terza serata sabato 11 novembre ristorante "Di Crea" di Serralunga di Crea con i vini Aemat. L'Osteria Aleramo di Moncalvo sarà protagonista della quarta serata il 17 novembre con i vini di Grazzano "Sulin", quinta serata il 18 novembre presso l'Agriturismo "Bispeder" di Casorzo con i vini di Edoardo Biletta. Sesta serata il 23 novembre al ristorante "I Due Buoi" di Olivola che accompagnerà la cena con i vini Bricco dei Guazzi mentre l'ultima serata della rassegna enogastronomica sarà il 24 novembre al ristorante "Boccadoro" di Ponzano Monferrato con i vini della Tenuta Tenaglia. **ALAN.**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484



TESTIMONIANZE

Davide Maddaleno della Torroneria Barbero

Vogliamo far gustare in Cina il nostro cioccolato



È tornata da pochi giorni la delegazione astigiana che, guidata dal sindaco e presidente della Provincia Maurizio Rasero, ha visitato la provincia cinese del Sichuan con cui avviare una collaborazione culturale e turistica bilaterale, e l'Expo di Luzhou, una fiera dedicata ai prodotti a indicazione geografica nella quale sono state messe in mostra le eccellenze del "made in Asti".

Oltre ai rappresentanti delle istituzioni, hanno fatto parte della delegazione anche alcune aziende astigiane, tra cui Barbero, Boscà, Della Valle, Montalbera e il Consorzio dell'Asti Spumante. A raccontarci la sua esperienza in Cina è proprio Davide Maddaleno, titolare della cioccolateria e torroneria Barbero, attiva ad Asti fin dal 1838.

Com'è stato il primo impatto con la Cina?

"Io non sono partito con la delegazione direttamente da Asti, ma li ho raggiunti il 18 settembre perché mi trovavo a Hong Kong per incontrare altri clienti. Siamo stati accolti davvero in "grande stile", con grande dispendio di risorse e un'organizzazione magistrale. I rappresentanti cinesi ci hanno pagato hotel, cene ed

esperienze. Siamo rimasti a Luzhou poco meno di una settimana e la maggior parte del nostro tempo è stata dedicata all'Expo".

Com'era organizzata la fiera?

"Nello stand c'era una rappresentazione di Asti a 360°: un video su un maxischermo mostrava ai visitatori le nostre colline, le Sagre, il Palio, la Cattedrale, il Comune, il teatro Alfieri. Poi passavano immagini dei produttori presenti. La fiera era pensata per esporre i nostri prodotti a possibili clienti, esportatori, importatori e professionisti del settore, che potevano anche assaggiarli".

Il vostro cioccolato e il torrone sono stati apprezzati?

"I prodotti italiani in generale in Cina sono già conosciuti e apprezzati come prodotti di lusso. Basti pensare che il nostro primo mercato estero è la Corea del Sud dove i prodotti Barbero sono rivenduti in negozi di alto livello, shop specializzati e gastronomie gourmet, sicuramente non nei supermercati. Tutti gli avventori poi conoscevano bene la zona delle Langhe e i suoi prodotti, mentre il Monferrato sta iniziando ora a farsi conoscere".

Quanto pesa oggi l'export per la vostra azienda?

"Oltre il 30% del fatturato (circa 3,3 milioni di euro). Siamo in tanti Paesi del mondo: in America vendiamo in Usa, Canada e Venezuela, dove distributori di origine italiana ci aiutano nella promozione. In Asia soprattutto Corea, Giappone e stiamo iniziando a spedire anche in Cina. Poi Inghilterra, Finlandia, Emirati Arabi, Australia".

Le sembra quindi che in Cina ci siano buone opportunità di mercato?

"La Cina è un mercato enorme, se si trovano i canali giusti per entrarci le possibilità sono pressoché infinite. Tuttavia, non è un mercato facile, bisogna conoscerlo bene per imparare ad apprezzarlo. In un contesto come quello cinese, per esempio, sono molto importanti le conoscenze a livello politico, e in questo le dinamiche che si innescano avendo con sé il sindaco aiutano. Avevamo già qualche contatto in Cina con clienti interessati a rivendere i nostri prodotti sul territorio. Sono molto interessati all'Italia, perciò abbiamo grandi aspettative e speriamo di fare un bel lavoro".

> Elena Fassio





Nei ristoranti

In tavola le trifole e i vini del territorio

MONCALVO

● Il tartufo è il re della tavola autunnale. Non esiste infatti ristorante del territorio che non proponga nei suoi menù piatti con il prelibato diamante grigio rigorosamente nostrano. Abbinata alla Fiera del Tartufo Bianco di Moncalvo torna anche quest'anno "La Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino" giunta alla 37ma edizione. Sette serate dal 3 al 24 novembre in cui sette ristoranti proporranno a cena il loro menu a base di tartufo accompagnato da pregiati vini del territorio. Si inizia il 3 novembre all'Osteria "L'Antico Granaio" di Calliano con i vini di **Montalbera**, seconda serata il 10 novembre alla trattoria "Corona Reale" di Moncalvo con i vini, Hic et Nunc; terza serata sabato 11 novembre ristorante "Di Crea" di Serralunga di Crea con i vini Aemat. L'Osteria Aleramo di Moncalvo sarà protagonista della quarta serata il 17 novembre con i vini di Grazzano "Sulin", quinta serata il 18 novembre presso l'Agriturismo "Bispeder" di Casorzo con i vini di Edoardo Biletta. Sesta serata il 23 novembre al ristorante "I Due Buoi" di Olivola con i vini Bricco dei Guazzi mentre l'ultima serata sarà il 24 novembre al ristorante "Boccardo" di Ponzano Monferrato con i vini della Tenuta Tenaglia.

AL.AN.





Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Venerdì 20 Ottobre 2023 - Aggiornato alle 16:08

[ITALIA](#) [MONDO](#) [NON SOLO VINO](#) [NEWSLETTER](#) [LA CANTINA DI WINENEWS](#) [DICONO DI NOI](#) [WINENEWS TV](#)


SU I VINI DI WINENEWS

HOME > CANTINA > SU I VINI DI WINENEWS

Montalbera, Docg Barbera d'Asti Superiore Lequilibrio 2021

20 OTTOBRE 2023, ORE 15:53



VENDEMMIA:

2021

UVAGGIO:

Barbera

BOTTIGLIE PRODOTTE:

25.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 18,00

AZIENDA:

[Società Agricola Montalbera](#)

PROPRIETÀ:

famiglia Morando

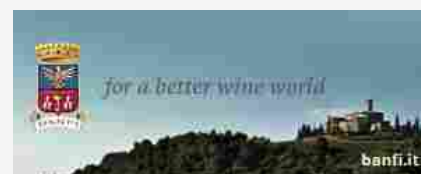
ENOLOGO:

Nino Falcone, Daniel Morellato

TERRITORIO:

Asti

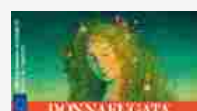
Montalbera, fondata nel 1983 da Enrico Riccardo Morando, è una tenuta, oggi condotta da **Franco Morando**, la cui superficie vitata si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, con 130 ettari a vigneto allevati a Ruchè (il 60% di questa varietà - riscoperta negli anni Settanta del secolo scorso dal lavoro di Don Giacomo Cauda - si trova nelle vigne dell'azienda con sede a Castiglione Monferrato), Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato,



Chardonnay e Merlot. Da anni la famiglia Morando investe con continuità e determinazione nella viticoltura piemontese, producendo mediamente 550.000 bottiglie, declinate da un ricco portafoglio etichette, e dedicandosi alla valorizzazione soprattutto delle varietà locali Ruchè, in testa, Grignolino – che interpreta con vinificazioni sperimentali ed innovative come, per esempio, quelle espresse dal “progetto Anfora” - e Barbera che interpreta con altrettanta brillantezza. Come nel caso della Barbera d’Asti Lequilibrio, un vino invecchiato per un anno in un mix composto da barrique, tonneau e legno grande. La versione 2021 profuma di lampone, ribes e confettura di frutti di bosco, con tocchi di cioccolato, polvere di caffè, vaniglia e liquirizia. In bocca il sorso è tendenzialmente morbido ed avvolgente, dallo sviluppo polposo e dal finale ampio, rinfrescato da accenti acidi a donare fragranza e dinamismo al vino.

(fp)

Copyright © 2000/2023

TAG: **ASTI**, **BARBERA**, **MONTALBERA**



A tavola con la Pro loco e nei ristoranti

Eccellenze nel piatto

MONCALVO - Dalle eccellenze in fiera a quelle sulle tavole e nel piatto con la prelibata "grattata" grazie alla Pro loco di Moncalvo che tornerà operativa in due postazioni. Tutto esaurito al pranzo servito (alle 12,30,) nel salone della sede in via Testa Fochi ma volontari in azione anche al centro della cittadella fieristica dove si potranno apprezzare piatti da asporto. Nel menu servito dai volontari ci saranno: crostone ai formaggi e tartufo, battuta di fassone piemontese con e senza tartufo, vol-au-vent con fonduta e tartufo, agnolotti artigianali di Moncalvo con e senza tartufo, uova al tegamino con tartufo, torta di nocciole e bonet. Banchetti che si rinnoveranno anche quando calerà il sipario sulla Fiera nazionale grazie alla Rassegna gastronomica che da trentasette anni si abbina alla kermesse. Un cartellone che accompagnerà il mese di novembre, dal 3 al 24 toccando sette differenti ristoranti del territorio, con menu specifici in cui i piatti si abbinano ad etichette di cantine del territorio.



Hanno aderito l'osteria "L'antico granaio" di Calliano e vini **Montalbera** (3 novembre), la trattoria vineria "Corona Reale" di Moncalvo ed i vini Hic et Nunc (10 novembre). Alla prima il "Ristorante di Crea" sulla piazza dell'omonimo santuario coi vini Aleemat (11 novembre), Osteria "Aleramo" di Moncalvo si sposa con la cantina Sulin (17 novembre). Conferma anche per l'agriturismo "Bispeder" a Casorzo ed i vini Edoardo Biletta (18 novembre). Si sconfinava nuovamente nell'Alessandrino per la sesta e penultima data al ristorante "I Due Buoi" ad Olivola con i vini Bricco dei Guazzi (23 novembre) così come per la conclusione che sarà presso il ristorante "Boccardo" di Ponzano e le etichette della Tenuta Tena-glia (24 novembre).





Rassegna Dal 3 al 24 novembre nei ristoranti del territorio monferrino

La cucina del tartufo bianco: sette serate con menù a tema

MONCALVO

● Il tartufo è il re della tavola autunnale. Non esiste infatti ristorante del territorio che non proponga nei suoi menù piatti con il prelibato diamante grigio rigorosamente nostrano. Abbinata alla Fiera del Tartufo Bianco di Moncalvo torna infatti anche quest'anno "la Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino" giunta alla 37ma edizione.

Sette serate dal 3 al 24 novembre durante le quali sette ristoranti proporranno a cena il loro menu a base di tartufo accompagnato da pregiati vini del territorio. Si inizia il 3 novembre all'Osteria "L'Antico Granaio" di Calliano con i vini di **Montalbera**. Seconda serata il 10 novembre alla trattoria "Corona Reale" di Moncalvo con i vini di Hic et Nunc; terza serata sabato 11 novembre presso il ristorante "Di Crea" di Serralunga di Crea con i vini Aemat. L'Osteria Aleramo di



Cucina al tartufo bianco. I migliori esemplari pronti a finire a tavola

piazza Carlo Alberto di Moncalvo sarà invece protagonista della quarta serata il 17 novembre con i vini di Grazzano "Sulin", quinta serata il 18 novembre presso l'Agriturismo "Bispeder" di Casorzo con i vini di Edoardo Biletta. Sesta serata il 23 novembre al ristorante "I Due Buoi" di Olivola che accompagnerà la cena con i vini Bricco dei

Guazzi mentre l'ultima serata della rassegna enogastronomica sarà il 24 novembre al ristorante "Boccardo" di Ponzano Monferrato con i vini della Tenuta Tenaglia. Un appuntamento fisso che vede ogni anno turisti e monferrini prendere parte alla rassegna per vivere in pieno le specialità che offre la nostra terra.

ALAN.

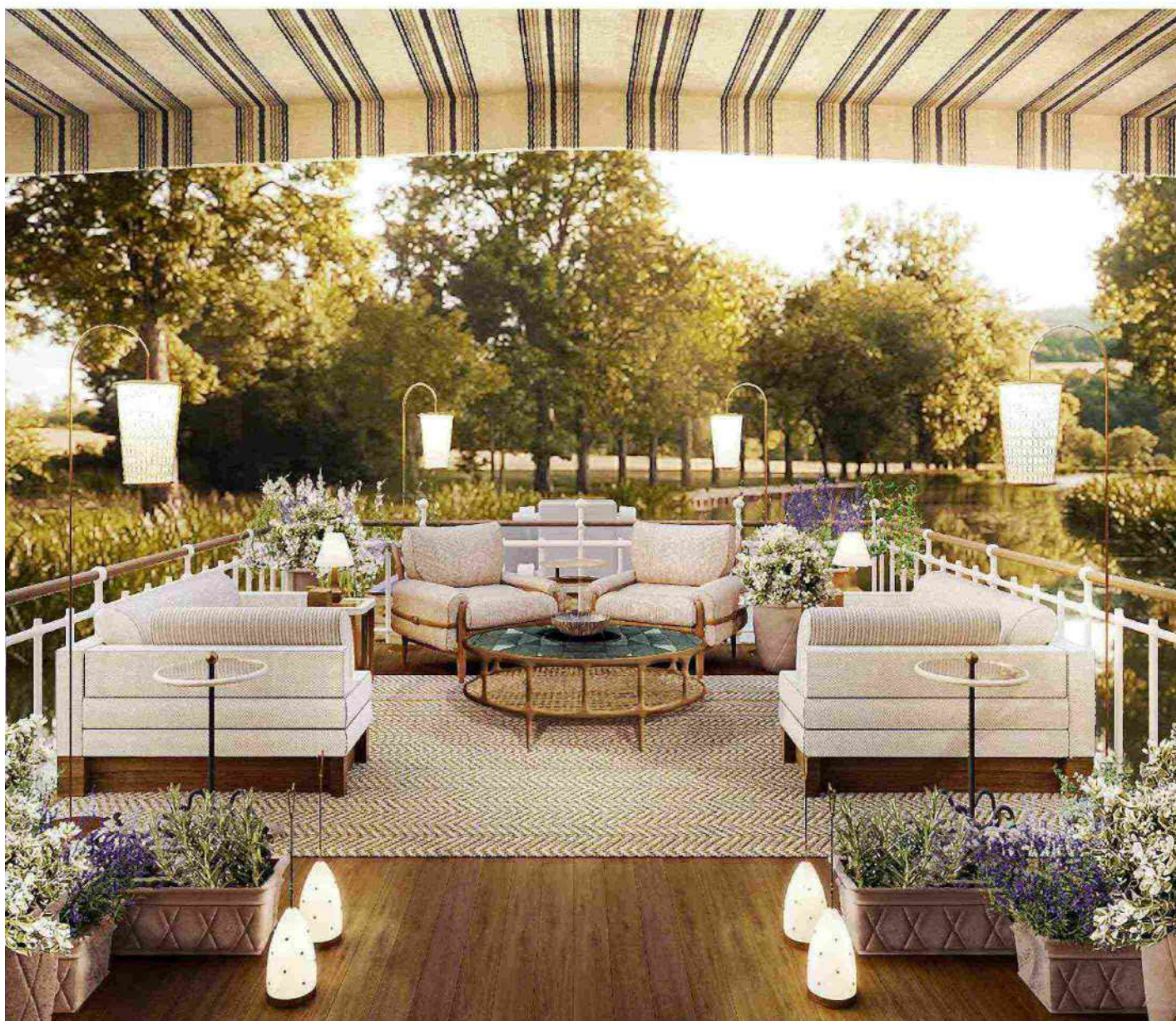




BENVENUTI IN *(wine) suite*

Non più semplici camere con vista vigneto e degustazioni in cantina. L'ospitalità "vitata" diventa *experience deluxe*. Dalle **verticali in castello** alle diagonali in storici caveau, alle **orizzontali a sfioro**. Please, king o queen size?

di Alessandra Pon e Marta Saladino



IDYLLE FLOTTANTE

Languido per definizione, aristò per vocazione. Così è *Coquelicot*, a Belmond boat che fa rotta verso il lusso over water nella regione della Champagne. Una fuga fluviale decisamente *pétillante*, grazie allo champagne bar galleggiante firmato Maison Ruinart, con ponte di coperta lounge (sopra), oltre a un salone interno, 3 cabine de luxe con servizi ensuite e itinerari personalizzabili tra i canali. Ebbrezza a filo d'acqua... **belmond.com**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ELLEviaggio



INDEPENDENCE STAY

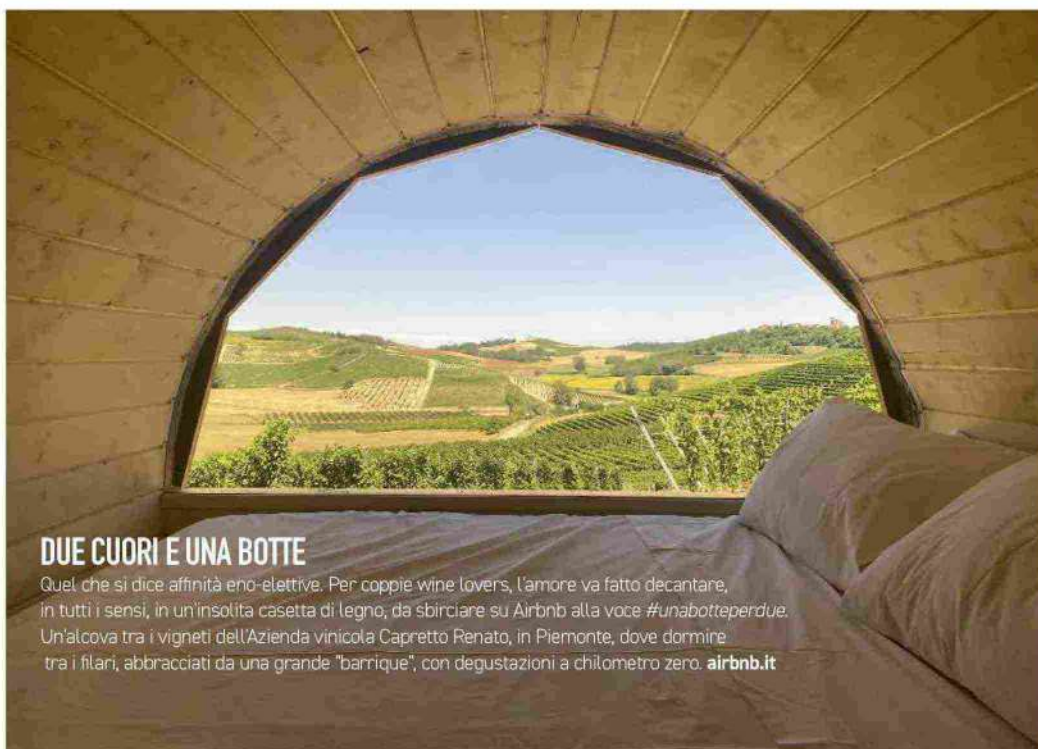
Nel cuore del terroir che ha vissuto le battaglie risorgimentali e della Doc che ha fatto dell'art of blending la sua bandiera - il Custoza, assemblaggio di almeno tre delle quattro uve storiche (Garganega, Bianca Fernanda, Trebbianello e Trebbiano Toscano) - un ex casino di caccia del '700 è la meta per spiriti liberi. Solo sei camere, di cui due suite arredate con autentici pezzi d'epoca, e sofisticate verticali in sala camino di Custoza, dal Superiore al Passito, e formaggi e tartufo della locale Lessinia. casinodicaccia.it, custoza.wine

PER ABBINARE CREAZIONI DI CHEF E SEGRETI DA SOMMELIER, PASSIONE STORICA E ROMANTICISMO, AZIONE E MEDITAZIONE



MA CHE BEL CHÂTEAU!

Nomen omen, il Castello di Buttrio sorge in cima alla collina Pampinutta, che deriva da "pampino", la foglia della vite, e tuttora la sua vocazione è quella: una tenuta di 38 ettari con vigneti storici per nobili friulani bianchi (Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Grigio) e rari rossi (Refosco, Merlot e Pignolo), ancora oggi guidata dalla sua "castellana", Alessandra Felluga insieme alle tre figlie. Camere nel seicentesco *château* oppure nella *dépendance*: sarete comunque *hôte de prestige* per gli aperò in vigna o il party in scuderia. castellodibuttrio.it



DUE CUORI E UNA BOTTE

Quel che si dice affinità eno-elettive. Per coppie wine lovers, l'amore va fatto decantare, in tutti i sensi, in un'insolita casetta di legno, da sbirciare su Airbnb alla voce #unabotteperdue. Un'alcova tra i vigneti dell'Azienda vinicola Capretto Renato, in Piemonte, dove dormire tra i filari, abbracciati da una grande "barrique", con degustazioni a chilometro zero. airbnb.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

201 | ELLE

ELLEviaggio

ARS BIBENDI

Se il "Morellino sotto le stelle", ha inebriato le notti estive con tanto di passeggiata con lanterne al chiaror di luna, il luculliano "picnic in terrazza", come sospesi tra le vigne, soletica non poco i palati autunnali. E questa è solo una delle experience gourmand che animano la cantina Terenzi, viticoltori in Scansano. Un elogio al *bien vivre*, da assaporare nei tre casali immersi nella verde Maremma, e al piacere dei sensi, tra visite guidate e degustazioni con sommelier nel tipico salotto toscano, tra mobili d'epoca e caminetto per un effluvio di charme. **terenzi.eu**



ALLA CORTE DEL RE

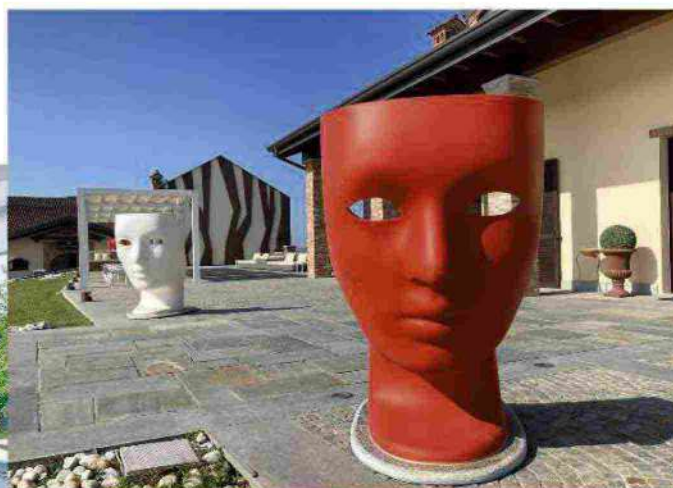
Astenersi eno-anarchici ed agnostici. Si viene qui per rendere omaggio e condividere i piaceri del "Re dei Vini", il Barolo, ricevuti nel primo relais dedicato ai suoi cru. Palás Cerequio, "palazzo" in piemontese, si trova proprio a La Morra, culla d'élite, e sotto l'egida della cantina Michele Chiarlo apre le porte del suo settecentesco Caveau, un'incredibile collezione di oltre 6 mila bottiglie dagli anni '50 a oggi, da riverire qui - guidati dal sommelier "tristellato" Roberto Stroppiana - oppure a tavola, abbinare alle creazioni dello chef Vincenzo La Corte. Solo nove suite, dedicate, *ça va sans dire*, ad altrettanti cru. **palascerequio.com**



LE GEORGICHE

Ode alla terra e ai suoi frutti, come in passato, ma con uno sguardo attento all'ambiente. Questa è la filosofia di Sarah Dei Tos, vignaiola di indole, *dea ex machina* del bucolico agriturismo La Vigna di Sarah, nonché ideatrice della suggestiva vendemmia *Drappoli di Luna* che, oltre a essere il nome del vino prodotto, è l'unica vendemmia notturna fatta sulle colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc. Una celebrazione a Bacco come Natura comanda. **lavignadisarah.it**

UN'AUTENTICA FULL IMMERSION.
YOGA IN CANTINA, TRAIL NEI VIGNETI,
RACCOLTA E CENA TRA I FILARI



COUNTRY PARKOUR

Alla scoperta, dinamica e sensoriale, di un vitigno dal nome misterioso, Ruchè, negletto per anni a favore dei più facili e produttivi Grignolino e Barbera. Perché, ospiti delle wine suite di **Montalbera** - l'azienda della famiglia Morando che in sole tre generazioni ha portato il Ruchè dall'oblio al podio della Docc - ci si "affina" nello spirito e nel corpo. Siete di piglio e carattere? Vi aspettano quattro percorsi (a piedi o su bike/e-bike) in un anfiteatro di oltre cento ettari nelle colline del Monferrato, e altrettanti a cavallo. Siete più da meditazione? Scegliete la lezione (che, comunque, fa sempre rima con degustazione) di yoga in cantina o una "orizzontale" in vasca e sul balcone privati. **montalbera.it**

ALESSANDRA PONI

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomici

Notizie dall'
Italia

L' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

ARTICOLI

PRIMA VENDEMMIA NOTTURNA SUL RUCHE' A CURA DI ANNA SCAFURI

Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia Morando, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè. Oggi l'azienda è circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare a corpo unico in posizione interamente collinare, con esposizioni diverse e suoli che vanno dall'argilloso al calcareo.

CASTAGNOLE MONFERRATO – MONFERRATO

110 ettari. Circa il 60% del Ruchè DOCG dell'intera denominazione è di nostra proprietà. Le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier.

CASTIGLIONE TINELLA – LANGA

10 ettari in un unico appezzamento, posti a 408 m.s.l ed impiantati a Moscato d'Asti e Barbera. Le radici della famiglia Morando partono da qui, da queste vigne nel cuore delle Langhe.

Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè.

E grazie a questo impegno costante, oggi **Montalbera** si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda. Rigore e progettualità. Interpretazione e terroir. Queste sono le basi della filosofia produttiva **Montalbera**. Un pensiero che mette al centro di tutto il vino frutto, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.

Franco Morando

file:///Users/user/Desktop/video-2023-10-10-14-56-14_uNjrvXxv.mp4

http://www.enocibario.it/enogastronomia/administrator/index.php?option=com_content&view=article&layout=edit



I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi