

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
24	Italia Oggi	15/11/2023	<i>Di vino</i>	2
	Comunicati-stampa.net	01/12/2023	<i>LUCA GARDINI assegna il "primo" 100/100 della denominazione RUCHE' a MONTALBERA</i>	3
	FOODAY.IT	01/12/2023	<i>LUCA GARDINI assegna il primo 100/100 della denominazione RUCHE' a MONTALBERA</i>	4
	Turismodelgusto.com	01/12/2023	<i>Luca Gardini premia il Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG Lacceto di Montalbera</i>	6
	Atnews.it	30/11/2023	<i>Luca Gardini assegna il primo 100/100 della denominazione Ruche' a Montalbera</i>	10
	Audiopress.it	30/11/2023	<i>Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte</i>	11
	Cronachedigusto.it	30/11/2023	<i>Enoturismo, ecco le cantine d'Italia 2024 per Go Wine: in anteprima svelate le aziende premiate con</i>	13
	Winecouture.it	30/11/2023	<i>Montalbera firma il primo Ruche' da 100 punti</i>	15
	Enocibario.it	29/11/2023	<i>29 Novembre 2023</i>	18
	Quotidianopiemontese.it	29/11/2023	<i>Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte</i>	20
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	28/11/2023	<i>GIOVEDI' 30 novembre 2023 dalle ore 17.00 alle ore 22.00 Hotel Melia'***** - Via Masaccio 19, Milano</i>	21
	Acquabuona.it	22/11/2023	<i>I dieci vini dell'anno e i "5 Grappoli" della guida Bibenda 2024</i>	25
21	Il Monferrato	17/11/2023	<i>Ultime cene in Monferrato con la Cucina del Tartufo</i>	35
	Tgcom24.mediaset.it	13/11/2023	<i>La vendemmia ora si fa anche di notte</i>	36
	FOODAY.IT	10/11/2023	<i>Il Mio Nudo DOC Chardonnay targato Montalbera</i>	38
18	Il Monferrato	10/11/2023	<i>Cucina del tartufo bianco: le conviviali nei ristoranti</i>	41
	Bereilvino.it	05/11/2023	<i>Famiglia Morando (Montalbera Monferrato): vendemmia di ottima qualita' anche se lieve calo dei volum</i>	42
24	Gazzetta d'Asti	03/11/2023	<i>Da montalbera le uve ruche' vendemmiate in notturna</i>	44
	GazzettaDAsti.it	02/11/2023	<i>Ecco le cantine astigiane al Merano Wine Festival</i>	45
30	Vita Casalese	02/11/2023	<i>"Zappino d'Argento" a Curziotti</i>	46
	Vitacasalese.it	31/10/2023	<i>A tavola con il tartufo</i>	47
140/42	Torino Magazine	01/10/2023	<i>Alassio Magazine: il territorio e' protagonista</i>	49



DI VINO

Cresce in valore ma diminuiscono le vendite di **Prosecco Docg**. Il «Rapporto economico della denominazione» mostra come il valore del prodotto nel 2023 sia stimato in crescita del 4,7% mentre si prevede una flessione di circa il 10% delle vendite. In particolare, afferma **Elvira Bortolomiol**, presidente del consorzio: «Rileviamo una riduzione delle vendite in volume all'estero (circa -6%), cui corrisponde comunque un aumento del valore del 4,5%». Il volume di vendite in gdo risulta inferiore a quelle dello stesso periodo dell'anno precedente del 6,5%, contro un aumento in valore pari al 2,3%. Con il passare dei mesi, tuttavia, la domanda nel 2023 si sta riallineando con quella dell'anno precedente e nel trimestre luglio, agosto, settembre le vendite nella grande distribuzione sono cresciute rispetto al 2022 del 3,4% in volume e del 6,8% in valore. Nel 2022 vendute oltre 100 mln di bottiglie per un valore di quasi 607 mln di euro. Il mercato italiano, che rappresenta il 60,2% delle vendite, nel 2022 ha assorbito 57 mln di bottiglie, per un valore pari a 365,5 mln di euro.

Effetto a macchia di leopardo dei cambiamenti climatici sulla vendemmia italiana. A **Bologna Confagricoltura** ha calcolato un calo fino al 30-35%. **Marco Branchini** dell'azienda Branchini di Toscanella di Dozza dice di essere «riuscito a limitare i danni al 20% della produzione», e **Cristiana Galletti di Podere Riesto**, a Pianoro, sulle colline bolognesi, ha avuto un calo «del 20-30%». Opposta la situazione per **Silvia Corazza di Lodi Corazza**, nei pressi di Bologna, con un +30% in quanto «grazie alla lotta integrata». **Cantina Suavia**, nel Soave, non ha avuto «differenze rispetto allo scorso anno», afferma **Alessandra Tessari**. A **Podere Casanova** di Montepulciano (Si) **Susanna e Isodoro Rebatto** non hanno vendemmiato: «Una scelta coerente con la nostra visione di essere azienda eco-sostenibile e biologica». **Tenuta Montalbera**, Asti, ha avuto «un calo di circa il 15%», dice il dg **Franco Morando**. **Serra Ferdinandea**, realtà 100% biodinamica di Sambuca di Sicilia (Ag), è stata colpita dalla peronospora: «In minima parte grazie alla biodiversità e all'equilibrio», commenta l'enologo **Florent Dumeau**. Tuttavia la Sicilia, afferma **Antonio Rallo** presidente del **Consorzio dei vini siciliani**, ha avuto un calo produttivo di oltre il 40%.

© Riproduzione riservata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



182484

LUCA GARDINI assegna il "primo" 100/100 della denominazione RUCHE' a **MONTALBERA**

Search for:

LUCA GARDINI assegna il "primo" 100/100 della denominazione RUCHE' a **MONTALBERA Montalbera**, premiata con 100/100 sul Ruche' **Laccento** 2022. Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di **Montalbera**, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG **Laccento** 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico.

01/12/2023

Categoria: Uncategorized

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino.

Da alcuni anni **Montalbera** rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che **Montalbera** interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività.

Così ottiene 100/100 il **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG **Laccento** 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovrarmaturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica nazionale e altri prestigiosi crediti internazionali.

98 i punti assegnati al **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza. Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante.

"Sono numeri che mi riempiono di orgoglio - commenta **Franco Morando** - abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani".

MONTALBERA

Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG e circa

il 15% del Grignolino d' Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine **Montalbera** in Castagnole

Monferrato. **Montalbera** è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter essere visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente.

La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.



LUCA GARDINI assegna il "primo" 100/100 della denominazione RUCHE' a MONTALBERA

Montalbera, premiata con 100/100 sul Ruche' Laccento 2022. Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di Montalbera, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico.

01/12/2023 Categoria: Uncategorized



Redazione

d Fooday
Il Web Magazine specializzato nella comunicazione di tutto quanto gira intorno al mondo del food & beverage.

info@fooday.it

RUBRICHE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino.

Da alcuni anni **Montalbera** rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che **Montalbera** interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività.

Così ottiene 100/100 il **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG **Laccento** 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovrarmaturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica nazionale e altri prestigiosi crediti internazionali.

98 i punti assegnati al **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.

Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante.

"Sono numeri che mi riempiono di orgoglio - commenta **Franco Morando** - abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani".

MONTALBERA

Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG e circa

il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine **Montalbera** in Castagnole

Monferrato. **Montalbera** è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter essere visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente.

La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di

famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

<https://www.montalbera.it>



Pubblica con noi



Collabora con
Fooday

Scopri le opportunità

#Turismo del Gusto

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

Home / Attualità

Luca Gardini premia il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento di Montalbera

Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di Montalbera, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico.



Luca Gardini

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino. Da alcuni anni Montalbera rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che Montalbera interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività. Così ottiene 100/100 il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovraturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica nazionale e altri prestigiosi crediti internazionali.



98 i punti assegnati al **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza. Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che si snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante. "Sono numeri che mi riempiono di orgoglio, – commenta **Franco Morando** – abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani".



Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle sue cantine in Castagnole Monferrato.



Franco Morando

Montalbera è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter esser visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore



attento ed esigente. La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

Redazione Centrale TdG



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

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

Acce

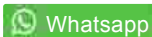
Rifiut

Impo



Luca Gardini assegna il “primo” 100/100 della denominazione Ruchè a Montalbera

Montalbera premiata con 100/100 sul Ruche' Laccento 2022



Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di Montalbera, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico.

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino.

Da alcuni anni Montalbera rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che Montalbera interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività.

Così ottiene 100/100 il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovrasmaturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica nazionale e altri prestigiosi crediti internazionali.

98 i punti assegnati al Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.

Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che si snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante.

“Sono numeri che mi riempiono di orgoglio, – commenta Franco Morando – abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani”.

ATNews

Copyright © 2011 - 2023 - Testata Associata Anso

ww.atnews.it è una Testata giornalistica registrata presso il Registro Periodici del Tribunale di Asti al numero 8/2012.

Editore: Associazione Culturale L' Astigiano 3.0

Tel. +39 328.8521505 - Fax +39 0141.1850374

Partita IVA: 01549760054

e-mail: info@atnews.it



TORNA SU

ATTUALITÀ

AUDIOPRESS

AUDIOPRESS - AGENZIA DI STAMPA A RILEVANZA NAZIONALE

AUDIOPRESS - AGENZIA DI STAMPA A RILEVANZA NAZIONALE, DAL 1984

HOME ABBONAMENTI CHI SIAMO CONTATTI LAVORA CON NOI PREMIUM SERVIZI

Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte

30 Novembre 2023 admin piemonte 0



PIEMONTE – Sarà presentata domani a Milano la **Guida Cantine d'Italia 2024**, la Guida per **l'Enoturista** a cura di **Go Wine**. Durante la presentazione saranno premiate 262 cantine italiane che hanno ottenuto il riconoscimento de l'Impronta.

Tra queste, ovviamente, spiccano le piemontese.

Ecco le cantine che entrano nell'edizione 2024:

ARTICOLI RECENTI

Snam, la decarbonizzazione del trasporto pesante stradale a Oil&NonOil

CIRIE' - Football americano: domenica il "bowl" in via delle Spine

Grandi risultati per il "chocolate maker" rivellese Depetris Riccardo

Giovanissimo rider braidese si aggiudica la Motosport Cup MotoASI

Don Angelo Testa "é tornato alla Casa del Padre"

META

Accedi

Feed dei contenuti

Feed dei commenti

WordPress.org

TAG

BIELLA CHIVASSO CIRCOSCRIZIONE

CONSIGLIO REGIONALE CRONACA

CULTURA DE MURO DI MAIO

ECONOMIA ESTERI ESTERO

EUROPA FINANZA FINANZIERI

GDF GIAVENO GUARDIA DI FINANZA

ITALPRESS M5S MATTEO SALVINI

MINISTERO MINISTERO DEGLI ESTERI

MINISTERO ESTERI

MINISTRO DEGLI ESTERI



Ascheri, Boglietti Enzo, Bovio Gianfranco, Braida, Brezza Giacomo & Figli, Bricco Maiolica, Broglia Piero, Burlotto Comm. G.B., Cascina Alberta, Cascina Chicco, Castello di Gabiano, Castello di Perno, Castello di Razzano, Castello di Tagliolo, Castello di Verduno, Caudrina, Centovigne, Ceretto, Chiarlo Michele, Contratto, Cordero di Montezemolo, Correggia, Damilano, Diego Pressenda, Dosio Vigneti, Fontanafredda, Forteto della Luja, La Raia, L'Astemia Pentita, Luca Ferraris, Malvirà, Manzone Giovanni, Marchesi Alfieri, Marchesi di Barolo, Marchesi di Grésy, Montalbera, Negro Angelo & F., Oddero Poderi e Cantine, Palladino, Pecchenino, Poderi Luigi Einaudi, Bruno Rocca, Sordo Giovanni, Tenuta Carretta, Tenuta Montemagno, Travaglini Giancarlo, Vajra G.D., Vietti, Villa Sparina

L'articolo Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte proviene da Quotidiano Piemontese.



« PREVIOUS

Giovedì 30 novembre sciopero ferroviario di 8 ore

NEXT »

Inquilini lasciano 23 mila euro di debiti e vengono "salvati" dal blocco sfratti, lo Stato rimborsa solo 510 euro alla torinese proprietaria



- MINISTRO ESTERI
- MOVIMENTO 5 STELLE
- NOTIZIE PIEMONTE
- PARLAMENTO
- PIEMONTE
- PIEMONTE INFORMA
- POLITICA
- POLIZIA
- POLIZIA DI STATO
- PRESIDENTE
- PRESIDENZA DELLA REPUBBLICA
- PS
- REGIONE PIEMONTE
- SALUTE
- SALVINI
- SPORT
- TOP NEWS
- TOPNEWS
- TORINO
- TROVALIBRI
- VIDEO

AUDIOPRESS S.R.L.

P. IVA 05270430019 - C.C.I.A.A. Torino 697210 - Trib. Torino 3405/84

Cookie Policy - Privacy Policy

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok Privacy policy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Enoturismo, ecco le cantine d'Italia 2024 per Go Wine: in anteprima svelate le aziende premiate con

E' in programma giovedì 30 novembre a Milano presso le sale dell'Hotel Melià l'evento di presentazione della Guida Cantine d'Italia 2024, la Guida per l'Enoturista a cura di Go Wine. Un evento di presentazione a cui farà seguito la premiazione delle 262 cantine che hanno ottenuto il riconoscimento de L'Impronta d'eccellenza per l'enoturismo, riconoscimento di questa Guida che premia cantine che raggiungono una soglia di punteggio nel combinato disposto di tre fattori principali alla base della valutazione: Sito: il luogo ove si trova la cantina, guardando anche alla cantina medesima dal punto di vista architettonico; ma anche sito da intendersi come il patrimonio complessivo di vigneti di cui dispone la cantina. Accoglienza: la vocazione della cantina ad aprirsi all'esterno al pubblico con una parallela attività, sia in ambito recettivo: agriturismo, B&B o ristorazione, sia svolgendo iniziative culturali che si rivolgono al mondo esterno. Vino: il profilo produttivo dell'azienda valutato nel tempo, al di là dell'esito di una singola vendemmia; tenendo conto del carattere della produzione, della eccellenza di alcune etichette, della particolare cura verso specifiche tipologie di vini. Nel corso della serata di giovedì 30 novembre saranno inoltre assegnati 9 Premi speciali che saranno invece comunicati nel corso dell'evento. Sono, invece, 21 le cantine che nella edizione 2024 raggiungono il vertice delle Tre Impronte Go Wine. Entrano in questa speciale graduatoria: Castello di Gabiano (Piemonte); Mamete Prevostini con Convento San Lorenzo (Lombardia); Marchesi Mazzei Castello di Fonterutoli (Toscana); Mastroberardino (Campania); Roberto Ceraudo (Calabria); e si aggiungono a: Badia a Coltibuono (Toscana); Bellavista (Lombardia); Ca' del Bosco (Lombardia); Capezzana (Toscana); Castello Vicchiomaggio (Toscana); Ceretto (Piemonte); Donnafugata (Sicilia); Feudi di San Gregorio (Campania); Ferrari (Trentino); Florio (Sicilia); Fontanafredda (Piemonte); Lungarotti (Umbria); Malvirà (Piemonte); Masciarelli (Abruzzo); Planeta (Sicilia); San Felice (Toscana). Sono 9 le cantine già presenti in Guida che ottengono per la prima volta il riconoscimento dell'Impronta: si tratta di: Castello di Perno (Piemonte), Caudrina (Piemonte), Dosio Vigneti (Piemonte), Luca Ferraris (Piemonte), Ricchi F.lli Stefanoni (Lombardia), Garofoli (Marche), D'Ambra (Campania), Cottanera (Sicilia), Pupillo (Sicilia). Si affiancano altre 2 realtà che, al loro ingresso in Guida, ottengono il riconoscimento: Villa Franciacorta (Lombardia) e Paolo Leo (Puglia). Le cantine italiane premiate con L'Impronta VALLE D'AOSTA Les Crêtes PIEMONTE Ascheri, Boglietti Enzo, Bovio Gianfranco, Braida, Brezza Giacomo & Figli, Bracco Maiolica, Broglia Piero, Burlotto Comm. G.B., Cascina Alberta, Cascina Chicco, Castello di Gabiano, Castello di Perno, Castello di Razzano, Castello di Tagliolo, Castello di Verduno, Caudrina, Centovigne, Ceretto, Chiarlo Michele, Contratto, Cordero di Montezemolo, Correggia, Damilano, Diego Pressenda, Dosio Vigneti, Fontanafredda, Forteto della Luja, La Raia, L'Astemia Pentita, Luca Ferraris, Malvirà, Manzone Giovanni, Marchesi Alfieri, Marchesi di Barolo, Marchesi di Grésy, **Montalbera**, Negro Angelo & F., Oddero Poderi e Cantine, Palladino, Pecchenino, Poderi Luigi Einaudi, Bruno Rocca, Sordo Giovanni, Tenuta Carretta, Tenuta Montemagno, Travaglini Giancarlo, Vajra G.D., Vietti, Villa Sparina LIGURIA Lunae Bosoni, Terre Bianche LOMBARDIA Ar.Pe.Pe., Barone Pizzini, Bellavista, Bersi Serlini, Ca' dei Frati, Ca' del Bosco, Cascina Le Preseglie, Castello di Luzzano, Conte Vistarino, Ferghettina, La Costa, Majolini, Nino Negri, Podere Selva Capuzza, Pratello, Prevostini Mamete, Ricchi Stefanoni, Ricci Curbastro, Uberti, Villa Franciacorta TRENTO De Tarczal, Endrizzi, Ferrari, Pojer & Sandri, Tenuta San Leonardo ALTO ADIGE Tramin, Colterenzio, Kettmeir, Unterganzner, Pacherhof, San Paolo, Tenuta Kornell, Unterortl Castel Juval VENETO Allegrini, Astoria, Balestri Valda, Bellenda, Bertani Cav., Bisol 1542, Ca' Lustra, Ca' Orologio, Ca' Rugate, Cecchetto, Coffele, Conte Collalto, Dominio di Bagnoli, Emo Capodilista, Gini, Guerrieri Rizzardi, La Cappuccina, La Tordera, Loredan Gasparini, Maculan, Molon Ornella, Monte Tondo, Pieropan, Suavia, Tedeschi F.lli, Tenuta Sant'Antonio, Trabucchi, Vignaioli Contrà Soarda, Vignalta, Vigneti Villabella, Villa Sandi, Zenato, Zeni 1870, Zymè FRIULI Castello di Spessa, Gigante Adriano, Il Roncal, Keber Edi, Keber Renato, La Viarte, Lis Neris, Moschioni, Russiz Superiore, Venica & Venica, Villa Russiz, Zidarich TOSCANA Antica Fattoria La Parrina, Avignonesi, Badia a Coltibuono, Baracchi, Boscarelli, Canalicchio di Sopra, Capezzana, Castellare di Castellina, Castello dei Rampolla, Castello del Trebbio, Castello di Ama, Castello di Bossi, Castello di Brolio Ricasoli, Castello di Fonterutoli, Castello di Poppiano, Castello Vicchiomaggio, Chiappini, Cinelli Colombini Donatella, Colognole, Contucci, Dei Caterina, Dianella, Fattoria dei Barbi, Fattoria di Magliano, Fattoria Lavacchio, Felsina, Fontodi, Grattamacco, Il Palagione, Isole e Olena, Marchesi de' Frescobaldi, Marchesi Gondi, Montenidoli, Moris Farms, Mormoraia, Nittardi, Pakravan-Papi, Panizzi, Podere Brizio, Podere Forte, Podere





Riparbella, Poggio Antico, Poggio di Sotto, Poliziano, San Felice, San Giusto a Rentennano, Selvapiana, Tenimenti Luigi D'Alessandro, Tenuta Argentiera, Tenuta Casteani, Tenuta di Artimino, Tenuta di Ghizzano, Tenute Lunelli Podernovo, Tenute Silvio Nardi EMILIA ROMAGNA Fattoria Paradiso, Fattoria Zerbina La Stoppa, La Tosa, Opera 02, Torre Fornello MARCHE Bucci, Fattoria San Lorenzo, Garofoli, Mancinelli, Marotti Campi, Moroder, Oasi degli Angeli, Tenuta di Tavignano, Umani Ronchi UMBRIA Antonelli, Caprai, Castello delle Regine, Decugnano dei Barbi, Lungarotti, Palazzone, Rocca di Fabbri, Le Velette, Tenute Lunelli Castelbuono LAZIO Sant'Andrea, Casale del Giglio, Mottura Sergio ABRUZZO Il Feuduccio di S. Maria d'Orni, Masciarelli, Emidio Pepe, Zaccagnini CAMPANIA Caggiano Antonio, Cuomo Marisa, D'Ambra, De Conciliis, Di Marzo, Fattoria La Rivolta, Feudi di San Gregorio, Mastroberardino, Mustilli, Quintodecimo, Tenuta Cavalier Pepe. Villa Matilde MOLISE Di Majo Norante PUGLIA Conti Zecca, D'Arapri, Felling, Leone De Castris, Longo Alberto, Paolo Leo, Rivera BASILICATA Cantine del Notaio CALABRIA Ceraudo Roberto, Ippolito1845, Librandi, Serracavallo SICILIA Abbazia di Santa Anastasia, Alessandro di Camporeale, Assuli, Baglio di Pianetto, Barone di Villagrande, Murgo, Benanti, Cottanera, Donnafugata, Firriato, Florio, Gulfi, Planeta, Pupillo SARDEGNA Argiolas, Columbu, Contini, Mesa, Murales, Sedilesu, Sella & Mosca, Su' Entu



WINECOUTURE

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE
TRADE TREND SPIRITS 🔍



Homepage » Collection » **Montalbera** firma il primo Ruchè da 100 punti

COLLECTION

p

u

DI MATTEO BORRÉ | 30 NOVEMBRE 2023



Dello stesso argomento



Lungarotti: un Natale "made in Umbria" dal rosso alle bollicine



Cartoline di un mondo che cambia: I grandi vini rossi oggi secondo Sarzi Amadè



Dove trovare il nuovo Ferrari Missoni Limited Edition



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Qual è il miglior vino 2023 d'Italia per rapporto qualità e prezzo

Ferrari Riserva Bruno Lunelli 2006: secondo millesimo da collezione

Assuli presenta le nuove etichette "cavalleresche"



100 punti: il voto della perfezione. Un riconoscimento che non arriva tutti i giorni. E che non può che inorgoglire se ad assegnarlo è uno dei più grandi esperti di vino a livello mondiale: The Wine Killer, Luca Gardini. Il noto critico ha assegnato al Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2022 Montalbera il massimo dei voti, per una prima assoluta per la Denominazione piemontese.

Qual è il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg premiato con 100 punti da Luca Gardini

Per la prima volta da quando The Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di Montalbera, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico.

Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino.

Da alcuni anni Montalbera rientra fra le Cantine che The Wine Killer monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che Montalbera interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività.

d u d
p e o

à



c p d
s q r
s

CONTINUA A LEGGERE »



d

v

CONTINUA A LEGGERE »

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Montalbera: voti prestigiosi da The Wine Killer anche per Limpronta 2020 e la Barbera Nizza Docg La Mia Nuda 2021

Non solo **Laccento**. 98 sono i punti assegnati da Luca Gardini al **Ruchè di Castagnole** Monferrato Docg Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.

Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza Docg La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione del vitigno, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che si snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante.



Wine Spectator FOCUS vino di Montalcino DOC 2020

“This lithe, elegant red is signaled by a burst of raspberry aromas and flavors. Shows iron and earth details as this firms up, before stretching out on the lingering finish. Drink now through 2027. 7,494 cases imported.”

Bruce Sanderson

CONTINUA A LEGGERE »



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Montalbera, prima birra Iga di Ruchè: **Laccento** Craft Beer



ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

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

I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante

ARTICOLI

LUCA GARDINI ASSEGNA IL "PRIMO" 100/100 DELLA DENOMINAZIONE RUCHÈ A **MONTALBERA**



Montalbera, premiata con 100/100 sul Ruchè' **Laccento** 2022

Per la prima volta da quando il Wine Killer Luca Gardini ha iniziato a degustare i vini di **Montalbera**, tenuta di 125 ettari tra Monferrato e Langhe, il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccento** 2022 conquista il punteggio di 100/100 aggiudicandosi il riconoscimento che lo pone al vertice del wine ranking del noto enocritico. Esperto conoscitore di vini a livello mondiale, Luca Gardini degusta in un anno oltre 2000 vini che descrive in note di degustazione e a cui assegna un punteggio in centesimi, parametri che orientano gli enoappassionati verso la qualità nel vasto mondo del vino.

Da alcuni anni **Montalbera** rientra fra le Cantine che Gardini monitora in diversi momenti dell'anno perché grande amante degli autoctoni del Monferrato, in particolare del vitigno Ruchè che esprime a suo giudizio un profilo varietale unico che **Montalbera** interpreta con grande competenza liberandone la massima espressività.



Luigino Filippi



Giancarlo Pizzo



Pietro Bellantone

Alessia Cotta
Ramusino

Giampiero Fasoli



Mirka Frigo



Alessandra



Giovanni De



Claudia Paracchini

WEBMASTER
Marco Tondolo

LOGIN FORM

Nome utente

Password

Ricordami

 Password dimenticata?

 Nome utente dimenticato?

Così ottiene 100/100 il **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG **L'accento** 2022, riconoscibile per la sua aromaticità e quella nota intensa e persistente dovuta ad una leggera sovrasmaturazione in vendemmia. Vino che ha ottenuto negli anni il massimo riconoscimento della critica nazionale e altri prestigiosi crediti internazionali. 98 i punti assegnati al **Ruchè di Castagnole** Monferrato DOCG Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita come previsto dal disciplinare di produzione che richiede un invecchiamento di 10/14 mesi in tonneau di rovere francese e ulteriore affinamento in bottiglia. Ne risulta un vino potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.

Si avvicina al top ranking con 99+ il Nizza DOCG La Mia Nuda 2021, Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate alla coltivazione di uve Barbera, sottozona di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino. Dopo un invecchiamento minimo di 10/15 mesi in botti di rovere francese si affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che "Sono numeri che mi riempiono di orgoglio, - commenta **Franco Morando** - abbiamo da sempre creduto ed investito nel Ruchè, a partire dalla ricerca sulla tracciabilità genetica del vitigno che lo colloca nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana. Un'ulteriore conferma che non ci eravamo sbagliati e che interpretando con passione il terroir non puoi che ricevere in cambio frutti eccellenti che diventeranno i grandi vini di domani".

Manuela Popolizio

Montalbera

Castagnole Monferrato - *Cantina e Vigneti*
Via **Montalbera, 1** - 14030 Monferrato (AT) Piemonte

2023 © Enocibario P.I. 01074300094



Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte

Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte
Cantine d'Italia 2024, ecco le piemontesi premiate con le Impronte
Domani sarà presentata la Guida Cantine d'Italia 2024, a cura di Go Wine
Pubblicato

PIEMONTE - Sarà presentata domani a Milano la Guida Cantine d'Italia 2024, la Guida per l'Enoturista a cura di Go Wine. Durante la presentazione saranno premiate 262 cantine italiane che hanno ottenuto il riconoscimento de l'Impronta.

Tra queste, ovviamente, spiccano le piemontese.

Ecco le cantine che entrano nell'edizione 2024:

Ascheri, Boglietti Enzo, Bovio Gianfranco, Braida, Brezza Giacomo & Figli, Bricco Maiolica, Broglia Piero, Burlotto Comm. G.B., Cascina Alberta, Cascina Chicco, Castello di Gabiano, Castello di Perno, Castello di Razzano, Castello di Tagliolo, Castello di Verduno, Caudrina, Centovigne, Ceretto, Chiarlo Michele, Contratto, Cordero di Montezemolo, Correggia, Damilano, Diego Pressenda, Dosio Vigneti, Fontanafredda, Forteto della Luja, La Raia, L'Astemia Pentita, Luca Ferraris, Malvirà, Manzone Giovanni, Marchesi Alfieri, Marchesi di Barolo, Marchesi di Grésy, **Montalbera**, Negro Angelo & F., Oddero Poderi e Cantine, Palladino, Pecchenino, Poderi Luigi Einaudi, Bruno Rocca, Sordo Giovanni, Tenuta Carretta, Tenuta Montemagno, Travaglini Giancarlo, Vajra G.D., Vietti, Villa Sparina

E tu cosa ne pensi?

Lascia un commento



Grandi Storie di Piccoli Borghi

MARTEDÌ 28 NOVEMBRE 2023

GIOVEDÌ 30 novembre 2023 dalle ore 17.00 alle ore 22.00 Hotel Melià**** - Via Masaccio 19, Milano Serata di presentazione del volume CANTINE D'ITALIA 2024 GUIDA PER L'ENOTURISTA



A seguire.... Grande degustazione dei Vini top delle cantine premiare con L'Impronta

L'elenco aggiornato dei vini in degustazione!

Si presenta in esclusiva a Milano con un importante evento l'edizione 2024 di Cantine d'Italia, la **Guida per l'enoturista** di Go Wine dedicata a oltre 800 cantine italiane che "valgono il viaggio".

Nel corso della serata verranno consegnati 9 Premi Speciali.

262 Cantine riceveranno il riconoscimento de "L'Impronta Go Wine", assegnata a coloro che hanno ottenuto il più alto punteggio complessivo nelle valutazioni su Sito, Accoglienza e Vini.

Seguirà una [importante degustazione dei vini top delle cantine premiate con L'Impronta!](#)

Programma:

ore 17.00: Presentazione.

Conversano con **Massimo Corrado**, presidente della Associazione Go Wine: **Alessandra Dal Monte** (Giornalista Cook e Corriere della Sera), **Richard Baudains** (Giornalista, firma di Decanter), **Alessandro Regoli** (ideatore e curatore di [Winenews.it](#)) e

Moderà: **Antonio Paolini** (giornalista)

Consegna dei riconoscimenti e dei Premi Speciali

ore 18.30 - 22.00: apertura banco d'assaggio con la degustazione dei vini top delle cantine premiate in Guida con il segno de L'Impronta.

Ecco l'elenco aggiornato dei vini Top in degustazione...

Alessandro di Camporeale - Sicilia Syrah Kaid

Allegrini - Corvina Veronese Igt La Poja

Antica Fattoria La Parrina - Parrina Sangiovese Riserva

Antonelli - Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone

Argiolas - Isola dei Nuraghi Rosso Igt Korem

Ascheri - Barolo Matteo Ascheri

Astoria - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Casa Vittorino

Badia a Coltibuono - Sangiovese di Toscana (sangiovese)

Baracchi Riccardo - Cortona Cabernet Sauvignon Riserva

Barone di Villagrande - Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande

Barone Pizzini - Franciacorta Pas Dosé Riserva Bagnadore Millesimato

Bellavista - Franciacorta Extra Brut Pas Operé Millesimato

Benanti - Etna Rosato

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi
[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2023 (1877)

▼ novembre (182)

Proclamata l'opera vincitrice del PREMIO SPECIALE...

[GIOVEDÌ 30 novembre 2023 dalle ore 17.00 alle or...](#)

Omaggio a Robert Wilson Tre appuntamenti: da...

Da giovedì 7 dicembre ripartono le emozioni inver...

Franco Maria Ricci Editore in occasione della mos...

Mercoledì 29 novembre 2023, ore 11,30 - 13 Il C...

Un panettone nato per gioco: la collaborazione tra...

L'inverno al Sensoria Dolomites è come lusso per l...

Il Ministro Lollobrigida in visita allo stabilimen...

CARLA FENDI FOUNDATION ADI Design Index 2023 sel...

Arrivano in Italia le Choufferie con lo gnomo Marcel

In and Out of Focus Presentazione del sesto numero...

Un 2023 ricco di premi e riconoscimenti autorevoli...

Berebene 2024. I migliori vini italiani entro i 20...

Festival Printemps des Arts di Monte-Carlo 2024 Q...

È CRISTIAN MITAN IL MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA

GiòMARCONI MOTHERBOY a cura di Stella Bottai ...



Bertani Cav. G.B. - Amarone della Valpolicella Classico
Bisol 1542 - Valdobbiadene Prosecco Superiore Relio Rive di Guia
Boglietti Enzo - Barolo Brunate
Boscarelli - Vino Nobile di Montepulciano Il Nocio
Brezza Giacomo & Figli - Barolo Sarmassa
Bricco Maiolica - Barolo del Comune di Diano d'Alba Contadin
Bucci - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva
Ca' dei Frati - Lugana Brolettino
Ca' Lustra - Colli Euganei Cabernet Girapoggio
Caggiano Antonio - Taurasi Vigna Macchia dei Goti
Cantina Sant'Andrea - Moscato di Terracina Hum
Cantina Tramin - Alto Adige Gewurztraminer Roen
Cantine del Notaio - Aglianico del Vulture La Firma
Capecziana - Carmignano Riserva Trefiano
Caprai - Sagrantino di Montefalco 25 Anni
Cascina Alberta - Barbaresco Giacone
Cascina Chicco - Roero Riserva Valmaggione
Cascina Le Preseglie - Lugana Hamsa
Castello delle Regine - Umbria Sangiovese Selezione del Fondatore
Castello di Fonterutoli - Chianti Classico Gran Selezione Castello di Fonterutoli
Castello di Gabiano - Gabiano Riserva A Matilde Giustiniani
Castello di Luzzano - Fugazza - Oltrepò Pavese Pinot Nero Umoro Nero
Castello di Perno - Barolo Castelletto
Castello di Razzano - Barbera d'Asti Superiore Vigna Valentino Caligaris
Castello di Spessa - Collio Sauvignon Segrè
Castello di Tagliolo - Dolcetto di Ovada La Castagnola
Castello di Verduno - Barolo Massara
Castello Vicchiomaggio - FSM (merlot)
Cecchetto Giorgio - Piave Raboso Gelsaia
Chiarlo Michele - Nizza Riserva la Court (barbera)
Cinelli Colombini Donatella - Brunello di Montalcino
Coffele - Recioto di Soave Classico Le Sponde
Colognole - Chianti Rufina Riserva del Don
Colterenzio - Alto Adige Sauvignon Lafòa
Conte Vistarino - Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut Metodo Classico 1865
Conti Zecca - Leverano Negroamaro Rosso Riserva Liranu
Contini Attilio - Vernaccia di Oristano Antico Gregori
Contucci - Vino Nobile di Montepulciano Mulinvecchio
Cordero di Montezemolo - Barolo Gattera
Cottanera - Etna Rosso Riserva Contrada Zottorinoto
Cuomo Marisa - Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva
D'Ambra Vini d'Ischia - Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli
D'Arappi - La gran Cuvè Brut
Damilano - Barolo Cannubi
De Conciliis - Paestum Igt Naima
De Tarzial - Trentino Superiore Marzemino d'Isera Husar
Decugnano dei Barbi - Umbria Igt Rosso A.D. 1212
Di Majo - Molise Rosso Don Luigi
Di Marzo - Greco di Tufo Riserva Vigna Serrone
Dianella - Il Matto delle Giuncaie (sangiovese)
Donnafugata - Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryè
Dosio Vigneti - Barolo Fossati
Emo Capodilista - La Montecchia - Villa Capodilista (merlot, carmenère, cabernet e raboso)
Endrizzi - Gran Masetto (teroldego)
Fattoria dei Barbi - Brunello di Montalcino Etichetta Blu
Fattoria di Magliano - Poggio Bestiale Maremma Toscana (merlot, cab. sauvignon, cab. franc)
Fattoria La Rivolta - Aglianico del Taburno Riserva Terra di Rivolta
Fattoria San Lorenzo - Crognaletti - Marche Bianco Campo delle Oche
Felline - Primitivo di Manduria Zinfandel Terranera
Felsina - Chianti Classico Riserva Rancia
Ferghettina - Franciacorta Extra Brut Millesimato
Ferrari - Trento Spumante Extrabrut Riserva Lunelli
Feudi di San Gregorio - Taurasi Riserva Piano di Montevegine
Fontanafredda - Barolo La Rosa
Forteto della Luja - Piemonte Moscato Secco Pasucrà
Garofoli - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Serra Fiorese
Gigante Adriano - Colli Orientali del Friuli Friulano Vigneto Storico
Gini - Soave Classico Contrada Salvarenza Vecchie Vigne
Grattamacco - Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco
Gulfi - Terre Siciliane Igt Nerobufaleffi
Il Feuduccio di S. Maria d'Orni - Montepulciano d'Abruzzo Ursonia
Il Palagione - Vernaccia di San Gimignano Riserva Ori
Il Roncal - Colli Orientali del Friuli Pignolo
Ippolito - Ciro Rosso Classico Superiore Riserva Ripe del Falco
Keber Edi - Collio Bianco
Keber Renato - Collio Friulano Zio Romi
Kettmeir - Alto Adige 1919 Riserva Extra Brut
La Cappuccina - Soave Monte Stelle
La Costa - Terre Lariane Igt Solesta (riesling renano con saldo di Manzoni bianco)
La Tordera - Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry
La Tosa - Colli Piacentini Malvasia Sorriso di Cielo
Leone De Castris - Salice Salentino Rosso Riserva Donna Lisa

L'ALTRO MASSARI: IL DEBUTTO IN CUCINA DI IGINIO MA...

Attività e iniziative dedicate alla mostra Lui...

Collezione Giuseppe Iannaccone presenta IN...

Il vino dolce dal migliore rapporto qualità-prezzo...

I TESORI DELLA TOSCANA, TUTTI A MELETO

L'EUROPA DELLE SCIENZE E DELLA CULTURA 2024: IL FR...

CORPI SUL PALCO presenta UNA SERATA DI PERFOR...

Annalisa Zorzettig: all'asta un'esperienza enogast...

Dal 1° dicembre in libreria e online 1,2,3 ...

Emergente Pastry 2024: scelti anche i migliori pas...

Sabato 25 novembre ore 17 FORUM VERSO 'FON...

DENOMINAZIONE D'ORIGINE MONTECUCCO: NO AGLI IMPIAN...

Divertimento sulla neve ai nastri di partenza. L'a...

IMBALLAGGI: NESSUN OBBLIGO DI RIUSARE I CONTENITOR...

La chef italo-congolese Victoire Gouloubi inaugura...

parte del programma MUSEO VENTUNO MUSEUMS AT TH...

GALVANINA LANCIA SUL MERCATO USA LE SODE FUNZIONAL...

MILANO nelle opere di Marco Crippa 50 anni di pit...

Amedei presenta la collezione di Natale dedicata ...

Arriva l'inverno all'Hotel de la Poste: 3 giorni...

La rivoluzione della Guida de L'Espresso premia i ...

Per tutte le festività fino al 7 gennaio 2024 con...

IL FRANCIACORTA CHE CONQUISTA WINE ENTHUSIAST

PREMIO SPECIALE 2023 Presentazione delle performan...

Mercoledì 29 novembre 2023, ore 11,30 - 13 Il C...

Lo spumante dal migliore rapporto qualità-prezzo p...

I NUMERI STRAORDINARI DI CASA DELLE LAMPADINE. OL...

Il Mercatino di Natale e le festività a San Candid...

ANTONIO BASSANINI COSTRUTTORE DEL NOVECENTO

Dal 6 dicembre in libreria e negli store online ...

Guide L'Espresso 2024, al Pagliaccio il premio spe...



Les Crêtes - Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois
Librandi - Calabria Igt Gravello
Lis Neris - Tal Lùc (cuvée di uve appassite) + Friulano La Vila
Longo Alberto - Puglia Igt Nero di Troia Le Cruste
Luca Ferraris - **Ruchè di Castagnole** Monferrato Opera Prima
Lunae Bosoni - Colli di Luni Vermentino Cavagino
Maculan - Fratta (cabernet sauvignon, merlot)
Mancinelli Stefano - Lacrima di Morro d'Alba Superiore
Manzone Giovanni - Barolo Bricat
Marchesi Alfieri - Barbera d'Asti Superiore Alfiera
Marchesi de' Frescobaldi - Chianti Rufina Riserva Vigneto Montesodi
Marchesi di Barolo - Barolo Cannubi
Marchesi di Grésy - Cisa Asinari - Barbaresco Gaiun Martinenga
Marchesi Gondi-Tenuta Bossi - Chianti Rufina Riserva Villa Bossi
Marotti Campi - Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Salmariano
Masciarelli - Montepulciano d'Abruzzo Riserva Villa Gemma
Mastroberardino - Greco di Tufo Novaserra
Mesa - Carignano del Sulcis Riserva Gavino
Molon Ornella Traverso - Piave Rosso di Villa (merlot)
Montalbera - **Ruchè di Castagnole** Monferrato **Laccanto**
Monte Tondo - Soave Classico Casette Foscarino
Montenidoli - Toscana Igt Rosso Montenidoli
Moris Farms - Avvoltoire (sangiovese; cabernet sauvignon, syrah)
Mormoraia - Vernaccia di San Gimignano Riserva Antalis
Moroder Alessandro - Conero Riserva Dorico
Mottura Sergio - Latour a Civitella
Mustilli - Sant'Agata de Goti Falanghina Vigna Segreta
Negro Angelo & Figli - Roero Riserva Sudisfà
Nino Negri - Valtellina Sforzato 5 Stelle Sforsat
Nittardi - Chianti Classico Riserva Nittardi
Oasi degli Angeli - Kurni (montepulciano)
Opera 02 - Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Opera Pura
Palazzone - Orvieto Classico Superiore Terre Vineate
Palladino - Barolo Riserva San Bernardo
Panizzi - Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita
Paolo Leo - Puglia Igp Negroamaro Orfeo
Pieropan Leonildo - Soave Classico Calvarino
Planeta - Noto Nero d'Avola Santa Cecilia
Podere Selva Capuzza - Lugana Riserva Menasasso
Prevostini Mamete - Valtellina Superiore Sassella Riserva Clos Convento San Lorenzo
Quintodecimo - Fiano di Avellino Exultet
Ricchi Stefanoni - Metodo Classico Pas Dosè Essenza 0
Ricci Curbastro - Franciacorta Brut Satèn Museum Release Millesimato
Rivera - Castel del Monte Nero di Troia Riserva Puer Apuliae
San Felice - Chianti Classico Riserva Il Grigio
San Giusto a Rentennano - Percarlo (sangiovese)
San Paolo - Alto Adige Pinot Nero Riserva Lehmont
Sedilesu - Cannonau di Sardegna Mamuthone
Sordo Giovanni - Barolo Gabutti
Su' Entu - Bovale Igt Marmilla
Suavia - Soave Classico Monte Carbonare
Tedeschi Fratelli - Valpolicella Ripasso Superiore Capitel San Rocco
Tenuta Carretta - Barolo Cannubi
Tenuta Cavalier Pepe - Taurasi Opera Mia
Tenuta di Artimino - Carmignano Riserva Grumarello
Tenuta Montemagno - **Ruchè di Castagnole** Monferrato Invictus
Tenuta San Leonardo - Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo (cab. sauvignon, carmenère, merlot)
Tenuta Sant'Antonio - Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli
Tenute Lunelli - Castelbuono - Sagrantino di Montefalco Carapace
Tenute Lunelli - Podernovo - Auritea di Podernovo (cabernet franc)
Travaglini Giancarlo - Gattinara Riserva
Uberti - Franciacorta Satèn Magnificientia
Umani Ronchi - Conero Riserva Cùmaro
Unterortl - Castel Juval - Alto Adige Valle Venosta Riesling Windbichel
Venica & Venica - Collio Sauvignon Ronco delle Mele
Vietti - Barolo Cerequio, Barolo Rocche di Castiglione
Vignalta - Colli Euganei Rosso Gemola (merlot, cabernet franc)
Vigneti Villabella - Amarone della Valpolicella Classico Riserva Fracastoro
Villa - Franciacorta Extra Brut
Villa Matilde - Falerno del Massico Vigna Camarato
Villa Sandi - Valdobbiadene Superiore Cartizze Brut La Rivetta
Zenato - Amarone della Valpolicella Classico Riserva Sergio Zenato
Zeni Fratelli - Amarone della Valpolicella Classico Vigne Alte
Zymè - Veronese Rosso Igp Oseleta
Zaccagnini - Montepulciano d'Abruzzo Terre di Casauria Riserva San Clemente

Per le richieste di accredito della sola stampa specializzata, contattare l'Ufficio Stampa di Go Wine.

In and Out of Focus Presentazione del sesto numero...
 La Settimana del Black Friday di Go Wine!
 IL PROGETTO MODERNISSIMO La restituzione alla cit...
 Siria Fedrugucci: un raro e virtuoso esempio di im...
 Collezione Giuseppe Iannaccone presenta IN...
 Sciare con Gustav Thöni nelle Alpi dell'Orties: al...
 QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "...
 Perché questo è un tempo duro linguaggio sensibili...
 Emergente Pastry 2024: il futuro è sempre più dolci...
 L'accoglienza familiare al Parkhotel Holzner: un'...
 Le nuove bottiglie delle feste: Spirits e Champagn...
 Dal 24 novembre in libreria e online IL CIE...
 MILANO ASSISTENZA GRATUITA AI MALATI ONCOLOGICI ...
 31° MONDIAL DES VINS EXTRÊMES: LA PREMIAZIONE IL 1...
 CONSORZIO TUTELA VINI DOC SICILIA IMPORTANTE PASS...
 È il panettone il dolce natalizio più ricercato ne...
 MILANO VETRINA DEL GUSTO: 18 ANNI DI GOLOSARIA
 E' BLACK FRIDAY KASANOVA! IL MOMENTO PIU' PROPOZIO...
 Presentazione del libro Artemide's / di Artemide ...
 Lunedì 20 novembre a Torino si terranno due incon...
 Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ...
 UNA CUCINA EFFICIENTE PER BUSINESS LUNCH O SERATE ...
 BACK TO THE WINE WILL BE BACK!
 CIRCULAR DAYS: GREEN PEA RISPONDE AL BLACK FRIDAY ...
 Il Museo Poldi Pezzoli annuncia la mostra Piero de...
 La chef italo-congolese Victoire Gouloubi inaugura...
 MAXXI e Fondazione In Between Art Film presentano ...
 L'inverno in Alta Badia al Dolomiti Wellness Hotel...
 Cibernetica e Fantasma. Lo stato dell'arte su poes...
 Sci in famiglia e sconti per i più giovani: il Fri...
 Palazzo Bentivoglio 1° DICEMBRE 2023 WE...
 Pasticceri e Pasticcerie d'Italia 2024:

Modalità di partecipazione al banco d'assaggio:

Per garantire il miglior afflusso dei partecipanti ed un buon accesso alle degustazioni, gli ingressi saranno su prenotazione entro le ore 18 di mercoledì 29 novembre.

Orari della degustazione

Ore 18,30-22,00

Costo della degustazione ai banchi d'assaggio è di € 25,00.
Riduzioni: € 18,00 Soci Go Wine; € 22,00 associazioni di settore.

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata (*l'iscrizione a Go Wine sarà ritenuta valevole sino a tutto il 31 dicembre 2024*).

[Clicca e acquista i biglietti](#)

on novembre 28, 2023



Nessun commento:

Posta un commento

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

la giusta ...

Colore, gusto e arte: il menu autunnale di VIVA Vi...

OMAR HASSAN A BOOKCITY 2023 con la sua colorata b...

Mancano pochi giorni all'ottava edizione della fin...

Giovedì 16 novembre ore 18 "VOCI DALLA SUPE...

Plasmon dà il benvenuto ad un nuovo componente del...

Si avvicina la finalissima degli awards del formag...

Sabato 18 novembre 2023 ore 16.00 visita in mostr...

LA NUOVA STAGIONE "ALTAGAMMA" DI MADONNA DI CAMP...

171 espositori ad Arte Fiera 2024

Confermate le due Stelle Michelin per La Madia di ...

BOZZETTI INEDITI: DOVE NASCE L'ISPIRAZIONE Mostra...

GRAPHIC DESIGN LECTURES A cura di Francesco Dond...

"Cortina come in un film": nel weekend del 15/17 ...

Presentazione del libro Artemide's / di Artemide ...

STELLA MICHELIN IN 9 MESI. SUI GENERIS DI ALFIO NI...

PER BRINDARE ALLA FESTE DI FINE ANNO, VALDO PROPON...

Da Wes Anderson a Marco Bellocchio per inaugurare...

Fèlsina: il Chianti Classico Riserva Berardenga 20...

QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "...

Alla Rocca di Lonato del Garda (Bs) Prorogata fino...

- ▶ ottobre (215)
- ▶ settembre (194)
- ▶ agosto (109)
- ▶ luglio (146)
- ▶ giugno (180)
- ▶ maggio (216)
- ▶ aprile (168)
- ▶ marzo (209)
- ▶ febbraio (139)
- ▶ gennaio (119)

- ▶ 2022 (1842)
- ▶ 2021 (1625)
- ▶ 2020 (1370)
- ▶ 2019 (1493)
- ▶ 2018 (1036)
- ▶ 2017 (909)
- ▶ 2016 (679)
- ▶ 2015 (92)



Cerca Q

CHI SIAMO NEWSLETTER ANTO/LOGICAMENTE ▾ EVENTI ▾ SCRITTI CONTATTI

Home > I premi delle guide > I dieci vini dell'anno e i "5 Grappoli" della guida Bibenda 2024

I dieci vini dell'anno e i "5 Grappoli" della guida Bibenda 2024

By **L'AcquaBuona** - 22 Novembre 2023

👁 48 🗨 0



I dieci vini dell'anno e i "5 grappoli" della guida Bibenda 2024, curata dalla Fondazione Italiana Sommelier presieduta da Franco Maria Ricci.

I dieci vini dell'anno

Barbaresco Sorì San Lorenzo 2020 di Angelo Gaja (Barbaresco, Cuneo).

Curtefranca Chardonnay 2019 di Ca' del Bosco (Franciacorta)

Cervaro della Sala 2021 di Castello della Sala (Antinori).

Isola dei Nuraghi Rosso Turriga 2019 della Cantina Argiolas (Sardegna).

Saffredi 2020 della Fattoria Le Pupille (Maremma).

Molise Rosso Don Luigi Riserva 2019 Cantina Di Majo Norante (Campobasso).

Gian Annibale 2019 di Castello del Terriccio (Pisa).

IL 1943 Del Fondatore 2020 Cantine Due Palme (Cellino San Marco, Brindisi).

Quattordicisei 2018 di Colline San Biagio (Carmignano, Prato).

Primitivo di Manduria La Riserva dal 1973 2018 di Albano Carrisi (Cellino San Marco).

I "5 grappoli"

Valle d'Aosta

Anselmet – Vallée d'Aoste Pinot Noir Semel Pater 2021

La Vville – 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



I dieci vini dell'anno e i "5 Grappoli" della guida Bibenda 2024

di L'AcquaBuona

22 Novembre 2023



Guida Slow Wine 2024: i Top Wine, i Vini Slow, i Vini Quotidiani

di L'AcquaBuona

22 Novembre 2023



La poesia del fritto napoletano, dietro Campo de' Fiori

di Riccardo Farchioni

16 Novembre 2023



Cantina della Volta, la sfida dei Metodo Classico nelle colline modenesi

di Andrea Li Calzi

16 Novembre 2023



Uno stupido timoraccio personale

di Fabio Rizzari

16 Novembre 2023



Antichi Vigneti di Cantalupo – Ghemme Collis Breclerae 2016
 Antoniotti – Bramaterra 2019
 Azelia – Barolo Bricco Voghera Riserva 2013
 Azelia – 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
 Bruno Giacosa – 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
 Castello di Verduno – Barolo Monvigliero Riserva 2017
 Cavallotto – Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva 2017
 Ceretto – Barbaresco Gallina 2020
 Ceretto – 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 Staderi 2020
 Comm. G.B. Burlotto – Barolo Cannubi 2019
 Conterno – Barbera d'Alba Vigna Francia 2021
 Conterno – 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
 Domenico Clerico – 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
 Ettore Germano – Barolo Lazzarito Riserva 2017
 Ettore Germano – Langhe Riesling Hérszu 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 Mötziflon 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 Bricco delle Viole 2019
 Gaja – Barbaresco 2020
 Gaja – Barbaresco Costa Russi 2020
 Gaja – Barbaresco Sorì San Lorenzo 2020
 Gaja – Barbaresco Sorì Tildin 2020
 Gaja – Barolo Conteisa 2019
 Gaja – 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
 Gigì Rosso – Barolo Rocche Moriondino Riserva dell'ulivo 2017
 Giovanni Almondo – Roero Bric Valdiana 2020
 Hilberg-Pasquero – Nebbiolo D'alba Superiore Mon Surì 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 Staderi 2020
 La Spinetta – Barbaresco Valeirano 2020
 La Spinetta – 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 Paiagallo 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
 Nervi – 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
 Rocche dei Manzoni – Barolo Perno Vigna Cappella di S. Stefano 2019
 Sara Veza – Barolo Millenovecento48 Riserva 2017
 Scagliola – Barbera d'Asti Superiore Sansi Antologia 2018
 Scarpa – Barbera d'Asti Superiore La Bogliona 2017
 Schiavenza – Barolo Cerretta 2019
 Schiavenza – 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
 Ca' del Bosco – Franciacorta Dosage Zéro Cuvée Annamaria Clementi Riserva 2014
 Ca' del Bosco – 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
 Monte Rossa – 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
 Uberti – 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
 Cantina Colterenzio – Alto Adige Sauvignon Lafò 2021
 Cantina Merano – Alto Adige Pinot Bianco Five Years Riserva 2017
 Cantina Terlano – Alto Adige Terlaner Nova Domus Riserva 2020
 Cantina Terlano – Alto Adige Terlano Pinot Bianco Rarity 2010
 Cantina Tramin – Alto Adige Chardonnay Troy Riserva 2020
 Cantina Tramin – Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2021
 Cantina Valle Isarco – Alto Adige Valle Isarco Kerner Aristos 2022
 Cantina Valle Isarco – Alto Adige Valle Isarco Kerner Orange Kaleidoscope Raffaele Fischetti 2021
 Cantina Valle Isarco – 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
 Franz Haas – Manna 2021
 Gaffer Von Feldenreich – Alto Adige Sauvignon 2021
 Girlan – Alto Adige Pinot Nero Curlan Riserva 2020
 Girlan – 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 Elyònd Riserva 2020
 Muri-Gries – Alto Adige Lagrein Abtei Muri Riserva 2020
 Nals Margreid – Alto Adige Bianco Nama 2019
 Nals Margreid – 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 Sölva – 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
 Ferrari – Trento Brut Perlé Nero Riserva 2016
 Ferrari – Trento Brut Rosé Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2012
 Foradori – Granato 2020
 Letrari – Trento Brut Riserva del Fondatore 976 2012
 Letrari – 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
 San Leonardo – 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
 Jermann – 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 Picol 2021
 Livio Felluga – Rosazzo Terre Alte 2020
 Livon – Braide Alte 2021
 Pighin – Collio Bianco Soreli 2021
 Raccaro – Collio Friulano 2022
 Raccaro – Collio Malvasia 2022
 Ronco del Gelso – Riesling Schulz 2021
 Russiz Superiore – Collio Bianco Col Disòre 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
 Toros – Collio Pinot Bianco 2022
 Valentino Butussi – Friuli Colli Orientali Sauvignon Genesis 2021
 Venica & Venica – Collio Friulano Roncodelle Cime 2022
 Venica & Venica – Collio Sauvignon Roncodelle Mele 2022
 Vie di Romans – Dut'un 2020
 Vie di Romans – 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 Riserva 2018
 Bertani – Amarone della Valpolicella Classico 2013
 Brigaldara – Amarone della Valpolicella Riserva 2013
 Brunelli – Amarone della Valpolicella Classico Campo Inferi Riserva 2017
 Cecilia Beretta – Amarone della Valpolicella Classico Terre di Cariano Riserva 2017
 Fattori – Amarone della Valpolicella Col De La Bastia 2019
 Fongaro – Lessini Durello Pas Dosé Nera Riserva 2015
 Fratelli Giuliani – 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 Riserva 2012



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 Slavino 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
 Piero Zardini – 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
 Romano Dal Forno – 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
 Tedeschi – 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 – Apogèò 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
 Caviccholi – 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 – Gutturino 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
 Antinori – 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
 Banfi – Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto 2018
 Batavigna – Miticaia 2018
 Biondi Santi Tenuta Greppo – Brunello di Montalcino 2017
 Biondi Santi Tenuta Greppo – Brunello di Montalcino Riserva 2016
 Boscarelli – Vino Nobile di Montepulciano Il Nocio 2019
 Brancaia – Il Blu 2020
 Ca' Marcanda – Bolgheri Rosso Camarcanda 2020
 Ca' Marcanda – 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 – Ghiaie 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
 Castello del Terriccio – 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
 Castello di Fonterutoli – 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
 Dievole – Chianti Classico Gran Selezione Vigna Sessina 2019



Donatella Cinelli Colombini – Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2018
 Duemani – Duemani 2020
 Falchini – Campora 2016
 Falchini – 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
 Fattoria Le Pupille – Saffredi 2020
 Fattoria San Giusto A Rentennano – Percarlo 2019
 Fèlsina – Fontalloro 2020
 Fèlsina – Maestro Raro 2020
 Fontodi – Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo 2020
 Fontodi – 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 – I'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 – 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
 Ornellaia – 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
 Pian delle Vigne – Brunello di Montalcino 2018
 Pietro Beconcini – Tempranillo Prephilloxera Vigna Le Nicchie 2019
 Pietroso – Brunello di Montalcino Quarantennale 2018



Rassegna Appuntamenti legati alla Fiera Nazionale di Moncalvo

Ultime cene in Monferrato con la Cucina del Tartufo

MONCALVO

● Ultimi appuntamenti con "La Rassegna della Cucina al Tartufo Bianco di Moncalvo e del territorio Monferrino".

Sette serate dal 3 al 24 novembre in cui sette ristoranti hanno proposto e proporranno a cena il loro menu a base di tartufo bianco accompagnato da pregiati vini del territorio. Come da tradizione, terminata la Fiera Nazionale del Tartufo bianco di Moncalvo tenutasi le ultime due domeniche di ottobre, il tartufo continua a essere il re indiscusso dei menu autunnali dei ristoranti del moncalvese, almeno sino alla Fiera Nazionale del Bue Grasso che sostituirà il menu in molti ristoranti del territorio. A inaugurare la rassegna è stata l'Osteria "L'Antico Granaio" di Calliano con i vini di **Montalbera**.

Lo scorso weekend doppio appuntamento al "Corona Reale"



Moncalvo. Ha ospitato ad ottobre la Fiera Nazionale del Tartufo

di Moncalvo con i vini di Hic et Nunc e al ristorante "Di Crea" di Serralunga di Crea con i vini Aleamat. L'Osteria Aleramo di Moncalvo sarà protagonista invece della quarta serata che si terrà questa sera, 17 novembre, con i vini di Grazzano "Sulin". Quinta serata domani, 18 novembre, presso l'Agriturismo "Bispeder" di Casorzo con i vini di Edoardo Bi-

letta. Ultimi due appuntamenti il prossimo fine settimana. Questa 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. **AL.AN.**



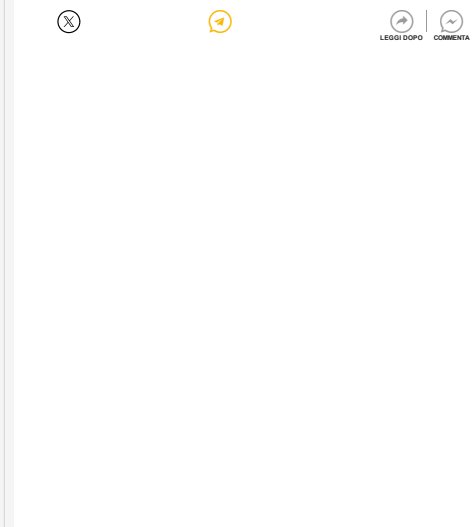


13 NOVEMBRE 2023 17:34

La vendemmia ora si fa anche di notte

Non solo rimedio alle alte temperature. La sveglia presto ha una ragione piuttosto tecnica. Se raccolte prima del sorgere del sole le uve mantengono una temperatura più giusta per la macerazione che avverrà in cantina

LEGGI DOPO | COMMENTA

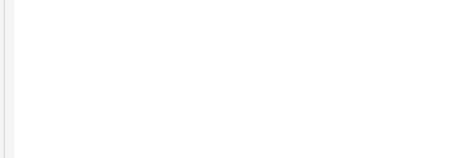


Unsplash

Tenuta Contessa Entellina, Sicilia Occidentale. Qui la vendemmia inizia in pieno agosto, ma fa troppo caldo per lavorare di giorno. L'estate torrida e gli effetti del climate change non risparmiano la vigna né i suoi custodi. Così, per raccogliere queste uve Chardonnay, i vendemmiatori di Donna Fugata si sono svegliati addirittura all'alba. Non solo rimedio alle alte temperature. La sveglia presto ha una ragione piuttosto tecnica. Se raccolte prima del sorgere del sole le uve mantengono una temperatura più giusta per la macerazione che avverrà in cantina.

Donnafugata ha scelto l'alba come momento perfetto per raccogliere. Ma in tutta Italia c'è una piccola tradizione di vendemmia che si svolge in orario serale. Solitamente è applicata ai vitigni precoci e ai piccoli appezzamenti. Viene praticata in diversi territori. Con i bianchi e con i rossi.

La cantina **Montalbera**, in Monferrato, ha scelto da poco di provare con le uve di Ruché, un vitigno a bacca rossa. Il motivo? Evitare gli sbalzi termici nel trasporto dalla vigna alla cantina.



Unsplash

Ma pratiche del genere sono anche un'interessante frontiera di turismo esperienziale. Quest'anno, la realtà veneta Villa di Sarah, ha deciso di estendere la vendemmia notturna a tutti i suoi 21 ettari di vigneto. All'evento organizzato in tenuta erano presenti circa 200 persone. La cantina, che produce Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. ha pure scritto un disciplinare. Con tanto di logo da stampare sulle bottiglie. Può essere usato anche da altre cantine. A patto che si rispettino le regole inserite nel documento.

Dietro il marketing e le motivazioni tecniche, c'è anche il cambiamento climatico a spingere questo tipo di soluzioni. Questo settembre è stato il più caldo in assoluto nella storia del nostro Paese, e anche ottobre ha mostrato notevoli anomalie. Gli sbalzi meteorologici, poi, sono il nemico numero uno del vino. Il sole brucia le piante e le grandinate distruggono le vigne.

Vendemmiare quando non c'è il sole, è solo una delle soluzioni creative per resistere. Per salvare l'uva, e le altre coltivazioni bisognerà pensarne altre.

LEGGI ANCHE

CONTENUTO SPONSORIZZATO

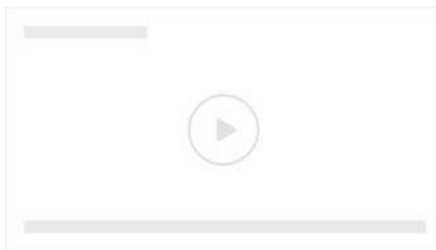
CORRELATI

- BENI CULTURALI E SMOG
Reggia di Caserta e inquinamento: l'ENEA ne misura l'impatto
- LO SAPETE CHE?
Dalla CO2 al cemento
- LA RUBRICA
E-Garden: trasloco verde
- FILM E AMBIENTE
Mònde Fest: cinema "in cammino"
- A CHIAVENNA
AMALPI Center: conoscere e valorizzare il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

TI POTREBBE INTERESSARE



VINO VENDEMMIA VIGNETI CAMBIAMENTO CLIMATICO CLIMA

patrimonio alpino



CONTRO LA PLASTICA
**CleanAlp: proteggere
le montagne**



SNACK VIDEO



COMMENTI

Disclaimer

COMMENTA

Scrivi qui il tuo commento (massimo 300 caratteri)



PUBBLICA SU FACEBOOK



MEDIASET

MEDIASET INFINITY

PRIVACY

CORPORATE

COOKIE

Copyright © 1999-2023 RTI S.p.A. Business Digital - P.Iva 03976881007 - Tutti i diritti riservati - Per la pubblicità Mediamond S.p.A. - RTI S.p.A., Mediaset N.V., sede legale Amsterdam (Paesi Bassi) - Uffici Viale Europa 46, 20093 Cologno Monzese (MI)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



"Il Mio Nudo" DOC Chardonnay targato Montalbera

Il vino bianco per un Natale non convenzionale

📅 10/11/2023 📁 Categoria: **Vino**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Photo credits: fonte ufficio stampa

Natale, si sa, fa rima con spumanti ma è anche una buona occasione per stupire i nostri ospiti con una scelta meno convenzionale che fa intendere una buona cultura del vino. Se alla Vigilia, come da migliore tradizione, si serve il pesce, accompagnatelo con un'ottima bottiglia di Langhe Doc Chardonnay di **Montalbera**, un vino bianco prodotto nella cantina storica della famiglia a Castiglione Tinella nelle Langhe.

Eleganza, setosità, piacevolezza, struttura potente ma allo stesso tempo gradevolezza nel ricordo delle grandi metodologie enologiche francesi. Sentore di miele d'acacia, albicocca, leggeri frutti tropicali lasciati al sole donano emozioni uniche e ne fanno il vino ideale da servire con antipasti leggeri e con piatti di pesce.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Prezzo consigliato in enoteca: 15 euro

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione:

Condividi



Ti piace?



PRECEDENTE
BISCOTTI DI SAN MARTINO SICILIANI



SEGUENTE
Nasce Global Training Group il primo polo italiano per la formazione nel settore della somministrazione

Potrebbe interessarti anche...



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Rassegna Gli appuntamenti sono legati alla Fiera Nazionale di Moncalvo

Cucina del tartufo bianco: le conviviali nei ristoranti

MONCALVO

● Prosegue 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 bianco accompagnato da pregiati vini del territorio.

Come da tradizione, terminata la Fiera Nazionale del Tartufo bianco di Moncalvo tenutasi le ultime due domeniche di ottobre, il tartufo continua a essere il re indiscusso dei menu autunnali dei ristoranti del moncalvese. A inaugurare la ras-



Moncalvo. Un momento della recente Fiera Nazionale del Tartufo Bianco

segna è stata l'Osteria "L'Antico Granaio" di Calliano con i vini di **Montalbera**. Secondo appuntamento questa sera, venerdì 10 novembre, alla trattoria "Corona Reale" di Moncalvo con i vini di Hic et Nunc. Terza serata sabato 11 novembre al ristorante "Di Crea" di Serralunga di Crea con i vini Alemat.

L'Osteria Aleramo di Moncalvo sarà protagonista invece della quarta serata in calendario 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 del programma 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 di scena il 24 novembre al ristorante "Boccardo" di Ponzano Monferrato con i vini della Tenuta Tenaglia. **AL.AN.**



Bereilvino

Il portale delle cantine e del vino italiano

HOME ARCHIVIO CANTINE IMPORTATORI MARKETING CHI SIAMO



Home > Brevissime > Famiglia Morando (Montalbera Monferrato): vendemmia di ottima qualità anche se lieve calo...

Brevissime

Famiglia Morando (Montalbera Monferrato): vendemmia di ottima qualità anche se lieve calo dei volumi

Di **Fabio Italiano** - 5 Novembre 2023

3 0



«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

f 793 Fans MI PIACE

610 Follower SEGUI

X 11,971 Follower SEGUI

Newsletter

Ogni martedì le news del vino italiano nella tua casella di posta elettronica. Niente spam e ti puoi cancellare quando vuoi!

Invia

Cantine Italiane

Abruzzo (121) Basilicata (34)
 Calabria (64) Campania (226)
 Emilia Romagna (273)
 Friuli Venezia Giulia (233) Lazio (101)
 Liguria (50) Lombardia (342)
 Marche (184) Molise (16)
 Piemonte (780) Puglia (172)
 Sardegna (94) Sicilia (349)
 Toscana (812)
 Trentino Alto Adige (142) Umbria (123)
 Valle d'Aosta (12) Veneto (672)

Vetrina Cantine

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**.

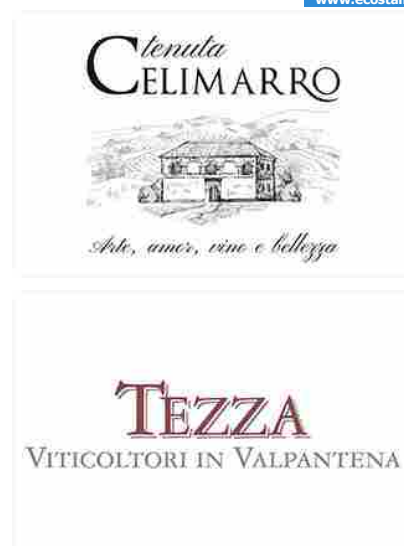
Il Ruchè di Castagnole di Monferrato è un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona in provincia di Asti, la cui origine potrebbe risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco. Ma è negli anni settanta, grazie a Don Giacomo Cauda, che il vitigno a rischio estinzione viene riscoperto. 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.

Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter settimanale e rimani aggiornato sulle novità del panorama vitivinicolo italiano. Prova, ti puoi cancellare quando vuoi!!!

[Franco Morando](#) [Montalbera](#) [Montalbera Monferrato](#) [Ruchè](#) [Ruchè di Castagnole Monferrato](#)

Vendemmia 2023



- Partner -



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



DA MONTALBERA LE UVE RUCHÈ VENDEMMIATE IN NOTTURNA

L'azienda agricola Montalbera trae le sue origini a Castiglione Tinella dove il capostipite l'avviò a inizio XX secolo e dove ancora oggi produce ottimi Barbera e Moscato; il fulcro della sua attività negli anni '80 del secolo scorso si è però spostato nel circondario di Castagnole Monferrato. In questa nuova località, in un unico grande appezzamento, vengono coltivati principalmente le uve necessarie alla produzione della chicca della zona: il Ruchè. È questo un vitigno antico che si coltiva solo in questa limitata zona della provincia di Asti; la sua origine, secondo la tradizione, viene fatta risalire ad una comunità di monaci devoti a San Rocco da cui il nome. La sua coltivazione, perdutasi nelle pieghe degli anni, o dei secoli, ha avuto modo di rivivere una seconda giovinezza a partire dagli anni settanta del secolo scorso grazie a don Giacomo Cauda che riscoprì il vitigno salvandolo dall'estinzione. Il sacerdote trovò infatti come prebenda della parrocchia di san Mauro martire a Castagnole Monferrato anche dieci filari di Ruchè; di questo vitigno dimenticato si appassionò immediatamente innamorandosene a cominciare dall'acino ancora in vigna; seguito poi da altri viticoltori iniziò la vinificazione: visti i lusinghieri risultati furono in molti a ricominciare a impiantare questa varietà.

La sua storia si arricchì ben presto nel 1987 con il riconoscimento della Doc e nel 2010 della Docg

portandolo all'attenzione degli estimatori che oggi lo apprezzano per le sue caratteristiche davvero uniche.

Fin dal suo primo affermarsi la famiglia Morando, proprietaria di tenuta **Montalbera**, sostiene questo straordinario vitigno a bacca rossa autoctono del Monferrato e del vino che produce diventando leader del suo mercato.

A fronte della vendemmia 2023 **Franco Morando** direttore dell'azienda, ha voluto esprimere alcune considerazioni circa il fatto che, come tutte

le imprese in ambito vitivinicolo, anche la sua ha accusato un calo, sia pure contenuto, della produzione che comunque non è andato a discapito della qualità tanto da poter affermare: "L'andamento della vendemmia è risultato positivo; il calo stimato in circa il 15% delle uve raccolte, conseguenza soprattutto della forte escursione termica, non ha pregiudicato la maturazione degli acini che è sta-



per i diritti dei lavoratori impegnati, dovrà proseguire con il lavoro consueto in cantina con l'aiuto di tutti i collaboratori per mantenere gli ottimi livelli qualitativi dei vini che saranno a tempo debito proposti sul mercato", ha aggiunto.

La vendemmia appena conclusa, ha poi avuto modo di commentare, deve sicuramente essere grata a qualche pioggia in più rispetto a quella dell'anno precedente; tuttavia l'agricoltore rima-

ta così eccellente da promettere vini di grande qualità. Il merito per il risultato deve però essere riconosciuto anche all'intuizione di variare la prassi di raccolta".

Per contrastare i grandi caldi siccitosi sulle particelle più esposte, e quindi con frutti già in sovra maturazione, si è fatto ricorso ad una "vendemmia notturna"; sono stati così conservati profumi, integrità e consistenza dell'uva stesa.

"Questo sacrificio, compiuto nel rispetto massimo

ne perplesso di fronte all'evolversi di stagioni con andamento sempre più imprevedibile che costringono a cambiare continuamente gli schemi e programmi di lavoro.

Tornando nello specifico della realtà **Montalbera**, 130 ettari in un unico appezzamento, relativamente alla campagna testé conclusa ha affermato: "Le coltivazioni hanno avuto la fortuna di non essere state colpite dalle forti grandinate che stanno estremizzando l'andamento climatico italiano e che diventano viepiù pregiudizio per la produzione enologica. A fronte dell'oggettiva diminuzione della quantità, per compensare ci affideremo a schemi e protocolli di vinificazione estremamente severi così da caratterizzare l'annata 2023 con una grande affermazione qualitativa specialmente per il Ruchè che, come prevede il disciplinare, viene prodotto insieme ad altri soltanto 6 paesi del circondario; i viticoltori che lo coltivano custodiscono i segreti di un vino estremamente elegante, setoso, di grandi piacevoli organolettiche che si presentano all'estimatore, non importa quale sia il suo livello di preparazione alla degustazione, con un grande equilibrio che soddisfa pienamente il suo gusto moderno e attento a piacevoli innovazioni che affondano le proprie radici prime in un remoto passato".

> Di. Esse. Bi.



Home » Primo Piano » terre, vino e cucina » Ecco le cantine astigiane al Merano Wine Festival

ECCO LE CANTINE ASTIGIANE AL MERANO WINE FESTIVAL

2 Novembre 2023 | terre, vino e cucina

La Barbera d'Asti di Braida (Rocchetta Tanaro), Scarpa (Nizza Monferrato), La Ghera (Moasca), il Nizza di Cascina Valle Asinari (San Marzano Oliveto), il Grignolino di **Montalbera**: ecco la rappresentanza dell'Astigiano al Merano Wine Festival 2023, la cui edizione numero 32 andrà in scena da domani 3 novembre al 7 novembre 2023.

L'evento raggruppa in sé produttori, visitatori, stampa e operatori del settore di tutto il mondo, in un convivio fatto di attualità, storia, confronti e bellezza: più di 650 cantine, oltre 3000 addetti ai lavori, 7000 visitatori sono i numeri della kermesse.

Il cuore dell'evento è un'esposizione di vini provenienti da tutta Italia e dal mondo, che si differenziano per un'elevata qualità, tecniche produttive uniche ed eccellenza espressiva. Attorno all'evento tante altre iniziative: masterclass, degustazioni guidate da esperti per addentrarsi nel mondo dell'enologia, la sezione "Territorium" dedicata all'approfondimento dei territori più vocati alla viticoltura, "Consortium" la sezione dedicata ai Consorzi, come enti fondamentali per il racconto e la valorizzazione dei prodotti autoctoni delle aree più vocate d'Italia.

Tra le firme dei vini che si sono aggiudicate i "Platinum Award", i migliori vini secondo "The Winehunter", Helmuth Kocher, l'astigiana Braida ottiene il massimo riconoscimento con l'iconico Bracco dell'Uccellone Barbera d'Asti 2020, che lo scorso anno ha festeggiato le prime quaranta vendemmie: unica Barbera tra i vini premiati per il Piemonte

MN



CONDIVIDERE:



< PRECEDENTE

SUCCESSIVO >

Asti affida la città all'Arma: i carabinieri inaugurano una vetrina in piazza San Secondo

San Marzanotto ricorda i suoi imprenditori e l'avvocato Mirate



Smontati gli stand, fino al 24 novembre si prosegue con la rassegna gastronomica in sette ristoranti del territorio

“Zappino d'Argento” a Curzietti

Dopo il “Tartufo d'Oro” il cercatore e commerciante astigiano a Moncalvo fa il bis



Bis di Davide Curzietti alla seconda giornata della Fiera nazionale del Tartufo in foto con Fabio Carosso, assessore e vice presidente della Regione e Marco Protopapa, assessore Agricoltura della Regione Piemonte. Nella foto a destra il presidente della Fiera Michele Rampone esamina i tartufi

MONCALVO – E' ancora Davide Curzietti a primeggiare alla Fiera nazionale del Tartufo. Dopo aver fatto suo il “Tartufo d'Oro” in occasione della prima giornata, il cercatore e commerciante di astigiano ha concesso il bis domenica conquistando lo “Zappino d'Argento”. E come sette giorni prima il “solitario” con cui l'operatore di San Marzano Oliveto si è presentato all'esame della giuria ha toccato i sei etti, anzi li ha superati facendo segnare alla bilancia 605 grammi, cinque in più di quella presentata nella prima domenica. Un “diamante” che prima di essere presentato in concorso era ancora alla ricerca di un padrone. Piazza d'onore al “solitario” di 230 grammi presentato dal torinese Cristian Invito e terzo posto al tartufo da 185 grammi

presentato da Paolo Paolini ed Alberto Baratella di Givoletto (Torino). In gara anche esemplari in gruppo con le due sezioni loro riservate, quella dei commercianti e ristoratori ha visto due solo plateau iscritti e successo al ristorante “Centrale” di Moncalvo grazie ad un profumato piatto da 990 grammi. Alle sue spalle quello da 705 grammi presentato da Eurofunghi di Alba. Tre plateau, invece, nella sezione dei trifolauo con affermazione del milanese Massimo Catalani di Cormano con 508 grammi, secondo posto per i 610 grammi di tartufi presentati da Isolino Inquartana di Calliano che ha preceduto Dario Pastronc di Chiusano d'Asti in concorso con un piatto di 300 grammi di pregiato tartufo bianco.

Una domenica che ha nuovamente richiamato nella cittadina aleramica migliaia di visitatori, pronti ad affollare gli oltre 150 stand presenti nell'area fieristica di piazza Carlo Alberto. Smontati gli stand, la Fiera nazionale prosegue simbolicamente a tavola grazie alla *Rassegna gastronomica* che da trentasette anni è ad essa abbinata. Un cartellone che accompagnerà l'intero mese di novembre a partire da domani, venerdì, per concludersi **venerdì 24 novembre** toccando sette differenti ristoranti del territorio, con menu specifici in cui i piatti si abbinano ad etichette di cantine del territorio. Hanno aderito all'edizione 2023 Osteria “L'antico granajo” di Calliano il cui menu terrà a battesimo il cartellone domani sera, con piatti

in abbinamento ai vini della **Montalbera** di Castagnole Monferrato. La settimana successiva sarà la volta della trattoria vineria “Corona Reale” di Moncalvo ed i vini Hie et Nune (10 novembre). Alla prima il “Ristorante di Crea” sulla piazza dell'omonimo santuario coi vini Alema (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 conclude nuovamente nell'Alessandrino per la sesta e penultima data al ristorante “I Due Buoi” ad Olivola con i vini Bracco dei Guazzi (23 novembre) così come per la conclusione che sarà presso il ristorante “Bocadoro” di Ponzano e le etichette della Tenuta Tenaglia (24 novembre).



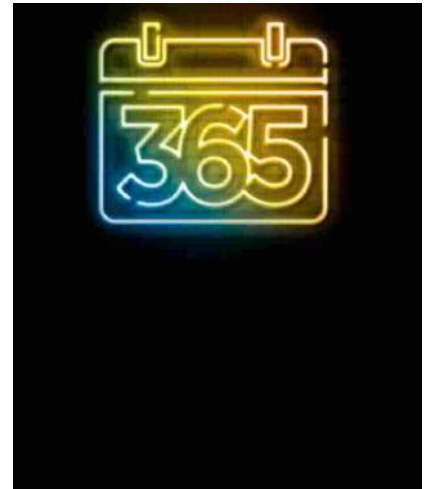


A tavola con il tartufo

La Fiera nazionale di Moncalvo prosegue simbolicamente grazie alla rassegna gastronomica che da trentasette anni è ad essa abbinata

di **Redazione** — 31 Ottobre 2023

in **Casale, Cittadina, Cronaca, Cronaca Monferrina, Prima Pagina**



Energica
L'ENERGIA DEL MONFERRATO

muoversi
in città senza
guardare l'età

Condividi su Facebook
 Condividi su Twitter
 Condividi su Whatsapp



MONCALVO – Domenica 29 ottobre la giornata ha nuovamente richiamato nella cittadina aleramica migliaia di visitatori, pronti ad affollare gli oltre 150 stand presenti nell'area fieristica di piazza Carlo Alberto. Smontati gli stand, la Fiera nazionale del Tartufo di Moncalvo prosegue simbolicamente a tavola grazie alla Rassegna gastronomica che da trentasette



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



anni è ad essa abbinata. Un cartellone che accompagnerà l'intero mese di novembre a partire da domani, venerdì, per concludersi venerdì 24 toccando sette differenti ristoranti del territorio, con menu specifici in cui i piatti si abbinano ad etichette di cantine del territorio. Hanno aderito all'edizione 2023 l'osteria "L'antico granaio" di Calliano il cui menu terrà a battesimo il cartellone domani sera, con piatti in abbinamento ai vini della Montalbera di Castagnole Monferrato.

La settimana successiva sarà la volta della 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 Alemat (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 Tenaglia (24 novembre).

Ti potrebbe anche interessare

- ▶ **"Maestri di Cantina", il format dedicato al turismo del vino**
- ▶ **Canottieri: in A1 femminile certezza playoff dopo il 2-2 contro Rungg**
- ▶ **Pareggio-maratona in A2 maschile**

Tags: Fiera tartufo Moncalvo

Articolo Precedente

"Maestri di Cantina", il format dedicato al turismo del vino

Effettua [il login](#) per poter aggiungere i tuoi commenti

UNITI NEL DONO

UNISCITI A NOI!



#SPIRITUALITÀ

Un dono dal card. De Don come pregare con la Paro

Dopo un primo ciclo di cinque riflessioni su cosa è...

EDICOLA DIGITALE



GLI APPUNTAMENTI DEL WEEK END



Messa presieduta dal Vescovo al cimitero urbano

DI REDAZIONE 28 OTTOBRE 2023

LEGGI TUTTO

Alassio Magazine: il territorio è protagonista

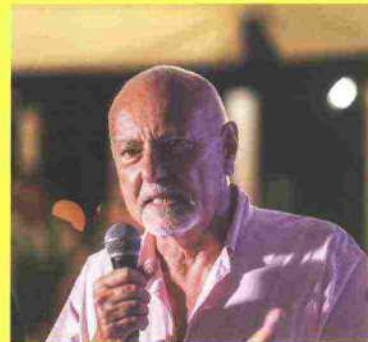
di ELISA DE MARTINO foto LMDC - LIN MONDO DI COLORI



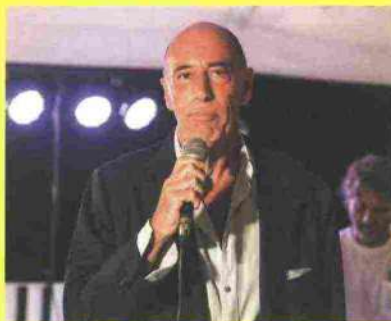
L'evento organizzato da Alassio Magazine per presentare il suo nuovo numero è ormai entrato a far parte del calendario dell'estate alassina. Consolidato nel tempo, è diventato un must, tutti lo aspettano con entusiasmo e vogliono parteciparvi. Così come il Magazine che presenta. In sette anni è stato fatto un grande cammino. Oggi Alassio Magazine rappresenta uno sbocco sul mare del nord ovest, quel nord ovest che fa le cose, tanto da essere distribuito in Costa Azzurra (grazie alla Camera di Commercio Italiana di Nizza), nella Riviera di Ponente, arrivando fin nelle Langhe, quindi nel Roero e Monferrato, luoghi dove si respira l'eccellenza. E Alassio Magazine, così come gli altri Magazine territoriali del gruppo Mediapress, cerca di esprimere il meglio che i territori offrono, miscelando il cartaceo, il digitale e l'onlife, cioè le persone. Le community spesso sono virtuali, ma sono meglio dal vivo. E la serata del 16 luglio sulla Terrazza del Diana Grand Hotel Alassio, uno degli hotel più belli della Riviera, ne è stata una dimostrazione evidente. 500 ospiti, con tanti clienti e investitori della rivista, una suggestiva location fronte mare e il nuovo numero della rivista. Un numero internazionale grazie alla traduzione in francese. Un inserto speciale su i 100 anni di



Franco Fasano, Andrea Cenni e Nick The Nightfly



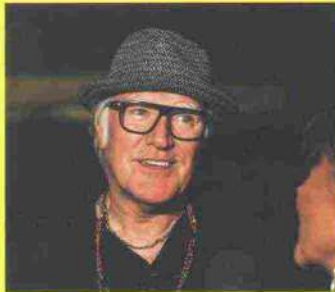
Enzo Ghigo



Marco Melgrati



Magda Rosso e Angelo Gattieri



Nick The Nightfly



Guido Barosio



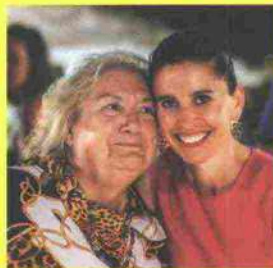
Magda Rosso con Gianfranco Vissani



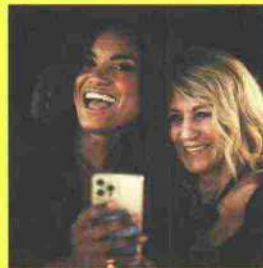
Hanbury Tennis Club interamente tradotto in inglese e realizzato dalla coordinatrice editoriale della rivista Magda Rosso, con l'ausilio di Bruno Schivo. Volto di copertina e protagonista della cover story 2023, Neri Marcoré, affezionatissimo ad Alassio e presentatore per tre anni consecutivi del Festival della Cultura della città. Ad accompagnare la serata la musica del DJ Rudy Mas in perfetta armonia con il sax di Raffaele Esposto, e il catering realizzato dal Diana Grand Hotel assieme allo chef Ivano Ricchebono, stella Michelin che, durante la serata, si è interfacciato direttamente con gli ospiti preparando loro un classico della cucina ligure durante un irresistibile show cooking: le trofie al pesto, cucinate sul momento, piatto per piatto. Un'esaltazione del territorio. Ed è proprio il territorio il vero protagonista della serata (realizzata anche grazie al contributo di importanti sponsor suoi rappresentanti: Tenuta **Montalbera**, partner tecnico per il vino e Gino Spa, concessionaria ufficiale Mercedes-Benz). «L'Italia è un punto nella lista dei desideri di tutti, al primo posto, il Paese in cui tutti vogliono andare – interviene Andrea Cenni durante lo speech – ed è un momento di esaltazione ma anche di responsabilità perché evidentemente rappresentiamo una qualità che gli altri vedono in noi. Allora cosa dobbiamo fare? Tentare di fare meglio possibile quello che gli altri già vogliono da noi, senza inventare grandi cose». Un'affermazione approfondita da Guido Barosio: «Tutti i dati concordano che, dopo il Covid,



Magda Rosso



Piera Olivieri e Alma Hasa



Francisca Peña e Isabella Bioletti



Andrea Della Valle e Fabrizia Conti



TORINO MAGAZINE | PERSONAGGI&RITI



Andrea Cenni



Marzia Boaglio



Rudy Mas e Raffaele Esposto



Durante lo show cooking



I vini di Tenuta Montalbera



Ivano Ricchebono



la ripresa del turismo mondiale è straordinaria e, all'interno di questi numeri, l'Italia cresce moltissimo restando in testa alla lista dei desideri. Abbiamo già vinto? No. Noi siamo, se non proprio i campioni in carica, i favoriti. L'Italia deve trovare risorse per il coordinamento, per la cultura, per la formazione, deve aggredire i mercati, deve studiare e ancora studiare, deve far crescere gli operatori e il loro entusiasmo. Allora, se facciamo così, quella partita dove oggi noi siamo i favoriti, la possiamo anche vincere. Se ci addormentiamo sugli allori, come tante volte accadde nello sport, saremo sempre i favoriti ma non vinceremo».

Altri temi fondamentali per il territorio sono il cinema, il food e la musica. Alla domanda se le grandi produzioni siano o meno importanti per l'Italia è stato interrogato Enzo Ghigo, direttore del Museo del Cinema di Torino, che ha confermato il ritorno di investimento, non solo in termini economici ma anche di visibilità, portando gli esempi di *La legge di Lidia Poët* a Torino e di *The White Lotus* a Taormina. La ristorazione e l'enogastronomia sono diventati elementi di valore tanto da condizionare la scelta di un viaggio. Un elemento importante anche per la Liguria che «deve sempre di più far conoscere le proprie peculiarità, quelle della città di Alassio, del territorio e dell'entroterra con le sue incredibili eccellenze», ha sottolineato il sindaco Marco Melgrati. E continuando a parlare di ciò che fa bene al territorio, sono stati chiamati a intervenire anche due grandi esponenti della musica: Nick The Nightfly (voito di copertina di Alassio Magazine 2022) e Franco Fasano, grande cantautore e compositore di origini alassine, affezionato ad Alassio e al suono del suo mare. Insomma, la valorizzazione turistica del nostro territorio può arrivare da tanti elementi diversi, servono impegno, competenza e passione. Serve unire la qualità della comunicazione alla modernità delle veicolazioni possibili. Come fa e intende continuare a fare Alassio Magazine.



Carolina Pasqualini con un'amica



Martina Montagna e Lucia Leone

