

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Montalbera				
	Firenzespettacolo.it	03/01/2024	<i>Un ATTO di VINO</i>	2
	Corriere.it/blog	01/01/2024	<i>2023 dicembre Il dito nel piatto</i>	6
	Vanityfair.it	29/12/2023	<i>Le migliori bollicine per brindare a buon prezzo: 24 bottiglie per il 2024</i>	7
	ABSTYLEMAGAZINE.IT	20/12/2023	<i>Vino di Natale: ecco i vini da regalare o portare in tavola</i>	23
	Corriere.it/blog	20/12/2023	<i>Le Feste in bottiglia. Qualche idea per il brindisi e i vini sulla tavola di Natale e Capodann</i>	32
42/43	La Gazzetta dello Sport	15/12/2023	<i>Continuo a battermi contro la mediocrità come voleva il maestro Veronelli (P.Bergonzi/L.Gardini)</i>	35
	Forbes.it	13/12/2023	<i>La lista dei 100 manager di Forbes Italia nel 2021</i>	37
39+43	La Stampa - Ed. Asti	07/12/2023	<i>La Ferrari dei vini</i>	41
	Easynewsweb.com	04/12/2023	<i>Montalbera Newsletter Novembre 2023</i>	43
	Comunicati-stampa.net	01/12/2023	<i>LUCA GARDINI assegna il "primo" 100/100 della denominazione RUCHE' a MONTALBERA</i>	44
	FOODAY.IT	01/12/2023	<i>LUCA GARDINI assegna il primo 100/100 della denominazione RUCHE' a MONTALBERA</i>	45
	Turismodelgusto.com	01/12/2023	<i>Luca Gardini premia il Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG Laccento di Montalbera</i>	47
	Atnews.it	30/11/2023	<i>Luca Gardini assegna il primo 100/100 della denominazione Ruche' a Montalbera</i>	51
Rubrica Laccento				
	Reggionline.com	15/12/2023	<i>Natale, gli eventi del weekend a Reggio Emilia e provincia</i>	52
156/57	Xtra	01/12/2023	<i>Tea time</i>	56



Il nostro sito non utilizza cookies per la profilazione dei visitatori ma è possibile che ciò sia effettuato da plugin in applicazioni di terze parti necessario al loro funzionamento. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera [Sito Garante privacy](#)

Accetto

Redazione Store Abbonamenti Newsletter Privacy



HOME CITY CARTELLONE EVENTI IN WINE ENGLISH LIBRI TREND TOSCANA NEWS INTERVIEW TEXT

COSA FARE Maggio è un bel Viaggio

Home > Wine News > Un ATTO di... VINO

Un ATTO di... VINO

God Save The Wine giovedì 25 gennaio torna nel locale stellato di Vito Mollica in Palazzo Portinari. Prevendite aperte, posti limitati....

- DATA 03/01/2024



Acquista qui il tuo biglietto > <https://www.firenzespettacolo.it/store/negoziario/eventi/un-atto-di-vino-god-save-the-wine-da-atto-di-vito-mollica-giovedi-25-gennaio-ore-19-31/>

DINNER & DEGUSTAZIONE VINI ILLIMITATA

SHOP ONLINE SIGARNET! Sconti, Omaggi & Promozioni per concerti, teatri, eventi, ristoranti, wellness

OUR BURGERS ARE SO FAMOUS... THEY HAVE THEIR OWN CHAUFFEURS ORDER NOW! Hard Rock Coca-Cola

a new way for wine tasting THE WINE LOVERS COMMUNITY www.godsavethewine.com

GROTTA GIUSTI INGRESSO PISCINA TERMALE E GROTTA TERMALE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



58 euro tutto compreso

(56 euro + 2 euro diritti prev.)

info > 055 212911 – info@firenzespettacolo.it

E' passato solo un anno dal bellissimo God Save The Wine nei locali di Palazzo Portinari, ma già festeggiamo di nuovo, perchè saremo con la nostra serata per la prima volta da **ATTO di Vito Mollica**.

Il noto Chef stellato ha infatti deciso di proseguire dallo scorso settembre il suo "viaggio" nell'eccellenza culinaria scegliendo un nome che riflette la sua crescita e il continuo impegno per un'ospitalità impeccabile e sapori autentici.

Palazzo Portinari Salvati si conferma quindi il prestigioso "palcoscenico" dove ogni dettaglio è meticolosamente orchestrato per incantare e lo è anche per la nostra serata con la quale vi invitiamo a riscoprirlo con occhi nuovi.

La proposta enogastronomica è fedele all'ideazione di menù stagionali di impronta tradizionale, ma dal gusto internazionale, sempre ed esclusivamente realizzati con materie prime di eccezionale qualità. Oltre la proposta fine dining sono rimaste invariate anche le offerte di Salotto Portinari Bistrot e dell'Eye Cocktail Bar, tre situazioni distinte all'interno di un unico percorso multisensoriale, aperto dalla mattina fino a tarda sera, caratterizzato da un costante dialogo tra passato e presente, dove le opere artistiche di valore storico convivono con il design e dove la proposta gastronomica si adatta alle molteplici esigenze dei fiorentini e dei turisti.

La cucina di Vito si è portata ancora più avanti e lo dimostra l'ultimo menu che ha salutato la conferma della stella Michelin: tra gli antipasti Melanzana Glassata al Miso, Cioccolato e Lamponi, Gamberi Rossi Marinati, Cime di Rapa e Mela Annurca, tra i primi i Cappelletti Ripieni di Radicchio Tardivo, Vacherin Mont D'or e Pinoli di San Rossore, il Risotto al Melograno con Salmi di Lepre, i Cannelloni di Fagianella con Cipolla Di Certaldo E Salsa All'uovo. Grandeur e concretezza anche tra i secondi pesce con il Dentice Reale, Cannolicchi, Pomodori Arrostiti E Olive Taggiasche oppure carne con Agnello del Casentino Fondente, Cicoria alle Acciughe e Peperone Crusco e l'iconico Piccione alla Brace, Uva Sangiovese e Nocino.

Nelle nostre interviste su Firenze Spettacolo e sul sito www.godsavethewine.com potrete leggere come abbinarli con i vini delle aziende ospiti, ma tante altre scoperte le farete con i nostri vini e le possibilità di abbinamento date dal menu a buffet preparato per la nostra serata: stimoli e curiosità ideali per mettere alla prova i vini.

Inizieremo dallo Champagne, con una nuova maison da provare, le bollicine storiche da Valdobbiadene e assaggeremo ben quattro diversi vitigni autoctoni piemontesi (dal bianco Timorasso al Ruchè passando per la Barbera) e ovviamente come sempre tanta Toscana, quella classica e quella biodinamica. Completano la serata distillati selezionati e la presenza di Fabio Barbaglino, valente chef con la sua proposta gastronomica legata al foie gras.

L'altro grande tema che affrontiamo insieme è l'anno che verrà, questo enigmatico 2024. Proviamo a capire quello che ci aspetta: volendo credere all'oroscopo cinese sarà l'anno del Drago Verde di Legno, un simbolo che promette fortuna, prosperità e un flusso di energia



NEWSLETTER

Aggiornamenti settimanali
eventi in città e non solo...

CARTELLONE CULTURA



OGGI a FIRENZE e in TOSCANA

La nostra agenda quotidiana: i principali spettacoli, eventi, curiosità...



La settimana dello Spettacolo a Firenze e in Toscana

Il meglio di musica, danza, teatro e oltre...



Maratona in Compagnia: Il Festival dei Popoli

Da sabato 4 a domenica 12 novembre il meglio del cinema documentario internazionale e grandi ospiti.



positiva, forse il migliore degli auguri che possiamo fare in questo momento...

Andrea Gori

Un Atto di...Vino

GIOVEDÌ 25 GENNAIO 2024 ore 19.31

ATTO di Vito Mollica - Palazzo Portinari

Firenze, via del Corso 6

Vini Protagonisti

ENOMUNDUS

importatore

Champagne De Corvette Blanc de Blanc - Maison Forget Brimont

Ludes - Reims

Champagne De Corvette Tradition Brut - Maison Forget Brimont

Ludes - Reims

MONTALBERA

Castagnole Monferrato (AT)

120+1

Langhe doc chardonnay 2022

Laccetto 2022

Lequilibrio 2021

ROCCA DELLE MACIE

Famiglia Zingarelli

Castellina in Chianti

Maxime Blin Champagne Carte Blanche Brut

Famiglia Zingarelli Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso 2021

FATTORIA VARRAMISTA

Montopoli Valdarno (Pi)

Varramista 2019

varramista 2017

Varramista 2008

Varramista 2005

Frasca 2021

Frasca 2020

LA LECCIA

Montespertoli

Cantagrillo - Trebbiano Toscana Igt - 2021

Rubedo - Vino Spumante Metodo Classico Pas Dose' - 2018

La Leccia - Chianti Superiore Docg - 2022

La Leccia - Chianti Riserva Docg - 2021

Gotarossa - Sangiovese Toscana Igt - 2020

FATTORIA DI BACCHERETO

TERRE A MANO

Carmignano

Terre a Mano -Carmignano DOCG 2019

Terre a Mano - Carmignano DOCG 2020

Sassarcarlo Terre a Mano -Bianco Toscano IGT 2020

Sassarcarlo Terre a Mano-Bianco Toscano IGT 2021

VinSanto di Carmignano DOC 2014



Leggere per non dimenticare

Il ciclo di incontri a cura di Anna Benedetti alla Biblioteca delle Oblate. A Dicembre...



VIDEO & INTERVISTE



Lo SHOCK di FIRENZE: La Vera Pandemia di una Città e 4 "vaccini" + 1 per affrontarla

In libreria, nelle edicole e sui siti online. Analisi e proposte controcorrente di Franco Camarlinghi (la "profezia" dell'86), Marcello Mancini, Stefano Fabbri, Massimo T. Mazza, Leonardo Tozzi



VIDEO: 40 anni di Firenze Spettacolo

Il videomaker milanese Oscar Covini ci ha chiesto, in occasione dei nostri primi 40 anni di storia, di raccontare il nostro cammino.



Mezzogiorno di Fuoco: Teatri Chiusi, ora Basta!

Le video interviste di Firenze Spettacolo con i protagonisti del mondo dello spettacolo, della



CORRIERE DELLA SERA

Cucina



NEWS

RICETTE

VINO, BIRRA & COCKTAILS

COOK

CIBO A REGOLA D'ARTE

VIDEO



Il dito nel piatto

Archivio

Sbarcati in Antartide i panettoni Fiasconaro. E' il "dolce" abbraccio delle Feste, in omaggio ai ricercatori italiani della 39° spedizione

28 DICEMBRE 2023 | di Marisa Fumagalli



Un dolce omaggio per le Feste, un pensiero che va lontano, molto lontano. Per allietare i 140 e più partecipanti alla 39° spedizione italiana in Antartide 2023-2024. A mandare questo "abbraccio da casa" ai tecnici, ai ricercatori e agli esperti militari (Esercito, Marina, Aeronautica, Arma dei Carabinieri) ci ha pensato la pluripremiata azienda Fiasconaro di Castelbuono (Palermo) con i suoi panettoni. Che hanno raggiunto le due stazioni italiane "Mario Zucchelli" e "Concordia". E' un'iniziativa originale, di forte valenza simbolica, per creare quel clima di festa familiare contribuendo ad allietare quei momenti in cui la distanza da casa è maggiormente percepita. Commenta il maestro pasticcere Nicola Fiasconaro: "Con il dolce simbolo delle Feste, il Panettone, abbiamo voluto rendere omaggio ai ricercatori italiani, impegnati ogni anno a vivere e a

lavorare in un ambiente così estremo, in nome della scienza. Trascorrendo le festività di Natale e Capodanno lontano dalle loro famiglie, dagli amici e dai loro paesi di origine". In Antartide, attualmente, sono in corso le attività di 31 progetti di ricerca nell'ambito delle scienze dell'atmosfera, geologia, paleoclima, biologia, oceanografia ed astronomia. Le missioni italiane in Antartide, fianziate dal ministero dell'Università e della Ricerca (MIUR) nell'ambito del Programma Nazionale di Ricerche in Antartide (PNRA) sono gestite dal CNR per il coordinamento scientifico; dall'ENEA per la pianificazione e l'organizzazione logistica delle attività presso le basi antartiche; e dall'Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale

cerca nel blog

Cerca



IL DITO NEL PIATTO / MARISA FUMAGALLI



Estroversa, curiosa, eclettica, Marisa Fumagalli nasce in Brianza. Dal 1985 al "Corriere della Sera", dove è stata inviata di Cronaca e Attualità. Oggi scrive di varietà, cultura, enogastronomia. Ama i viaggi non organizzati, le locande, i cibi e i vini del territorio. Cucina volentieri per gli amici (con successo) ma detesta le ricette complicate. Per apparecchiare la sua tavola, no ai piatti di tendenza. Solo classici, meglio se vintage. Nell'auto, la Guida alle Osterie di Slow Food.

IL DITO NEL PIATTO / CATEGORIE

eventi
expo
guide
Iniziative
libri
novità
personaggi
premi
prodotti
ristoranti
sapori
Senza categoria
solidarietà
Tendenze

IL DITO NEL PIATTO / PIÙ LETTI

- 1 Dall'Etna alla tavola di Heinz Beck ("La Pergola" 3 stelle Michelin), l'irresistibile scalata degli "extravergini" del fotografo Signorelli
- 2 Solidarietà di Natale/ Vino, olio, cibi, panettone "sospeso". Proposte e idee regalo
- 3 Stoccafisso norvegese: italiani primi consumatori nel mondo. La nuove ricette
- 4 La fantasia delle Feste a tavola. Gara fra le proposte gourmet più originali: panettoni in prima fila (Ma c'è anche il cotechino)
- 5 Le Feste in bottiglia. Qualche idea per il brindisi e i per i vini sulla tavola di Natale e Capodanno

Tutti i prodotti sono selezionati in piena autonomia editoriale. Se acquisti uno di questi prodotti potremmo ricevere una commissione.



JUAN CAMILO BERNAL

VINI E COCKTAIL

Le migliori bollicine per brindare a buon prezzo: 24 bottiglie per il 2024

Franciacorta, Trentodoc, Prosecco, ma anche metodi classici da ogni regione d'Italia e vini frizzantini, rifermentati in bottiglia per bere bene e spendere poco

DI MARGO SCHACHTER
29 DICEMBRE 2023

Un brindisi. Il tappo che salta. I bicchieri che fanno cin cin. C'è una cosa che accomuna il Capodanno di tutti gli italiani, sono delle bollicine per brindare al nuovo anno. **Champagne**, **Prosecco**, un metodo classico come **Franciacorta** o **TrentoDoc**, poco importa, l'importante è che sia bolla.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

La macro tendenza dice risparmio

Come Ceves-Uni, osservatorio economico fondato nel 1991 alla Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, confermano nella consueta nota di fine anno che «gran parte degli italiani non si mostra più fedele ai brand noti, scegliendo un vino secondo l'occasione di consumo e le possibilità del proprio portafogli», spiegano, visti anche gli aumenti sullo scaffale e nelle liste dei vini del menu dal 15 al 26%, variabili da grande distribuzione a horeca e da tipologia a tipologia. Per il fatidico brindisi al 2024 saranno circa 35-38 milioni le bottiglie stappate in calo del 8% rispetto al 2022, dicono le previsioni. **«Privilegiate le bottiglie fra 5 e 9 euro di prima fascia negli acquisti sullo scaffale; fra i top players la fascia più gettonata varia fra 40-50 euro in ristoranti e locali. Per il brindisi, tra le bollicine più gettonate Altalanga e TrentoDoc».** Secondo l'Osservatorio Wine Monitor di Nomisma, gli spumanti sono l'unica categoria di vini che cresce anche a volume in GDO, anche se a trainare le vendite sono i vini generici che si caratterizzano per un differenziale di prezzo importante rispetto agli charmat secco a marchio DOC e DOCG (-30%) e che dunque sono le bollicine per brindare preferite perché più convenienti.

Vini frizzantini e metodo ancestrale

Se da un lato il tema economico si fa sentire, dall'altro questo non significa necessariamente dover rinunciare alla qualità di ciò che si beve. Non ci sono solo metodi charmant o metodi classici fra cui scegliere, e negli ultimi anni si stanno facendo largo una nuova categoria di vini: i riferimentati in bottiglia. Sono vini frizzanti prodotti attraverso una seconda fermentazione che avviene all'interno della bottiglia, da qui la presenza sul fondo dei lieviti esausti, in Italia li chiamiamo "con il fondo", in Francia più elegantemente sur lies. Hanno un'effervescenza inferiore agli spumanti, sono chiusi quindi con un tappo a corona come quello della birra, e di solito anche gradazioni alcoliche più basse, sotto ai 12°. Sono vini funky, divertenti, adatti ad un aperitivo, o perché no ad un brindisi low cost. Grazie ad una lavorazione meno laboriosa, il loro prezzo raramente supera i 20€, per vini naturali, identificativi del produttore e del territorio (basta dare un occhio su **Tannico**).

Per fare un brindisi al 2024, ecco allora 24 bottiglie italiane da scegliere, fra grandi classici, nuovi vini di tendenza, piccole cantine e produttori da scovare anche nei prossimi 12 mesi



Metodo Classico - Peck

Peck celebra i suoi 140 anni con una speciale etichetta di vino spumante Metodo Classico Pas Dosè 2018, frutto di un giardino di vigne ad alberello. Un Pinot Nero dal profilo intenso, profondo ed elegantemente asciutto. Presso i 3 negozi Peck di Milano - nell' enoteca di via Spadari 9 e nel negozio di Forte dei Marmi.

Prezzo: 75 €



Secolo Novo Dosaggio Zero - Le Marchesine

Chardonnay in purezza, affinato per almeno 72 mesi in bottiglia, le cui uve provengono dal vigneto **La Santissima di Gussago** (BS) a 270 metri di altitudine, la zona più pregiata del Franciacorta. La massima espressione della territorialità, dovuta alla mancata aggiunta di zuccheri.

Prezzo: riserva 2014 a 45 €

Compra su xtraWine a 47,96 €



No Alcool - Toselli

Come in un vino «normale», qui vivono le peculiarità delle uve bianche. Dal sapore morbido, con note molto fruttate, intenso, dolce, ma con un'ottima freschezza e mineralità, adatto per essere consumato da tutti.

Prezzo: 6,50 €



Metodo Classico Almaneti - Librandi

Le uve Chardonnay, coltivate nell'area di Rocca di Neto/Casabona, donano a questo vino un carattere unico, mentre il terreno argilloso e calcareo ne accentua la complessità. La vinificazione in acciaio, la rifermentazione secondo il metodo classico e il lungo affinamento in acciaio con permanenza sui lieviti per 24 mesi conferiscono al vino eleganza e complessità.

Prezzo: 20 €



Pinot Nero 2021 Trentino Superiore DOC Cavit - Brusafè

Dal colore rosso granato vivo e bouquet complesso ed elegante, al palato esprime struttura di grande equilibrio e una grande persistenza di sapori, che esaltano nel retrogusto fruttato e setoso. **Prezzo:** 16 €



Michei 823 Trento Doc Riserva - Hofstätter

Ci vuole tanta fatica ma soprattutto pazienza per lavorare le vigne in alta montagna. Per il vignaiolo altoatesino Martin Foradori Hofstätter quella pazienza si è tradotta anche in attesa: 60 mesi è infatti il tempo di affinamento del nuovo **Michei 823 Trento Doc Riserva**, prodotto con uve 100% Pinot Nero. Questo spumante metodo classico nasce infatti a Maso Michei, una tenuta di alta montagna, avvolta dalle piccole Dolomiti, nel Trentino meridionale, sopra alla cittadina di Ala, e situata tra i 790 e gli 850 metri sul livello del mare. **Prezzo:** 42 €



On Attend Les Invités - Cantine Laretta

On Attend Les Invités, un Metodo Classico prodotto con i migliori grappoli di Pinot Nero, affinato per 36 mesi sui lieviti, a Gazzola (Piacenza).

Prezzo: 26,80 €



Zoe Metodo Classico - Tenute Pacelli

Metodo Classico base Riesling allevato e spumantizzato in Calabria. Colore giallo paglierino carico e perlage finissimo e persistente. Al naso una bilanciata carica fruttata, mai invasiva, che, unita al lieve sentore d'idrocarburo, tipico delle uve Riesling (e del Magliocco per la versione rosato). Disponibile Brut, Pas Dosé e Rosé Brut, annate 2016 (50 mesi) e 2017 (60 mesi). Biologico (12,5%).



Pigro Metodo Classico Brut - Cantine Romagnoli

"Pigro" delle Cantine Romagnoli, in terra piacentina, 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay con una rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico con aggiunta di lieviti selezionati, affinamento minimo sui lieviti di 30 mesi.



Lambrusco di Sorbara Doc "Radice" 2022 - Paltrinieri

Prodotto da vigneti con terreno ricco di limo a Cristo di Sorbara, in provincia di Modena, terra di antichissima tradizione enologica. Dopo la rifermentazione naturale in bottiglia con lieviti indigeni viene lasciato affinare per 6 mesi. Ideale come aperitivo tra amici e colleghi, ma anche per accompagnare piatti a base di pesce di fiume. **Prezzo:** 12,40 €



Gran Cattedrale Metodo Classico Brut Bosca

Dal color giallo paglierino intenso con riflessi dorati e perlage fine e persistente, Gran Cattedrale, non affina in una semplice cantina, ma in un luogo unico, di rara bellezza: la Gran Cattedrale di Canelli riconosciuta, insieme alle altre tre del territorio, come Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO nel 2014. Note fresche, fruttate che si alternano a note più complesse e ossidate di frutta secca e candita.

Prezzo: 9,90 €



Emozione Unica Villa Franciacorta Extra Brut 2017

"Unica" perché prodotta per la prima e sola volta con 50% Chardonnay e 50% Pinot nero nel 2017, anno della gelata in cui si perse l'80% del raccolto e il restante 20% apparteneva solo ed esclusivamente alle vigne vecchie (45 anni) e ai cru di collina le cui uve sono solitamente dedicate alle riserve. Bottiglie esclusive prodotte solo in 30.000 pezzi di cui 19.000 degorgiate in versione extra Brut; le rimanenti riposeranno per anni sui lieviti a rendere così ancor più speciale un vino già Unico nel suo genere. Emozione Unica 2017 è vessillo della serietà di una grande cantina che porta avanti la filosofia non solo di produrre con le proprie uve ma, anche in un anno tanto difficile, compiendo la scelta - antieconomica ma coerente - di prolungare a 4 anni e mezzo il periodo di rifermentazione.

Prezzo: 42 €



Prosecco D.O.C. Treviso Legatura Spago - Follador

Vino ottenuto da uve D.O.C. che esprime i gusti e profumi tipici del Prosecco. Di colore giallo paglierino intenso e perlage vivace. Si distingue la mela verde, pesca, albicocca e infine fiori d'acacia e rosa. Ideale per aperitivi, accompagna elegantemente primi e secondi leggeri, carni bianche, verdure, piatti a base di pesce e crostacei.

Prezzo: 8.70 €



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Mionetto

Dalle colline dell'area del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene, questo spumante ha profumi e sapori inconfondibili di mela acerba, di fiori d'acacia e glicine. Colore giallo paglierino scarico, lucido, con perlage sottile e persistente.



SHEBEKO

San Carlo Moscato d'Asti DOCG Montalbera

Prodotto a Castiglione Tinella, Langhe (Piemonte), vino leggermente frizzante che nasce da un cru a Castiglione Tinella, territorio vocato per il Moscato. Una proposta fuori dal coro che valorizza un territorio e un vitigno conosciuto nel mondo.

Compra su Vinomigliore a 8,90 €



Spumante Ferrari Demi-Sec

Oltre venti mesi di affinamento in bottiglia per questo Demi-Sec amabile e dalla marcata rotondità: un Trentodoc che sa come esaltare il fine pasto. Amabile e armonioso, con un fondo di frutta matura e sentori di pasticceria si accosta perfettamente a dessert e panettone.

Compra su Amazon a 26,80

FOOD&DRINKSTYLE



Vino di Natale: ecco i vini da regalare o portare in tavola

É arrivato il momento di pensare al menu di Natale e con esso anche al vino da abbinare e mettere in tavola. Non solo, ecco anche i migliori vini da regalare per le feste.



di **Alessandra Basile** — 20 Dicembre 2023 in **Food&DrinkStyle** Tempo di lettura: 8 minuti

Home » **Food&DrinkStyle** » **Vino di Natale: ecco i vini da regalare o portare in tavola**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



Questi sono i giorni in cui ci si inizia a interrogare su **cosa portare in tavola a Natale**. Il **menu in primis**, ma anche il **vino di Natale** perché per una giornata così speciale non si può di certo scegliere un vino qualsiasi. È importante scegliere un vino che si abbin bene alle portate che stiamo studiando e che ci faccia fare bella figura con gli ospiti. E poi non dimentichiamo che il vino è sempre un'ottima scelta come **idea regalo di Natale**. Quindi, se stai cercando un **vino pregiato da regalare** o dei **vini natalizi** per il tuo menu, in questo articolo troverai diverse proposte di vini rossi e bianchi da tutta Italia. Anche perché soprattutto in questo periodo mi sento chiedere "Mi consigli un **vino da regalare a Natale?**" *Et voilà.*



L'aperitivo con il Vermut Masseo del Monastero di Bose

Come tutte le feste che si rispettino, anche il pranzo di Natale deve iniziare con un aperitivo. Ti consiglio il Vermut prodotto da San Masseo, in precedenza un monastero benedettino, attualmente retto dai Monaci di Bose, che ha quasi mille anni e che si trova ai piedi di Assisi. Questo Vermut è ottenuto **partendo dal vino Assisi Grechetto Dop di Todi**, in cui hanno riposato per il tempo necessario le erbe aromatiche tipiche della preparazione del vermut come l'assenzio, il ginepro e altre botaniche tratte dalla vegetazione mediterranea come la maggiorana, il timo, la melissa e la salvia. Di colore rosso ambrato con riflessi dorati, all'olfatto presenta sentori minerali, al gusto si presenta **morbido e dolce con una nota finale lievemente amara**. Perfetto per "dare il la" ai festeggiamenti di Natale.

CATEGORIE

BEAUTY&FITSTYLE	(90)
FOOD&DRINKSTYLE	(149)
LIFESTYLE	(139)
MOTORSTYLE	(108)
MUSICSTYLE	(61)
TECHSTYLE	(124)
TRAVELSTYLE	(82)

ARTICOLI PIÙ LETTI



Menu di Capodanno: le idee con le ricette degli chef "Cosa cucino per il cenone di Capodanno?".

Tutti gli anni ...



Space Dreamers: la mostra che da Milano ti porta nello spazio Immagina di essere in una stanza buia

con vista sul ...



Vini per Natale – Le Morette Lugana Doc Mandolara

Partiamo dal Veneto con questa **carrellata di vini per le feste** con un'etichetta che parla di beneficenza. Anche perché, da tempo Natale per Le Morette è sinonimo di solidarietà. Del resto, se non si fa del bene a Natale quando farlo? [L'azienda vitivinicola di Valerio, Fabio e Paolo Zenato](#) ha presentato un **vino per Natale che è una limited edition di Lugana Doc Mandolara** a supporto di **Più di un Sogno**. La fondazione, con sede a Zevio (Verona), si occupa di garantire un **sostegno continuativo alle persone con disabilità intellettiva e alle loro famiglie**. La firma della nuova etichetta è di **Ale Giorgini**, **illustratore e designer vicentino**, vincitore nel 2017 del Good Design Award del Chicago Museum of Design e fondatore di Illustri Festival, biennale internazionale di illustrazione di cui è stato direttore artistico dal 2013 al 2019. Il terreno argilloso rappresentato in etichetta evoca la terra in cui si coltivano le viti di Turbiana, varietà che dà vita al vino più rappresentativo de Le Morette, il Lugana Doc Mandolara. Con la sua **spiccata mineralità e importante struttura**, incarna le peculiarità del **terroir del lago di Garda** e si distingue per l'**inconfondibile eleganza**.



Roggiano Morellino di Scansano Docg di Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano

Continuiamo con il filone dei **vini di Natale con una nota solidale**. In questo caso ti consiglio l'**edizione limitata di Roggiano dei Vignaioli del Morellino di Scansano** creata dai ragazzi del progetto L'Orto Giusto di Orbetello (Grosseto). Parte del ricavato delle vendite della bottiglia andrà a sostenere il progetto di agricoltura sociale ideato dalla Cooperativa Beata Veronica, che prevede l'inserimento lavorativo in ambito agricolo di persone con disabilità. Attraverso la coltivazione e la cura di un orto, **i ragazzi coinvolti possono sviluppare le loro autonomie personali**, imparare un mestiere e sperimentare una vera inclusione lavorativa. L'etichetta di Roggiano è stata selezionata tra i disegni prodotti dai partecipanti al progetto dopo una visita in cantina. **Un vino di Natale toscano da portare in tavola o da regalare.**



Vino pregiato da regalare – Amarone della Valpolicella Classico DOCG Allegrini

Continuiamo con i **vini natalizi** tornando in Veneto. Dal 1854, Allegrini produce vini acclamati da appassionati e critici. L'Amarone della Valpolicella Classico DOCG Allegrini rappresenta il *savoir faire* dell'arte vinicola e trova la sua celebrazione perfetta sulle tavole delle feste. Con una **tonalità rosso rubino intenso**, quasi granato, questo vino straordinario rivela al naso una complessità ineguagliabile. **Note di ciliegia sotto spirito**, confettura di more, viola appassita, cioccolato nero, caffè e tabacco compongono un **bouquet avvolgente**. Al palato, l'Amarone Allegrini sorprende con un equilibrio perfetto, freschezza e morbidezza, una sinfonia di sapori esaltata da tannini levigati. Ecco perché oltre ad essere **un'etichetta ideale per il pranzo di Natale**, si presta benissimo anche come **vino da regalare**.



Vino per Natale – Barbera D’Asti DOCG Superiore Mabel

Proseguiamo con **Bosca**, la casa spumantiera fondata a Canelli nel 1831, che declina anche sui vini fermi. In questa rassegna dedicata ai vini di Natale non può mancare il vincitore della medaglia oro al **Decanter World Wine Awards 2023**. Si tratta di un vino rosso fermo affinato 12 mesi circa in tonneau e barriques proveniente da vitigno Barbera 100%. Presenta un colore rosso rubino con riflessi granata dopo l'invecchiamento. Al palato sentiamo note di frutti rossi maturi con note di vaniglia, tabacco tostato e sottofondo di liquerizia. Si abbina perfettamente con piatti speziati, formaggi, risotti, secondi di carne. Da segnalare che è **disponibile nei formati da 1,5 l e 3 l**: super conviviali per le grosse tavolate di Natale!



Montalbera Nizza DOCG La Mia Nuda

Rimaniamo in Piemonte con questo Nizza Docg di **Montalbera**, un rosso di grande profondità e fascino, **una Barbera in purezza** che si riconosce per **la potenza, l'eleganza e la setosità** che ben si accompagnano a portate dal sapore intenso. Il colore rosso rubino, il profumo intenso con sentori di cassis, il tannino persistente e un'acidità che sorprende sono alcune delle caratteristiche di questo vino che non tradisce la cifra stilistica di **Montalbera**. Ecco, quindi, un **vino per festeggiare il Natale**, espressione del Monferrato, territorio patrimonio dell'UNESCO.



Vini per festeggiare il Natale – Broy Bianco Collio 2020 di Collavini

É arrivato il momento di spostarci in [Friuli](#) da Collavini. Il loro Broy Bianco, dopo un appassimento in fruttai per le **uve di friulano e chardonnay** e una breve macerazione per il **sauvignon**, segue l'unione dei mosti e la fermentazione, parte in acciaio e parte in legno. Se in genere l'affinamento su fecce nobili dura fino alla seconda primavera successiva alla vendemmia, **Broy 2020 ha riposato per un ulteriore anno, migliorando il suo livello qualitativo**. Dal colore giallo paglierino intenso con tenui riflessi verdolini, il blend di Collavini al naso ricorda frutta tropicale matura, miele d'acacia, scorza d'arancia e fiori gialli. In bocca il corpo potente, caldo e morbido è bilanciato da una piacevole freschezza e mineralità.



Vini natalizi – Tre cru, tre terroir, tre Gran Selezione di Castello Fonterutoli


I vini sono sempre un'ottima idea regalo. E se ti stai chiedendo **quale vino regalare a Natale**, sappi che **Castello Fonterutoli – la Tenuta storica della Famiglia Mazzei** – ha creato Tre cru, tre terroir, tre Gran Selezione, **una speciale confezione con le tre Gran Selezione Chianti Classico DOCG**. Si tratta di **un vero e proprio percorso di degustazione** pensato per gli appassionati di vino più esigenti; tre cru di Sangiovese in purezza molto espressivi: Castello Fonterutoli – Gran Selezione dal 1995 -, Vicoregio 36 – l'avanguardia del Sangiovese – e Badiola – Gran Selezione in altitudine -. In etichetta, per la prima volta con questa annata 2020 attualmente in commercio, campeggiano le tre differenti UGA (unità geografiche aggiuntive) a sottolineare il legame con i diversi terroir della Tenuta, ognuno dei quali regala caratteristiche diverse ad ogni vino. Un'esperienza di degustazione, un viaggio tra le punte di diamante del Chianti Classico per i winelover più esperti e curiosi.



Vino per Natale – Piemonte DOC Grignolino “Le Nocche” di Vinchio Vaglio

Eccoci con un **vino per le feste che porta in tavola le colline del Monferrato**. infatti, l'uva Grignolino è tipica proprio di queste zone. Si tratta di **un vitigno che richiede una grande attenzione**, non è assolutamente facile da coltivarlo. Ma da Vinchio Vaglio sanno il fatto loro ed **il risultato è un vino finissimo** che ti voglio proporre per Natale. Si accompagna perfettamente a risotto al castelmagno, flan di zucchine con fonduta, carpione estivo (uovo, zucchine, petto di pollo), aringa alla maniera contadina, finanziaria.





Vino per Natale – Tutte le proposte dello Stivale


In questo articolo abbiamo visto come **tutta l'Italia, da Nord a Sud, da Est ad Ovest, abbia proposte interessanti come vini per le feste.** Si tratta di etichette particolari, con una storia da raccontare e la raccontano tramite i profumi e i sapori che sono in grado di regalare, trasmettendo le caratteristiche del territorio e della famiglia da cui provengono. Sono **vini da regalare a Natale** o da portare sulla tavola e condividerli con i nostri ospiti per celebrare le feste.

Articolo Precedente

Regali di Natale per papà: ecco cosa regalare

Articolo Successivo

Inaugurata la nuova area della Ferretti Group Superyacht Yard di Ancona




Alessandra Basile

Sono una giornalista: scrivo, faccio foto e video. Soffro se sto troppo lontana dal mio cane, dalla mia reflex, dalla mia auto o dal mio pianoforte. Però metto in pericolo le dita con la fitboxe. Avere stile per me significa avere consapevolezza di sé e tradurla in ogni azione e scelta quotidiana.

[f](#) [in](#) [@](#)

ARTICOLI CORRELATI


FOOD&DRINKSTYLE



Brindisi di Capodanno: 10 champagne e spumanti

© 30 DICEMBRE 2023


FOOD&DRINKSTYLE



Menu di Capodanno: le idee con le ricette degli chef

© 28 DICEMBRE 2023


FOOD&DRINKSTYLE



Pandoro artigianale: non solo Verona!

© 22 DICEMBRE 2023

FOOD&DRINKSTYLE



Regali di Natale per papà: ecco cosa regalare

© 19 DICEMBRE 2023

BEAUTY&FITSTYLE (90)

FOOD&DRINKSTYLE (149)

LIFESTYLE (139)

MOTORSTYLE (108)

MUSICSTYLE (61)

TECHSTYLE (124)


TRAVELSTYLE (82)

ARTICOLI PIÙ LETTI




Menu di Capodanno: le idee con le ricette degli chef

ARTICOLI PIÙ LETTI




Menu di Capodanno: le idee con le ricette degli chef "Cosa cucino per il cenone di Capodanno?".
Tutti gli anni ...




Space Dreamers: la mostra che da Milano ti porta nello spazio **immagina di essere in una stanza buia con vista sul ...**



Asus Zenbook 14, recensione del computer che punta tutto sullo schermo **In questo periodo ho avuto modo di provare un computer ...**




Come fare cocktail a casa: le ricette del drink Amaro Montenegro "Liquore delle virtùdi", è così che Gabriele D'Annunzio aveva definito ...











Domande anonime Instagram: come funziona NGL. **Probabilmente nelle ultime settimane ti sarà capitato di vedere qualcuno ...**

SEGUI AB STYLE MAGAZINE SU INSTAGRAM



abstylemagazine



Carica altro...

Segui su Instagram

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIERE DELLA SERA

Cucina

Le Feste in bottiglia. Qualche idea per il brindisi e i per i vini sulla tavola di Natale e Capodanno

20 DICEMBRE 2023 | di Marisa Fumagalli



Dal Prosecco allo Spumante metodo classico. Per continuare con i Rossi, i Bianchi e i vini da abbinare con il panettone. Chiamiamole "Feste in bottiglia". Ma il bello viene quando c'è da indicare qualche etichetta; da Nord a Sud l'Italia vinicola è tutta un programma e le

segnalazioni diventano un rebus. Ci proviamo, in base ad alcune conoscenze dirette. Cominciamo dalle bollicine venete: Col Sandago (Susegana/Tv), la bella tenuta del produttore-artista Martino Zanetti, propone varie etichette (foto in alto), tra cui "Antico" (vitigno Glera in purezza), Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG-Brut Nature. Avanti con il Cartizze (Prosecco pregiato) "La Rivetta" (3 bicchieri del Gambero Rosso) di Villa Sandi (Crocetta del Montello/Tv); del Gruppo Santa Margherita segnaliamo il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Refrontolo Extra Brut. Quindi, il Valdobbiadene DOCG (Coste di Levante, di Ponente e di Mezzodì) di Col Vetoraz (Valdobbiadene/Tv). Per l'etichetta (e non solo), firmata dall'americana Ceci Johnson, ecco l'ARTISTICO "Aquarius blanc de blancs" di Valdo (Valdobbiadene). Passiamo allo "Champagne italiano", ovvero le bollicine Metodo Classico. In primis, dalla Cantina Costaripa (Moniga del Garda/Bs) dell'enologo numero uno Mattia Vezzola, il "Grande Annata Brut 2017" (uve chardonnay provenienti dal Lago di Garda). Più a Est, in Friuli, dall'azienda Collavini di Corno di Rosazzo (Udine) lo spumante "Applause": oltre il gusto, c'è l'elegante etichetta (con la ballerina), ad hoc per un momento di festa. Come scordare qui le Cantine Ferrari di Trento? Il top è il "Giulio Ferrari Riserva del Fondatore", ma le proposte sono varie. Non dimenticando il motto di "zio Gino" (che ha ormai passato il testimone ai nipoti): "Bollicine a tutto pasto". Lasciamo il Nord Est per spostarci in Toscana, indicando lo spumante "Leonia Pomino Brut Millesimato 2018" di Frescobaldi.



Un volo in Sicilia per dare conto di alcuni vini bianchi (fermi): dall'azienda familiare Serafica, tra le scoscese pendici del versante sud dell'Etna, c'è il terroir da cui nasce il "Versante Sud 2021" (blend di vitigni siciliani/foto), prodotto in sole 1.483 bottiglie. Donnafugata (Contessa Entellina/Pa) – nome molto conosciuto delle viticoltura siciliana – oltre che per i prodotti si distingue per le inconfondibili immagini delle etichette (qui c'è lo zampino delle donne di famiglia, Gabriella Rallo e la figlia Josè), che diventano un valore aggiunto. Tra i bianchi, segnaliamo il "Chiarandà". Inoltre, l'"Etna Bianco Doc Isolano 2021", che, con i due rossi (Tancredi 2019 Terre Siciliane ed Etna Rosso cuordilava 2019) fa parte della Confezione cornice firmata da Dolce&Gabbana (gli stessi stilisti firmano la "latta" che contiene il Panettone siciliano di Fiasconaro). Restando sull'Etna: dalle tenute Tascante (Tasca d'Almerita), i Vini di Contrada, ovvero 4 Etna Rossi: Pianodario, Rampante, Sciaranuova, Sciaranuova Vigna Vecchia.



Introdotti i vini rossi, viriamo verso la Puglia dove Tinazzi (Feudo Croce, Carosino/Ta) produce, tra gli altri, "Diodoro" (un rosso carico), Primitivo di Manduria. Risaliamo la Penisola fino alla centrale Umbria. Sosta a Torgiano (Perugia), per indicare due vini di Lungarotti: Rubesco Riserva Vigna Monticchio e Torgiano Rosso Riserva DOCG. (Lungarotti si è aggiudicata il Premio Sostenibilità Amorim ai "Green Awards 2023" by "The Drink Business"). Di nuovo al Nord. Precisamente a Gargagnago di Valpolicella (Vr) presso le Cantine Masi, regno dell'Amarone (foto). Non c'è che l'imbarazzo della scelta: dal Campofiorin Rosso Veronese al pregiato Costasera Amarone Classico DOCG. Per il panettone, Masi ha in serbo "Angelorum", Recioto della Valpolicella Docg. E siamo al dolce. Ancora a Nord Est per citare il "Torcolato" di Breganze, bianco passito Doc della provincia di Vicenza; Maculan è uno dei migliori produttori. Quindi, si va in Piemonte: regione famosa per i rossi Barolo e Barbaresco (con alcune aziende top) ma anche per i bianchi come il Moscato d'Asti: menzione al Moscato d'Asti DOCG San Carlo di Montalbera (Castagnole Monferrato/At). E si finisce ancora in Sicilia per indicare uno dei migliori passiti di Pantelleria: il Ben Ryé di Donnafugata (foto). Ma, avendo un debole per il Marsala (a nostro avviso, non abbastanza valorizzato), citiamo quello delle Cantine Pellegrino (dal 1880): secco, semisecco, dolce. Dalle vigne di Pantelleria, Pellegrino produce anche il Passito. Al riguardo, propone "Pantesco", panettone prodotto dalla Pasticceria Delizia Lo Faso (Bolognetta/Pa), farcito con le uvette di Pantelleria. In tema di Panettoni, ci ha sorpreso il Panettone al "dulce de leche" delle Fattorie Garofalo (site nella provincia di Caserta), con burro, crema e latte di bufala, ricoperto di glassa di cioccolato. Viene preparato da "Dolce e Salato" (Gioia Sannitica Caserta).



STYLEGAZZETTA



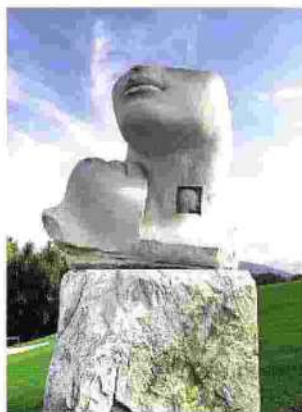
Parla il fondatore e presidente di Ca' del Bosco: «Franciacorta ora è sinonimo di bollicine di qualità, ma c'è ancora tanto da fare»

di Pier Bergonzi

S

e Franciacorta ora è sinonimo di spumante italiano di qualità, parte del merito è anche, o soprattutto, di Maurizio Zanella. È il signor Ca' del Bosco, regista di una storia che ha oltre 50 anni ed è la storia del Rinascimento del vino italiano. Sua mamma, Annamaria Clementi, partì da Milano negli Anni 60 per comprare una casa di campagna a Erbusco, lì dove oggi batte il cuore della Franciacorta. Era una casa nel bosco, con 10 filari di una rossa coltivata e trasformati in un improbabile vino. Maurizio era uno studente ribelle che cercava un senso diverso della vita. Dopo un viaggio in Francia, decise di lasciare Milano per andare a vivere nella casa del bosco e produrre il "suo" vino. L'incontro con alcune leggende come Piero Antinori, Mario Incisa della Rocchetta, Angelo Gaja e soprattutto l'amicizia con Luigi Veronelli, lo mettono al centro di una "rivoluzione" che darà identità ai vini italiani, finalmente in grado di affacciarsi sul mercato globale e giocare la partita alla

Vino&arte
La cantina di Ca' del Bosco è uno spettacolare museo (anche a cielo aperto). Qui sotto l'opera di Igor Mitoraj «Eros della luce», ma trovate anche sculture di Arnaldo Pomodoro, Botero, Bombardieri e Mimmo Paladino



«Per gusto personale sono più legato ai vini di Borgogna e Piemonte»



parli con chiunque. Ca' del Bosco è ora una delle Cantine più prestigiose d'Italia, e basta la parola per far pensare a bottiglie (soprattutto spumanti) di valore assoluto. Bottiglie che sono sulle migliori tavole del mondo. A uno sguardo dal Natale siamo andati a Erbusco, nella sua casa nel bosco, che oggi è una cantina altamente innovativa, per parlare di vino e dintorni.

► **Galeotto fu quindi un viaggio in Francia nei primi Anni 70.**

«Borgogna e Champagne, prima tappa la cantina Romanée-Conti. Ma non avevamo coscienza di che cosa fosse quell'azienda, né io, che avevo 17 anni ed ero lì per bigliare una settimana di scuola, né i produttori che erano con me, tale era l'ignoranza del nostro Paese. Lì però ho capito che la mia vita poteva avere una svolta. Mi sarei occupato di vino».

► **Lei era un po' ribelle, un po' sessantottino.**

«Lo ero stato. Avevo perso due anni di liceo, prima allo Zaccaria e poi al Volta perché, invece di andare a scuola, stavo con Capanna a far protesta alla Statale. Lo trovavo molto più interessante. Poi, dopo il viaggio in Francia, convinsi mia mamma a lasciarmi andare a Erbusco nella casa di campagna».

► **La mamma è Annamaria Clementi e la piccola fattoria iniziale era la Ca' del Bosco?**

«Arrivai qui per la vendemmia di quei dieci filari che il contadino trasformava in un vino molto vicino all'aceto... Era un rosso che si produceva un po' in tutta la Franciacorta da uve di Cabernet e Merlot e si chiamava "Bordunsi magher", che in dialetto bresciano stava per vino di Bordeaux magro, bordolese leggero. Decisi di provarci io...».

► **Ora il Franciacorta è diventato ormai un brand molto riconoscibile.**

«Direi abbastanza, ma c'è molto da fare. In Italia, soprattutto al Nord, è sinonimo di spumante metodo classico. Il fenomeno si affievolisce al Centro per diventare episodico o quasi nullo al Sud e lo stesso vale per il mondo, dove tutto ciò che è bollicina è Prosecco. Ma ci sono nicchie alte, a Tokyo come a New York, che valorizzano molto i nostri vini».

► **Come gusto è più Bordeaux o Borgogna, Piemonte o Toscana?**

«Borgogna e Piemonte».

► **La bottiglia più buona mai degustata?**

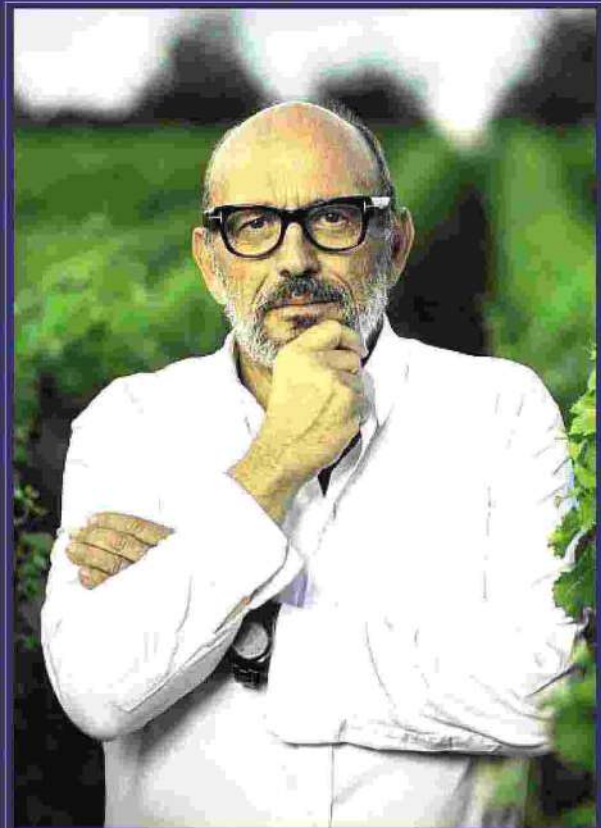
«Borgogna! Una La Tache, di Romanée Conti di annate come il 1971, il '78 o '85».

► **La bottiglia numero uno della sua collezione privata?**

«Tante, ma sono molto legato a Chateau Margaux e Chateau d'Yquem del 1928, la data di nascita di mia madre».

L'INTERVISTA

ZANELLA



Chi è
Maurizio Zanella. 67 anni, fondatore e presidente di Ca' del Bosco. In alto è con alcuni grandissimi. Era il gruppo del «Rinascimento del vino italiano». Da sinistra si riconoscono Bruno Ceretto, Piero Antinori, Giacomo Bologna, Maurizio Zanella, Mario Schioppetto, Franco Biondi Santi, Marcello Ceretto, Jacopo Binardi Santi, Nicola Incisa della Rocchetta e Angelo Gaja.

Continuo a battermi contro la mediocrità come voleva il maestro Veronelli

► **E di produttori italiani?**

«Ho le migliori, delle più grandi annate di quelli che considero i miei compagni di cordata del cosiddetto Rinascimento italiano. Personaggi come Gaja, Biondi Santi, Antinori, Incisa della Rocchetta, Ceretto, Bologna, Hamer, Felluga e Schioppetto... Ho una foto, di cui sono orgoglioso, in cui siamo tutti insieme. Di Gaja e Incisa ho verticali importanti».

► **Il personaggio chiave di questo Rinascimento?**

«Primo, per distacco è Luigi Veronelli. E poi Giacomo Tachis».

► **Veronelli è stato importante anche per lei, per Ca' del Bosco...**

«Senza di lui adesso non saremmo qui a parlare. Ho avuto la fortuna di essere preso sotto la sua ala quando ero all'inizio del mio percorso e, per 20 anni, mi ha aiutato a crescere e a pensare in grande. Lui ha insegnato a tutti che prima c'è la vigna, il lavoro degli agricoltori, e poi c'è l'enologo».

► **Una frase, un insegnamento di Veronelli che lo caratterizza?**

«L'intolleranza verso la mediocrità che soltanto un laureato in Filosofia, anarchico, come Veronelli poteva avere. Con lui si andava da Remi Krug, da Pinchiorri o dal barone Rothschild come nei centri sociali. Era un ribelle illuminato. Ha fatto una battaglia a favore dell'agricoltura ottenendo grandi risultati. Dialogava con Mario Soldati come con Ave Ninchi, con la stessa capacità di persuasione comunicativa. È stato un potente acceleratore del cambiamento. Sosteneva che il miglior vino industriale è peggio del peggior vino contadino. Era una provocazione, sapeva benissimo che non era vero, ma era un mantra che è servito a dar valore a chi lavora nelle campagne».

► **Che cosa dobbiamo fare per crescere?**

«Dobbiamo avere pazienza. Abbiamo fatto tanto negli ultimi 60 anni, ma dobbiamo avere coscienza che siamo ancora giovani. E dobbiamo essere convinti che va ricercata la qualità assoluta, senza compromessi. La lezione di Veronelli è sempre valida».

ICONA

«Annamaria Clementi» Il meglio di uno spumante



Rarissima
Annamaria Clementi Riserva Speciale 1992

● Il vino bandiera di Ca' del Bosco, non poteva che chiamarsi «Annamaria Clementi», in omaggio alla mamma di Maurizio Zanella che nei primi Anni 80 comprò la Ca' nel Bosco, la casa nel bosco di Erbusco e il impianto i primi vigneti. Annamaria Clementi è l'eccellenza della Franciacorta, un Metodo Classico di quelli che più riordano i grandi Champagne (che spesso battono nelle degustazioni alla cieca). Frutto delle migliori uve di Chardonnay, Pinot Nero e una piccola parte di Pinot bianco, fermenta in botti di rovere per 8 mesi e resta sui lieviti per 8 anni. Ha bollicine finissime profumi di fiori bianchi e vaniglia. Al gusto è un trionfo di sapori delicati e persistenza.

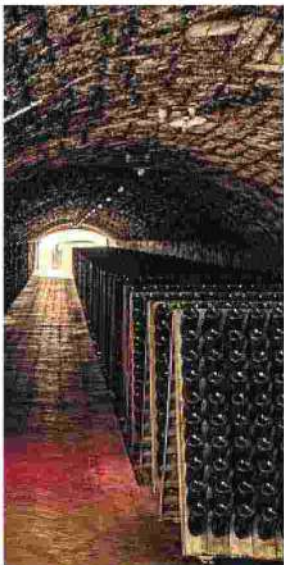
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TOP 10 LE NOSTRE SCELTE

Levin Champagne Premier Cru Des Etalles 29,90 euro	Ferrari Trento Brut Maximum 22,90 euro	Planeta Chardonnay Stollia Menfi Doc 25,90 euro	Lunae Colli di Luni Vermentino Etichetta grigia 11,90 euro	Tenuta San Leonardo Vigneti delle Dolomiti 99,90 euro	Paololeo Negroamaro Barricato Orfeo 21,90 euro	Montalbera Ruchè Riserva Limpronta 19,90 euro	Allegrini Verona La Grola 25,90 euro	Mascarello e figlio Barolo Monprivato 299,90 euro	Ca' del Monte Amarone Riserva Eremo Alto 49,90 euro

Prezzi il costo di queste bottiglie è quello che trovate nei negozi (e anche nello shopping online) di Signorvino.

Bollicine, rosé o grandi rossi comunque vada sarà una Festa



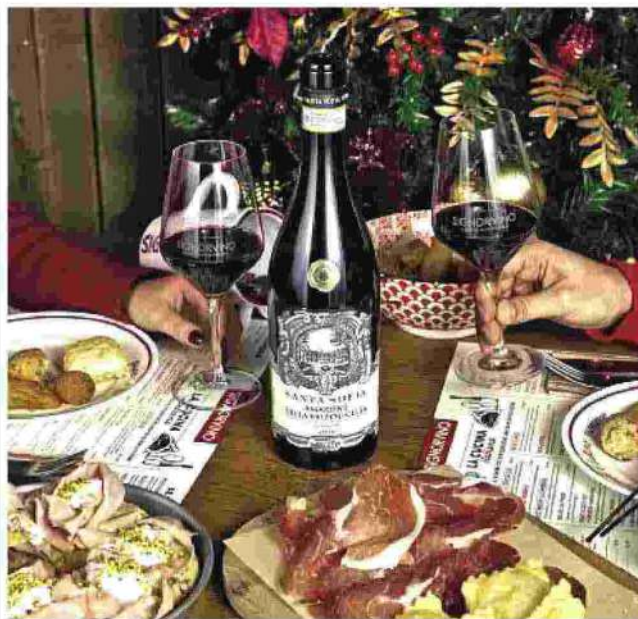
La nuova cantina è arte

Qui sopra un'immagine della cantina Ca' del Bosco a Erbusco, in provincia di Brescia, nel cuore della Franciacorta. L'azienda produce vino fin dall'inizio della fine degli Anni 60. Il primo vino esce nel 1972 come «Franciacorta Pinot». Di recente, la cantina che accoglie ogni anno oltre 20 mila visitatori è stata completamente rinnovata percorrendo, ancora una volta, i tempi. Le nuove strutture interne sono state progettate da Faiconi Architettura, con cui Ca' del Bosco collabora ormai fin dagli Anni 90. Si comincia con la nuova Accoglienza, struttura ricettiva completata nel 2021. Il percorso continua ed è un lungo tuffo nella modernità artistica. Lo spazio del Prestige Immersion è una gigantesca bottiglia capovolta, realizzata con oltre 33 mila bottiglie di Cuvée Prestige, vuote e retroilluminate. Nella parte interrata c'è la nuova area di affinamento che può accogliere fino a 4 milioni di bottiglie. Ancora una volta Ca' del Bosco apre una strada e anticipa le tendenze.

Il trionfo della scultura

Maurizio Zanello è da sempre appassionato di scultura oltre che di vino. Se vi capitate di visitare Ca' del Bosco, a Erbusco, entrerete da «Canalicchio solare» di Arnaldo Pomodoro, poi tra il parco e la cantina, potrete incontrare gli «Eroi di Luco» di Igor Mitoraj, «Elogio dell'ombra» di Bruno Romeda, «Il peso del tempo» di Stefano Biondardi, «Egg Concept» di Spirito Costa e il «testimone» di Mimmo Paladino.

CONSIGLI



di Luca Gardini

La Grande Bellezza del vino sta nella sua infinita capacità di sorprendere. Tutti sanno che le stesse uve danno risultati diversi a seconda del terreno su cui vengono coltivate, alla quota e alla stagione. Ma anche lo stesso vino della medesima vendemmia può essere diverso perché quello che accade dentro ogni singola bottiglia è una magia di cui nessuno conosce la formula. È ognuno di noi può cogliere sfumature diverse nel profumo o nel sapore dello stesso bicchiere.

Gusti Questa premessa ci serve a far capire che la scelta dei vini per la tavola delle feste può, e forse deve, essere assolutamente soggettiva. Quello che piace tanto al nonno, può essere diverso da quello che gradiscono il papà o la mamma. Una cosa è certa: ci sono vini che possono davvero far felici tutti i palati. Le feste sono, per tradizione, il momento che

esalta le bollicine, dallo champagne agli spumanti, sia metodo classico come il Trentodoc o il Franciacorta o come il Prosecco. Gli appassionati del genere amano degustare le bollicine per tutto il pasto. Va benissimo, soprattutto se si tratta delle versioni Rosé o Brut.

Panettone Tutti sanno che le bollicine sono perfette con gli antipasti, tuttavia noi consigliamo di provarli anche con il panettone o i dolci lievitati. È vero che l'abbinamento tradizionale è con il Moscato e con i Demi-Sec che hanno un alto residuo zuccherino, ma potreste essere stupiti dalla bontà del l'abbinamento con un ottimo Brut. Le sfumature agrumate di un Franciacorta o di un Trentodoc si sposerebbero benissimo con l'arancio e il cedro che caratterizzano il panettone. A proposito di vini da degustare a tutto pasto: vi consigliamo i rosati, ma anche i bianchi strutturati che rappresentano una validissima alternativa al lambrusco con i tortellini o i cappelletti in brodo.

I migliori abbinamenti

Qui sopra una degustazione di Amarone Santa Sofia in uno dei 36 negozi di Signorvino, dove è possibile abbinare le migliori bottiglie alle eccellenze della gastronomia italiana.

A tutto pasto
Consigliamo anche i bianchi strutturati pure in alternativa al lambrusco con i tortellini

La temperatura
Le bollicine si degustano intorno agli 8 gradi, i bianchi tra i 10 e i 12 e i rossi a 14

LA MAPPA

Ecco il meglio nei negozi di Signorvino

Con le scelte dei vini delle Feste si conclude il viaggio in compagnia di Signorvino attraverso le tante eccellenze della nostra cultura enologica. Con l'aiuto di Luca Gardini, campione del mondo del sommelier nel 2010, vi proponiamo anche questa volta dieci bottiglie di qualità che trovate nei negozi di Signorvino, che sono già oltre 30 in Italia. Inquadrando il Qr code qui sotto avrete la mappa di tutti i negozi di Signorvino.



I rossi, neanche a dirlo, sono "il" vino per definizione. E quando capita di trovarne uno davvero buono, lo si vorrebbe bere sempre, non soltanto con i secondi (anche con alcune preparazioni di pesce) cui sono storicamente dedicati.

Freschi Un consiglio importante: attenti alle temperature dei vini. Quando sono troppo freddi, non consentono di assaporare tutte le qualità e quando sono troppo caldi finiscono per sembrare tutti troppo "rotondi", poco acidi e quindi poco freschi. Le bollicine si degustano alla grande intorno agli 8 gradi, i bianchi tra i 10 e i 12 gradi e i rossi a 14 gradi. Anche un grande rosso come un Brunello, un Barolo o un Amarone vanno serviti un po' freschi, non troppo per evitare i "morsi" dei tannini, ma sotto i 15 gradi risulteranno molto più bevibili.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 2'25"

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Nominativo	Ruolo	Azienda
1 Adriano Accardo	Managing Director	TikTok Southern Europe
2 Alice Acciarri	General Manager Italia	eBay
3 Pierluigi Antonelli	CEO	Angelini Pharma
4 Marco Balducci	CEO	Nhood Italia
5 Dario Baroni	AD	McDonald's Italia
6 Fabio Benasso	Presidente e CEO	Accenture Italy
7 Luca Bernabei	AD	Lux Vide
8 Matteo Bernardi	CEO	Illumia
9 Veronica Bertozzi	CEO	Msgm
10 Valentina Bosetti	Presidente	Tema
11 Giuliano Caldo	General Manager	EasyPark Italia
12 Luigi Capello	CEO	LVenture Group
13 Pippo Cannillo	Presidente e AD	Maiora
14 Massimo Carrara	Presidente	Cartiere Carrara
15 Giuseppe Casareto	CEO	Caffitaly
16 Diego Cavallari	Country Manager	Acer Italia
17 Pietro Colucci	Presidente	Sostenya
18 Gianpietro Corbari	AD	Pam Panorama
19 Guido Curto	Direttore	Consorzio Residenze Reali Sabaude
20 Gilda D'Incerti	Fond. e CEO	PQE Group
21 Silvia De Dominicis	Presidente e AD	Johnson & Johnson Medical



Nominativo	Ruolo	Azienda
22 Giovanni Del Vecchio	Managing Director	Giorgetti
23 Giuseppe Di Franco	Presidente e AD	Atos Italia
24 Massimo Di Risio	AD	Dr. Automobiles Group
25 Andrea Duilio	AD	Sky Italia
26 Danilo Falappa	DG	Innoliving
27 Francesco Farinetti	AD	Green Pea
28 Fabrizio Ferri	CEO	Finncantieri Cina
29 Paola Giambelli	Fond, e Managing Director	Palazzo Parigi
30 giacomo gigantiello	CEO	Axa Italia
31 Giovanni Giuliani	AD	Zurich Italia
32 Marco Gobetti	AD	Ferragamo
33 William Griffini	CEO e Partner	Carter & Benson
34 Lidi Grimaldi	Managing Director	Interbrand
35 R. Guarino e D. Tavaniello	Fondatori e CoCEO	Hippocrates Holding
36 Marco Hannappel	Pres. e AD	Philip Morris Italia
37 Riccardo Iovino	CEO	EdiliziAcrobatica
38 Alessandro Ippolito	VP Technology e Country Manager	Oracle Italia
39 Mariaceleste Lauro	CEO	Alilauro
40 Gianluca Lilli	Country Managing Director	ABB
41 Fabrizio Longo	Brand Director	Audi Italy
42 Giovanni Lo Storto	Direttore Generale	Università LUISS Guido Carli
43 Nicoletta Luppi	Presidente e AD	MSD Italia
44 Piero Luxardo	Presidente	Luxardo
45 Mauro Macchi	AD	Accenture Italia
46 Ivan Maero	CEO	Noleggioelettrico
47 Salvatore Manfredi	AD	Fenix Pharma
48 Gianmatteo Manghi	AD	Cisco Italia
49 Gabriele Marchina	AD	Automation Service
50 Anna Mareschi Danieli	Vice Chairwoman	Acciaierie Bertoli Safau



Nominativo	Ruolo	Azienda
51 Maurizio Marinella	CEO	E. Marinella
52 Marco Marsili	AD	Shell Italia E&P
53 Piero Marzot	Titolare e Direttore	Turin Palace Hotel
54 Bernardo Mattarella	AD	Medio Credito Centrale
55 Ivan Mazzoleni	CEO	Flowe
56 Renato Mazzoncini	AD e DG	A2A
57 Alessandro Monterosso	Fond. e CEO	PatchAI
58 Franco Morando	CEO e DG	Morando e Montalbera
59 Mauro Mordini	Country Manager	IWG Italia
60 Raffaella Moro	CEO	Reair
61 Gian Maria Morra	Fondatore	GMM Farma
62 Gilberto Negrini	CEO	B&B Italia Group
63 Ettore Nicoletto	CEO	Bertani Domains
64 Giancarlo Nicosanti Monterastelli	CEO	Unicuro
65 Andrea orcel	AD	Unicredit
66 Massimo Palermo	Country Manager Italy&Malta	Fortinet
67 Lorenzo Palleroni	CEO	Vontobel Wealth Management Italy
68 Gianluca Perrelli	CEO	Buzzoole
69 Davide Luigi e Daniele Giovanni Petraz	Co-Managing Partners	GLP
70 Emilio Petrone	AD	Mooney
71 Marco Piantanida	AD	Haribo
72 Tullio Pirovano	CEO	Lutech
73 Stefano Pompili	AD	Sopra Steria
74 Antonio Porro	AD	Mondadori
75 Livio Proli	AD	Missoni
76 Andrea Quacivi	AD	Sogei
77 Francesco Rattalino	Direttore	ESCP Business School Turin Campus
78 Stefano Rebattoni	AD	IBM Italia

Nominativo	Ruolo	Azienda
79 Pier Francesco Rimbotti	Fondatore e AD	Infrastrutture
80 Emanuele Rissone	CEO	Forever Bambù
81 Luca Rossi	Senior VP e Presidente	Lenovo e divisione IDG
82 Cosimo Rummo	Presidente e AD	Rummo
83 Ugo Salerno	Presidente e AD	Rina
84 Monica Santini	AD	Santini
85 Giovanni Savio	Global CEO	Planet Smart City
86 Giampiero Savorelli	AD	HP Italia
87 Dario Scannapieco	AD e DG	Cassa Depositi e Prestiti
88 Gabriella Scapicchio	CEO	Le Village by CA Milano
89 Luca Spada	Fondatore e Presidente	Eolo
90 matteo storchi	Presidente e AD	Comer Industries
91 Simone Terreni	Fondatore CEO e Managing Director	Inside Factory e VoipVoice
92 angelo trocchia	CEO	Safilo
93 Massimo Tuzzi	CEO	Terra Moretti
94 Stefano Rosa Uliana	CEO	Calligaris
95 Giovanni Vecchio	Direttore	Euronext Italia
96 Benedetto Vigna	AD	Ferrari
97 Francesco Zaccariello	CEO	eFarma
98 Alessandro Zollo	AD e DG	Bancomat
99 Enrico Zoppas	Presidente e AD	Acqua Minerale San Benedetto
100 Alberto Zunino	AD	Gruppo Manifatture Italiane

Sono fondatori di società di successo, amministratori delegati di multinazionali e top manager con carriere pluriennali alle spalle. Ancora una volta Forbes Italia ha selezionato i capitani d'impresa che con lungimiranza e capacità stanno guidando le aziende fuori dalla crisi della pandemia.

CONDIVIDI



Taboola Feed

DEGUSTAZIONE DELLA COLDIRETTI, LA BARBERA D'ASTI 2023 SFIORA L'ECCELLENZA



La Ferrari dei vini

ROBERTA FAVRIN - PAGINA 43

Tra i temi d'attualità più dibattuti spicca la querelle con Bruxelles per le nuove regole che mettono a rischio milioni di etichette già pronte

Anteprima Barbera d'Asti di Coldiretti tutte promosse ma brilla la Docg di Agliano

IL CASO

ROBERTA FAVRIN

La Barbera d'Asti del 2023, l'anno più caldo della storia, sfiora l'eccellenza. La conferma di quanto il vitigno più diffuso in Piemonte - solo in provincia di Asti sono 5700 gli ettari coltivati da quasi 2500 aziende - sia resiliente al cambiamento climatico arriva dall'Anteprima organizzata martedì sera da Coldiretti, al Palatarufo in piazza San Secondo. La ventiduesima edizione della degustazione comparata ha promosso a pieni voti i vini che stanno maturando nelle cantine astigiane. Sotto la guida di Vincenzo Gerbi (professore di scienze viticole ed enologiche all'Università di Torino), produt-

tori, tecnici del settore e appassionati hanno passato all'esame 24 etichette provenienti dalle principali aree viticole della provincia. Il massimo dei voti (A++) è andato ad una Barbera d'Asti Docg di Agliano «un vino affascinante per colore, profumi, acidità», ha spiegato Gerbi. L'estate calda e seccata ha fatto salire il grado alcolico a 15,37 ma l'esperienza al palato è risultata superba, tanto da farla paragonare al Fassone Piemontese, altra eccellenza della tavola piemontese al centro di una campagna di promozione di Coldiretti. Altri quattro campioni provenienti da Castelnuovo Don Bosco, Montegrosso, San Damiano e Sessame hanno guadagnato l'A++, sette i campioni meritevoli di A+, altrettanti hanno guadagnato un A pie-

no, quattro hanno un A-, uno solo il campione è finito in categoria B++. Se l'anno scorso a catturare l'attenzione degli esperti era stata l'elevata gradazione dei vini, mediamente superiori ai 15 gradi di alcool svolto ma con punte di 16,5 e 17, quest'anno la media si è abbassata a 14,4, sono solo 4 i campioni oltre i 15 gradi. Alcuni dei giudizi più entusiastici sono andati a vini che passavano di poco i 13,5 gradi. «Non c'è una regola fissa, ognuno deve trovare la sua strada - ha commentato Secondo Rabbione, responsabile del Centro studi Vini del Piemonte che ha curato l'analisi organolettica dei vini - oggi ci sono strumenti e indici di qualità che aiutano i vignaioli a stabilire il momento giusto per la vendemmia». Che, anche a detta di Gerbi «resta la scelta nodale

per stabilire il futuro del vino e avviarlo a un promettente invecchiamento piuttosto che alla pronta beva». Gerbi partecipa ai gruppi di ricerca impegnati a rendere la viticoltura sempre più resiliente al cambiamento climatico. Uno dei più interessanti, condotto dall'Università di Piacenza in collaborazione con il Centro di ricerca Crea-Ve di Asti, riguarda proprio il vitigno Barbera. Mario Fregoni, luminare e presidente onorario dell'Organizzazione internazionale della vite e del vino, ha inoltre suggerito l'utilizzo di «vitis vinifera franca di piede», ovvero non derivante da barbatella ma con radici proprie, più resistente a siccità e alte temperature. Soluzione attuabile anche nell'Astigiano? «È sicuramente interessante lavorare sul Dna di viti antiche, bi-

sogna tuttavia valutare con attenzione il rischio di un possibile ritorno della fillossera», rileva Gerbi. Tra i te-

mi più dibattuti spicca la querelle con Bruxelles sulle nuove regole per l'etichettatura. Un cavillo burocratico

rischia di mandare al macero milioni di etichette: «E' una follia a cui ci stiamo opponendo con i nostri uffici

all'Ue» commenta Fabio Carosso, vice presidente della Regione, a margine dell'evento Coldiretti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL GIUDIZIO DI LUCA GARDINI

Il re dei palati incorona **Montalbera** Sul podio il Ruché Docg Laccento 2022

I vini di **Montalbera**, 125 ettari tra Monferrato e Langhe, conquistano il palato di Luca Gardini, tra i più noti esperti di vini al mondo. Il critico ha assegnato il punteggio di 100/100 al **Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2022**, che ha ottenuto negli anni altri prestigiosi crediti nazionali e internazionali. Il Ruché Riserva Limpronta 2020, al suo secondo anno di vita, ha ottenuto 98/100 mentre il Nizza

Docg La Mia Nuda 2021 ha sfiorato il massimo punteggio ottenendo 99+. La cantina della famiglia Morando ha 110 ettari di proprietà in un unico appezzamento a Castagnole Monferrato. Da lì proviene il 60% della produzione di Ruché, vitigno autoctono dalle caratteristiche uniche, a cui **Montalbera** ha dedicato ingenti investimenti, a cominciare dalla ricerca per tracciarne la patente genetica. ROB. FAV. —

In provincia
ci sono 5700 ettari
coltivati da quasi
2500 aziende

Il vitigno
è resiliente
ai cambiamenti
climatici



VINCENZO GERBI
DOCENTE DI SCIENZE
VITIVINICOLE
E ENOLOGICHE



Interessante
lavorare sul Dna
bisogna valutare
il rischio del ritorno
della fillossera



L'anteprima della degustazione comparata organizzata martedì sera da Coldiretti, al Palatartufo in piazza San Secondo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Montalbera Newsletter Novembre 2023

LA PRIMA VOLTA Questanno per la prima volta l'Azienda è riuscita ad ottenere uno dei massimi riconoscimenti del vino italiano, un prestigioso premio che tutti i grandi produttori inseguono: i Cinque Grappoli della guida Bibenda. I degustatori della Federazione Italiana Sommelier capitanati da Franco Maria Ricci hanno ritenuto giusto premiare il Ruchè Riserva Limpronta 2020 di **Montalbera**. Questo risultato con grande soddisfazione ci ripaga dei quindici anni (la prima annata è stata la 2008) trascorsi a lavorare ed investire sul Ruchè Riserva, un vino che per noi è la massima espressione della longevità e della finezza delle migliori uve di Ruchè che i nostri terroir di Castagnole Monferrato possono dare. In tanti ritenevano questo progetto enoico sbagliato in quanto si pensa che il Ruchè sia un vino aromatico solo dannata, che assolutamente non può affinare in legno. Evidentemente una convinzione



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 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 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.



Food ▾ Beverage ▾ Consigli e curiosità ▾ Rubriche ▾ Business News ▾ Regioni ▾ Altro ▾

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.

01/12/2023 Categoria: Uncategorized

Redazione



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 **Laccanto** 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 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.

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

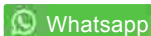
Rifiut

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 tonneaux 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