

Rassegna Stampa Marzo 2024



Pagina Testata	Data	Articolo	Pag.
www.consulentedelgusto.it	31/03/2024	Da sei generazioni la Famiglia Morando si dedica alla viticoltura di alta qualità.	2
www.bellunotoday.com	30/03/2024	Montalbera, una viticolta di alta qualità da sei generazioni.	4
www.webmagazine24.it	29/03/2024	Montalbera, il più grande produttore di Ruchè	6
www.thewaymagazine.it	29/03/2024	Wine tourism nel Monferrato La Famiglia Morando interpreta con passione da tre generazioni il frutto delle proprie vigne fino alle Langhe.	8
www.cloudwine9.com	29/03/2024	smstudio presenta Montalbera, il più grande produttore di Ruchè. La famiglia Morando si dedica da sei generazioni alla viticoltura di alta qualità	11
www.specialeitaliadelgusto.com	29/03/2024	Da sei generazioni la famiglia Morando si dedica alla viticoltura di alta qualità.	15
www.italiawineandspirits.com	29/03/2024	MONTALBERA, IL PIU' GRANDE PRODUTTORE DI RUCHE'	18
www.politicamentecorretto.com	29/03/2024	Da sei generazioni la famiglia Morando si dedica alla viticoltura di alta qualità.	20

Società Agricola Montalbera s.r.l.
Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (At) | www.montalbera.it

smstudio 

Ufficio Stampa & PR smstudio Stefania Mafalda press@smstudiopr.it

Silvia Chistè +39 389 115 7959 silvia.chiste@smstudiopr.it

Sophie Renhuldt +39 327 9366708 sophie.renhuldt@smstudiopr.it



Comunicati Stampa

Da sei generazioni la famiglia Morando si dedica alla viticoltura di alta qualità.

👤 D-Raffaele 🕒 31 March 2024



Circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Esperienza e amore per il territorio sono alla base della visione della Famiglia Morando che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.

Castagnole Monferrato (AT), 29 marzo 2024 – Nel cuore del Monferrato, circondata da un anfiteatro di viti e nocciolati, con vista sulle montagne, si erge l'azienda agricola [Montalbera](#). Una cantina moderna e all'avanguardia circondata da 115 ettari di alcune tra le più rinomate uve autoctone della regione, in particolare il pregiato Ruchè. Qui, in un'area ricca di biodiversità e suoli fertili, la tradizione agricola incontra l'acume imprenditoriale in un'azienda fondata da Enrico Riccardo Morando, padre dell'industria italiana del cibo per animali domestici e uno degli imprenditori italiani più venerati. Nel 1983 acquistò la tenuta dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato, in particolare nel Ruchè, anticipando il risveglio economico dell'intero territorio.

Guidato dalla visione di Enrico e dal principio di creazione di valore a lungo termine, è oggi suo nipote Franco Morando, Direttore Generale e CEO di Montalbera, a supervisionare le operazioni della cantina assieme all'enologo Nino Falcone, onorando il lascito del nonno fondatore con vini espressivi che regolarmente ottengono alti riconoscimenti dalla critica. Tuttavia, la ragione d'essere di Montalbera, oltre che al patrimonio viticolo Ruchè, status di DOCG dal 2010, ruota attorno ad altre varietà autoctone, come Barbera o Grignolino. L'azienda si distingue per i suoi vini rossi, espressione massima del territorio e al contempo per uve non autoctone, come il Viognier e lo Chardonnay, esplorate nei loro bianchi. Sono presenti anche varietà a bacca bianca autoctone, come il Moscato D'Asti, coltivato in un vigneto di 15 ettari a Castiglione Tinella, nella zona delle Langhe e il Timorasso. Un'uva recuperata negli ultimi anni che si è dimostrata resistente alle malattie e agli eventi atmosferici, prestandosi anche all'invecchiamento.

LA VISIONE CHE GUIDA LA FILOSOFIA DI VINIFICAZIONE SOSTENIBILE

La lungimiranza imprenditoriale della famiglia Morando si riflette nella storia di successo dell'uva Ruchè, una varietà autoctona originariamente utilizzata per produrre vini da tavola per le feste, salvata dall'estinzione dal parroco Don Giacomo Cauda. Enrico Riccardo Morando è stato tra i primi a credere nel potenziale del Ruchè per produrre vini di alta qualità, distinti dalle loro note succose e floreali. Nel 2015 il loro Ruchè "La Tradizione" è stato il primo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG a ottenere i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Oggi, il 60% di tutto il Ruchè nel mondo può essere ricondotto alle cantine di Montalbera che coprono un totale di 66 ettari nella tenuta di Castagnole Monferrato. Sforzi conservazionistici simili si possono vedere nell'approccio di Montalbera al Grignolino, un'uva rara, esotica e ricca di tannini, il 15% dei quali è di proprietà e prodotto dalla famiglia Morando. Uno spirito imprenditoriale si estende anche alla filosofia produttiva di Montalbera, che enfatizza l'innovazione continua in cantina e pratiche sostenibili in vigneto, compresi un basso intervento chimico e la raccolta a mano.

Tecniche di produzione sperimentali rigorosamente pianificate ma eseguite in modo giocoso, come l'invecchiamento prolungato in botti di rovere francese applicato al Barbera D'Asti DOCG, vengono utilizzate per ottenere la migliore espressione di varietà e terroir. Altre pratiche includono la sovra maturazione, l'appassimento sulla vite, l'invecchiamento in anfora e l'invecchiamento prolungato sui lieviti.

I VINI DI MONTALBERA

La selezione di vini di alta qualità di Montalbera si esprime attraverso diverse famiglie. Al vertice spicca la "Famiglia del Ruchè", guidata dal fiore all'occhiello "LACCENTO", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, e dal prestigioso "Il Fondatore", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva, presentato nel 2024 e precedentemente conosciuto come "Limpronta", omaggio al fondatore Enrico

Antica Masseria Jorche



Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata



Nardello Vini: Federica Nardelli



Salvatore Sedilesu



Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata



Nardello Vini: Federica Nardelli

Riccardo Morando è stato tra i primi a credere nel potenziale del Ruchè per produrre vini di alta qualità, distinti dalle loro note succose e floreali. Nel 2015 il loro Ruchè "La Tradizione" è stato il primo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG a ottenere i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Oggi, il 60% di tutto il Ruchè nel mondo può essere ricondotto alle cantine di Montalbera che coprono un totale di 66 ettari nella tenuta di Castagnole Monferrato. Sforzi conservazionistici simili si possono vedere nell'approccio di Montalbera al Grignolino, un'uva rara, esoterica e ricca di tannini, il 15% dei quali è di proprietà e prodotto dalla famiglia Morando. Uno spirito imprenditoriale si estende anche alla filosofia produttiva di Montalbera, che enfatizza l'innovazione continua in cantina e pratiche sostenibili in vigneto, compresi un basso intervento chimico e la raccolta a mano.

Tecniche di produzione sperimentali rigorosamente pianificate ma eseguite in modo giocoso, come l'invecchiamento prolungato in botti di rovere francese applicato al Barbera D'Asti DOCG, vengono utilizzate per ottenere la migliore espressione di varietà e terroir. Altre pratiche includono la sovra maturazione, l'appassimento sulla vite, l'invecchiamento in anfora e l'invecchiamento prolungato sui lieviti.

I VINI DI MONTALBERA

La selezione di vini di alta qualità di Montalbera si esprime attraverso diverse famiglie. Al vertice spicca la "Famiglia del Ruchè", guidata dal fiore all'occhiello "LACCENTO", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, e dal prestigioso "Il Fondatore", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva, presentato nel 2024 e precedentemente conosciuto come "Limpronta", omaggio al fondatore Enrico Riccardo Morando. Accanto al rinomato Ruchè, Montalbera celebra la "Famiglia della Barbera" con "LEQUILIBRIO", Barbera D'Asti DOCG, e "La mia Nuda", Nizza DOCG. Segue il Grignolino, in cui "Grignè", un Grignolino D'Asti DOC, e "LANFORA", Grignolino D'Asti in purezza affinato in anfore di terracotta, rappresentano la quintessenza di questa rara varietà piemontese. Tra le bollicine, imperdibile è il "120+1", spumante metodo classico Pas Dosè 100% Pinot Nero, che, con 10 anni sui lieviti, testimonia la maestria e l'innovazione della cantina. Altrettanto rilevante è la famiglia "Calypso", con il Viognier Piemonte DOC e il Timorasso Colli Tortonesi DOC - Derthona, che incarnano il confronto tra vitigni internazionali e autoctoni, esprimendo al meglio le caratteristiche distintive del territorio piemontese in pregiati vini bianchi. Infine, la "Famiglia del Nebbiolo", vera e propria ambasciatrice della regione, è rappresentata da "IL DON" Monferrato DOC Nebbiolo Superiore, da "LEVOLUZIONE" - Barolo del Comune di Serralunga d'Alba e da "LINTUITO" Barbaresco DOCG della zona di Neive.

LUXURY WINE TOURISM

Verso il futuro, lo sguardo della famiglia e di Franco Morando è rivolto al luxury wine tourism e alle esperienze legate al territorio del Monferrato Patrimonio Unesco con l'obiettivo di creare un rifugio privato ed esclusivo. Guidati dalle parole d'ordine di Franco Morando "SPAZIO, LUCI E ORDINE" nasce il progetto Montalbera Incoming volto a far vivere all'ospite un'esperienza di lusso nel mondo del vino. Arredate in uno stile minimalista e moderno caratterizzato da grigi, velluti e vasche da bagno indipendenti, Montalbera offre attualmente quattro nuove Luxury Wine Suites con vista sull'anfiteatro di viti, noccioletti e il lago della tenuta. Un rifugio confortevole per coloro che desiderano immergersi nella storia delle rare varietà autoctone del Monferrato e nella filosofia vinicola centenaria, ma anche per gli ospiti che vogliono godere dell'esperienza Montalbera in loco.

Le attività della tenuta includono vari percorsi che si estendono attraverso i paesaggi incontaminati di Montalbera, che gli ospiti possono esplorare a piedi, in bicicletta o a cavallo. Dopo una giornata attiva nella campagna piemontese, jacuzzi all'aperto, trattamenti spa in camera e sessioni di yoga nella fresca e rilassante cantina permettono agli ospiti di rilassarsi, mentre i tour in Vespa delle colline del Monferrato completano l'esperienza della Dolce Vita. Un'opportunità per conoscere Montalbera oltre al suo vino, come azienda agricola con oltre 35 ettari di noccioletti, producendo birre artigianali, grappa e liquori dai frutti della sua terra.

Tags: famiglia Morando, Montalbera

Previous

A Vinitaly and the City l'ecclettica vita di Marina Abramović in parole e musica

Vino, Vinitaly: Verona capitale dei winelover con Vinitaly and the City

Next

City



Nardello Vini: Federica Nardelli



Salvatore Sedilesu



Andrea Iori: Lambrusco Barghi



BELLUNOTODAY DRINK&FOOD MAGAZINE

ENOGASTRONOMIA, EVENTI NEL VENETO E
DINTORNI


[HOMEPAGE](#)
[CHI SIAMO](#)
[CONTATTI](#)


Home / 2024 / Marzo / 30 / Montalbera, una viticoltura di alta qualità da sei generazioni

Vino e dintorni

Montalbera, una viticoltura di alta qualità da sei generazioni

5 min read

3 settimane ago redazione



Circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera della famiglia Morando è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Esperienza e amore per il territorio sono alla base della visione della Famiglia Morando che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.

Nel cuore del Monferrato, circondata da un anfiteatro di viti e nocchie, con vista sulle montagne, si erge l'azienda agricola Montalbera. Una cantina moderna e all'avanguardia circondata da 115 ettari di alcune tra le più rinomate uve autoctone della regione, in particolare il pregiato Ruchè. Qui, in un'area ricca di biodiversità e suoli fertili, la tradizione agricola incontra l'acume imprenditoriale in un'azienda fondata da

Enrico Riccardo Morando, padre dell'industria italiana del cibo per animali domestici e uno degli imprenditori italiani più venerati. Nel 1983 acquistò la tenuta dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato, in particolare nel Ruchè, anticipando il risveglio economico dell'intero territorio. Guidato dalla visione di Enrico e dal principio di creazione di valore a lungo termine, è oggi suo nipote Franco Morando, Direttore Generale e CEO di Montalbera, a supervisionare le operazioni della cantina assieme all'enologo Nino Falcone, onorando il lascito del nonno fondatore con vini espressivi che regolarmente ottengono alti riconoscimenti dalla critica. Tuttavia, la ragione d'essere di Montalbera, oltre che al patrimonio viticolo Ruchè, status di DOCG dal 2010, ruota attorno ad altre varietà autoctone, come Barbera o Grignolino. L'azienda si distingue per i suoi vini rossi, espressione massima del territorio e al contempo per uve non autoctone, come il Viognier e lo Chardonnay, esplorate nei loro bianchi. Sono presenti anche varietà a bacca bianca autoctone, come il Moscato D'Asti, coltivato in un vigneto di 15 ettari a Castiglione Tinella, nella zona delle Langhe e il Timorasso. Un'uva recuperata negli ultimi anni che si è dimostrata resistente alle malattie e agli eventi atmosferici, prestandosi anche all'invecchiamento.

LA VISIONE CHE GUIDA LA FILOSOFIA DI VINIFICAZIONE SOSTENIBILE

La lungimiranza imprenditoriale della famiglia Morando si riflette nella storia di successo dell'uva Ruchè, una varietà autoctona originariamente utilizzata per produrre vini da tavola per le feste, salvata dall'estinzione dal parroco Don Giacomo Cauda. Enrico Riccardo Morando è stato tra i primi a credere nel potenziale del Ruchè per produrre vini di alta qualità, distinti dalle loro note succose e floreali. Nel 2015 il loro Ruchè "La Tradizione" è stato il primo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG a ottenere i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Oggi, il 60% di tutto il Ruchè nel mondo può essere ricondotto alle cantine di Montalbera che coprono un totale di 66 ettari nella tenuta di Castagnole Monferrato. Sforzi conservazionistici simili si possono vedere nell'approccio di Montalbera al Grignolino, un'uva rara, esotica e ricca di tannini, il 15% dei quali è di proprietà e prodotto dalla famiglia Morando. Uno spirito imprenditoriale si estende anche alla filosofia produttiva di Montalbera, che enfatizza l'innovazione continua in cantina e pratiche sostenibili in vigneto, compresi un basso intervento chimico e la raccolta a mano. Tecniche di produzione sperimentali rigorosamente pianificate ma eseguite in modo giocoso, come

Cerca ...

Cerca

ARTICOLI RECENTI

[Il Vinality di Col Vetoraz](#)

[A Vinality è Lugana-mania: 2000 calici versati allo stand della Doc Lombardo-Veneta](#)

[Vinality chiude con 97mila presenze. Oltre 30mila operatori esteri pari al 31% del totale](#)

[Doc, Superiore, e per la prima volta, Riserva al Vinality 2024](#)

[Il Veneto e il Friuli – Venezia Giulia a Vinality 2024](#)

Cerca ...

Cerca

ARTICOLI RECENTI

[Il Vinality di Col Vetoraz](#)

[A Vinality è Lugana-mania: 2000 calici versati allo stand della Doc Lombardo-Veneta](#)

[Vinality chiude con 97mila presenze. Oltre 30mila operatori esteri pari al 31% del totale](#)

[Doc, Superiore, e per la prima volta, Riserva al Vinality 2024](#)

[Il Veneto e il Friuli – Venezia Giulia a Vinality 2024](#)

l'invecchiamento prolungato in botti di rovere francese applicato al Barbera D'Asti DOCG, vengono utilizzate per ottenere la migliore espressione di varietà e terroir. Altre pratiche includono la sovra maturazione, l'appassimento sulla vite, l'invecchiamento in anfora e l'invecchiamento prolungato sui lieviti.

I VINI DI MONTALBERA

La selezione di vini di alta qualità di Montalbera si esprime attraverso diverse famiglie. Al vertice spicca la "Famiglia del Ruchè", guidata dal fiore all'occhiello "LACCENTO", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, e dal prestigioso "Il Fondatore", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva, presentato nel 2024 e precedentemente conosciuto come "Limpronta", omaggio al fondatore Enrico Riccardo Morando. Accanto al rinomato Ruchè, Montalbera celebra la "Famiglia della Barbera" con "LEQUILIBRIO", Barbera D'Asti DOCG, e "La mia Nuda", Nizza DOCG. Segue il Grignolino, in cui "Grignè", un Grignolino D'Asti DOC, e "LANFORA", Grignolino D'Asti in purezza affinato in anfore di terracotta, rappresentano la quintessenza di questa rara varietà piemontese. Tra le bollicine, imperdibile è il 120+1, spumante metodo classico Pas Dosè 100% Pinot Nero, che, con 10 anni sui lieviti, testimonia la maestria e l'innovazione della cantina. Altrettanto rilevante è la famiglia "Calypsos", con il Vignier Piemonte DOC e il Timorasso Colli Tortonesi DOC – Derthona, che incarnano il confronto tra vitigni internazionali e autoctoni, esprimendo al meglio le caratteristiche distintive del territorio piemontese in pregiati vini bianchi. Infine, la "Famiglia del Nebbiolo", vera e propria ambasciatrice della regione, è rappresentata da "IL DON" Monferrato DOC Nebbiolo Superiore, da "LEVOLUZIONE" – Barolo del Comune di Serralunga d'Alba e da "LINTUITO" Barbaresco DOCG della zona di Neive.

LUXURY WINE TOURISM

Verso il futuro, lo sguardo della famiglia e di Franco Morando è rivolto al luxury wine tourism e alle esperienze legate al territorio del Monferrato Patrimonio Unesco con l'obiettivo di creare un rifugio privato ed esclusivo. Guidati dalle parole d'ordine di Franco Morando "SPAZIO, LUCI E ORDINE" nasce il progetto Montalbera Incoming volto a far vivere all'ospite un'esperienza di lusso nel mondo del vino. Arredate in uno stile minimalista e moderno caratterizzato da grigi, velluti e vasche da bagno indipendenti, Montalbera offre attualmente quattro nuove Luxury Wine Suites con vista sull'anfiteatro di viti, noccioleti e il lago della tenuta. Un rifugio confortevole per coloro che desiderano immergersi nella storia delle rare varietà autoctone del Monferrato e nella filosofia vinicola centenaria, ma anche per gli ospiti che vogliono godere dell'esperienza Montalbera in loco. Le attività della tenuta includono vari percorsi che si estendono attraverso i paesaggi incontaminati di Montalbera, che gli ospiti possono esplorare a piedi, in bicicletta o a cavallo. Dopo una giornata attiva nella campagna piemontese, jacuzzi all'aperto, trattamenti spa in camera e sessioni di yoga nella fresca e rilassante cantina permettono agli ospiti di rilassarsi, mentre i tour in Vespa delle colline del Monferrato completano l'esperienza della Dolce Vita. Un'opportunità anche per conoscere Montalbera oltre al suo vino, come azienda agricola con oltre 35 ettari di noccioli, producendo birre artigianali, grappa e liquori dai frutti della sua terra.



Tags:

Previous

I vini e gli spumanti più venduti nella grande distribuzione in Veneto

Next

Vinnatur Tasting: oltre 200 modi per degustare secondo natura

MORE STORIES



2 min read

Vino e dintorni

Vinality 2024, VI.V.O. Cantine: modello esemplare di cooperazione sostenibile

🕒 1 settimana ago

✍️ redazione



3 min read

Vino e dintorni

Vinnatur Tasting: oltre 200 modi per degustare secondo natura

🕒 3 settimane ago

✍️ redazione



2 min read

Vino e dintorni

I vini e gli spumanti più venduti nella grande distribuzione in Veneto

🕒 4 settimane ago

✍️ redazione

ARTICOLI RECENTI

Il Vinality di Col Vettoraz

A Vinality è Lugana-mania: 2000 calici versati allo stand della Doc Lombardo-Veneta

Vinality chiude con 97mila presenze. Oltre 30mila operatori esteri pari al 31% del totale

Doc, Superiore, e per la prima volta, Riserva al Vinality 2024

Il Veneto e il Friuli – Venezia Giulia a Vinality 2024

COMMENTI RECENTI

[HOME](#) [ATTUALITÀ](#) [SCIENZA](#) [MOTORI](#) [TECNOLOGIA](#) [OROSCOPO](#)

30

MAR



Montalbera, Il Più Grande Produttore Di Ruchè

CONDIVIDI SU:



CASTAGNOLE MONFERRATO – Nel cuore del Monferrato, circondata da un anfiteatro di viti e nocioleti, con vista sulle montagne, si erge l'azienda agricola **Montalbera**. Una cantina moderna e all'avanguardia circondata da **115 ettari di alcune tra le più rinomate uve autoctone della regione**, in particolare il pregiato **Ruchè**. Qui, in un'area ricca di biodiversità e suoli fertili, la tradizione agricola incontra l'acume imprenditoriale in un'azienda fondata da **Enrico Riccardo Morando, padre dell'industria italiana del cibo per animali domestici e uno degli imprenditori italiani più venerati**. Nel **1983 acquistò la tenuta** dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato, in particolare nel Ruchè, anticipando il risveglio economico dell'intero territorio.

MONTALBERA, IL PIÙ GRANDE PRODUTTORE DI RUCHE

Guidato dalla visione di Enrico e dal principio di creazione di valore a lungo termine, è oggi suo nipote **Franco Morando, Direttore Generale e CEO di Montalbera, a supervisionare le operazioni della cantina assieme all'enologo Nino Falcone**, onorando il lascito del nonno fondatore con vini espressivi che regolarmente ottengono alti riconoscimenti dalla critica. Tuttavia, la ragione d'essere di Montalbera, oltre che al patrimonio viticolo Ruchè, status di **DOCG dal 2010**, ruota attorno ad altre varietà autoctone, come **Barbera o Grignolino**. L'azienda si distingue per i suoi vini rossi, espressione massima del territorio e al contempo per uve non autoctone, come il **Viognier e lo Chardonnay**, esplorate nei loro bianchi. Sono presenti anche varietà a **bacca bianca autoctone**, come il **Moscato D'Asti**, coltivato in un vigneto di 15 ettari a **Castiglione Tinella**, nella zona delle **Langhe** e il **Timorasso**. Un'uva recuperata negli ultimi anni che si è dimostrata resistente alle malattie e agli eventi atmosferici, prestandosi anche all'invecchiamento.

LA VISIONE CHE GUIDA LA FILOSOFIA DI VINIFICAZIONE SOSTENIBILE

La lungimiranza imprenditoriale della famiglia Morando si riflette nella storia di successo dell'uva Ruchè, una varietà autoctona originariamente utilizzata per produrre vini da tavola per le feste, salvata dall'estinzione dal parroco Don Giacomo Cauda. **Enrico Riccardo Morando è stato tra i primi a credere nel potenziale del Ruchè** per produrre vini di alta qualità, distinti dalle loro note succose e floreali. **Nel 2015 il loro Ruchè "La Tradizione" è stato il primo Ruchè di Castagnole**

Spesa a Casa su CoopShop

CoopShop

Visita il sito

Spesa a Casa su CoopShop

CoopShop

Visita il sito

Monferrato DOCG a ottenere i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Oggi, il 60% di tutto il Ruchè nel mondo può essere ricondotto alle cantine di Montalbera che coprono un totale di 66 ettari nella tenuta di Castagnole Monferrato. Sforzi conservazionistici simili si possono vedere nell'approccio di Montalbera al **Grignolino, un'uva rara, esoterica e ricca di tannini, il 15% dei quali è di proprietà e prodotto dalla famiglia Morando.** Uno spirito imprenditoriale si estende anche alla filosofia produttiva di Montalbera, che enfatizza **l'innovazione continua in cantina e pratiche sostenibili in vigneto**, compresi un basso intervento chimico e la raccolta a mano.

Tecniche di produzione sperimentali rigorosamente pianificate ma eseguite in modo giocoso, come l'invecchiamento prolungato in botti di rovere francese applicato al Barbera D'Asti DOCG, vengono utilizzate per ottenere la migliore espressione di varietà e terroir. Altre pratiche includono la sovra maturazione, l'appassimento sulla vite, l'invecchiamento in anfora e l'invecchiamento prolungato sui lieviti.

Food & Wine - Wine

29 Marzo 2024

Wine tourism nel Monferrato

La Famiglia Morando interpreta con passione da tre generazioni il frutto delle proprie vigne fino alle Langhe.



Circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Esperienza e amore per il [territorio](#) sono alla base della visione della Famiglia Morando che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.



Montalbera, il più grande produttore di Ruchè. La famiglia Morando si dedica da sei generazioni alla viticoltura di alta qualità.

Nel cuore del Monferrato, **circondata** da un anfiteatro di viti e noccioleti, con vista sulle montagne, si erge l'azienda agricola Montalbera. Una cantina moderna e all'avanguardia circondata da 115 ettari di alcune tra le più rinomate uve autoctone della regione, in particolare il pregiato Ruchè. Qui, in un'area ricca di biodiversità e suoli fertili, la tradizione agricola incontra l'acume imprenditoriale in un'azienda fondata da Enrico Riccardo Morando, padre dell'industria italiana del cibo per animali domestici e uno degli imprenditori italiani più venerati. Nel 1983 acquistò la tenuta dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato, in particolare nel Ruchè, anticipando il risveglio economico dell'intero territorio. Guidato dalla visione di Enrico e dal principio di creazione di valore a lungo termine, è oggi suo nipote Franco Morando, Direttore Generale e CEO di Montalbera, a supervisionare le operazioni della cantina assieme all'enologo Nino Falcone, onorando il lascito del nonno fondatore con vini espressivi che regolarmente ottengono alti riconoscimenti dalla critica. Tuttavia, la ragione d'essere di Montalbera, oltre che al patrimonio viticolo Ruchè, status di DOCG dal 2010, ruota attorno ad altre varietà autoctone, come Barbera o Grignolino. L'azienda si distingue per i suoi vini rossi, espressione massima del territorio e al contempo per uve non autoctone, come il Viognier e lo Chardonnay, esplorate nei loro bianchi. Sono presenti anche varietà a bacca bianca autoctone, come il Moscato D'Asti, coltivato in un vigneto di 15 ettari a Castiglione Tinella, nella zona delle Langhe e il Timorasso. Un'uva recuperata negli ultimi anni che si è dimostrata resistente alle malattie e agli eventi atmosferici, prestandosi anche all'invecchiamento.

LA VISIONE CHE GUIDA LA FILOSOFIA DI VINIFICAZIONE SOSTENIBILE

La lungimiranza imprenditoriale della famiglia Morando si riflette nella storia di successo dell'uva Ruchè, una varietà autoctona originariamente utilizzata per produrre vini da tavola per le feste, salvata dall'estinzione dal parroco Don Giacomo Cauda. Enrico Riccardo Morando è stato tra i primi a credere nel potenziale del Ruchè per produrre vini di alta qualità, distinti dalle loro note succose e floreali. Nel 2015 il loro Ruchè "La Tradizione" è stato il primo Ruché di Castagnole Monferrato DOCG a ottenere i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Oggi, il 60% di tutto il Ruchè nel mondo può essere ricondotto alle cantine di Montalbera che coprono un totale di 66 ettari nella tenuta di Castagnole Monferrato. Sforzi conservazionistici simili si possono vedere nell'approccio di Montalbera al Grignolino, un'uva rara, esotica e ricca di tannini, il 15% dei quali è di proprietà e prodotto dalla famiglia Morando. Uno spirito imprenditoriale si estende anche alla filosofia produttiva di Montalbera, che enfatizza l'innovazione continua in cantina e pratiche sostenibili in vigneto, compresi un basso intervento chimico e la raccolta a mano. Tecniche di produzione sperimentali rigorosamente pianificate ma eseguite in modo giocoso, come l'invecchiamento prolungato in botti di rovere francese applicato al Barbera D'Asti DOCG, vengono utilizzate per ottenere la migliore espressione di varietà e terroir. Altre pratiche includono la sovra maturazione, l'appassimento sulla vite, l'invecchiamento in anfora e l'invecchiamento prolungato sui lieviti.

I VINI DI MONTALBERA

La selezione di vini di alta qualità di Montalbera si esprime attraverso diverse famiglie. Al vertice spicca la “Famiglia del Ruchè”, guidata dal fiore all’occhiello “LACCENTO”, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, e dal prestigioso “Il Fondatore”, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva, presentato nel 2024 e precedentemente conosciuto come “Limpronta”, omaggio al fondatore Enrico Riccardo Morando. Accanto al rinomato Ruchè, Montalbera celebra la “Famiglia della Barbera” con “LEQUILIBRIO”, Barbera D’Asti DOCG, e “La mia Nuda”, Nizza DOCG. Segue il Grignolino, in cui “Grignè”, un Grignolino D’Asti DOC, e “LANFORA”, Grignolino D’Asti in purezza affinato in anfore di terracotta, rappresentano la quintessenza di questa rara varietà piemontese. Tra le bollicine, imperdibile è il 120+1, spumante metodo classico Pas Dosè 100% Pinot Nero, che, con 10 anni sui lieviti, testimonia la maestria e l’innovazione della cantina. Altrettanto rilevante è la famiglia “Calypsos”, con il Viognier Piemonte DOC e il Timorasso Colli Tortonesi DOC – Derthona, che incarnano il confronto tra vitigni internazionali e autoctoni, esprimendo al meglio le caratteristiche distintive del territorio piemontese in pregiati vini bianchi. Infine, la “Famiglia del Nebbiolo”, vera e propria ambasciatrice della regione, è rappresentata da “IL DON” Monferrato DOC Nebbiolo Superiore, da “LEVOLUZIONE” – Barolo del Comune di Serralunga d’Alba e da “LINTUITO” Barbaresco DOCG della zona di Neive.

LUXURY WINE TOURISM

Verso il futuro, lo sguardo della famiglia e di Franco Morando è rivolto al luxury wine tourism e alle esperienze legate al territorio del Monferrato Patrimonio Unesco con l’obiettivo di creare un rifugio privato ed esclusivo. Guidati dalle parole d’ordine di Franco Morando “SPAZIO, LUCI E ORDINE” nasce il progetto Montalbera Incoming volto a far vivere all’ospite un’esperienza di lusso nel mondo del vino. Arredate in uno stile minimalista e moderno caratterizzato da grigi, velluti e vasche da bagno indipendenti, Montalbera offre attualmente quattro nuove Luxury Wine Suites con vista sull’anfiteatro di viti, noccioleti e il lago della tenuta. Un rifugio confortevole per coloro che desiderano immergersi nella storia delle rare varietà autoctone del Monferrato e nella filosofia vinicola centenaria, ma anche per gli ospiti che vogliono godere dell’esperienza Montalbera in loco. Le attività della tenuta includono vari percorsi che si estendono attraverso i paesaggi incontaminati di Montalbera, che gli ospiti possono esplorare a piedi, in bicicletta o a cavallo. Dopo una giornata attiva nella campagna piemontese, jacuzzi all’aperto, trattamenti spa in camera e sessioni di yoga nella fresca e rilassante cantina permettono agli ospiti di rilassarsi, mentre i tour in Vespa delle colline del Monferrato completano l’esperienza della Dolce Vita. Un’opportunità anche per conoscere Montalbera oltre al suo vino, come azienda agricola con oltre 35 ettari di nocciole, producendo birre artigianali, grappa e liquori dai frutti della sua terra

Adriano Guerri & Friends



HOME · CONTATTI · INFORMAZIONI · GALLERIA · CHI SIAMO



COMUNICATO STAMPA

smstudio presenta Montalbera, il più grande produttore di Ruchè. La famiglia Morando si dedica da sei generazioni alla viticoltura di alta qualità

29 marzo
2024
Adriano
Guerri

Da sei generazioni la famiglia Morando si dedica alla viticoltura di alta qualità.

Circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Esperienza e amore per il territorio sono alla base della visione della Famiglia Morando che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.

Castagnole Monferrato (AT), 29 marzo 2024 - Nel cuore del Monferrato, circondata da un anfiteatro di viti e nocciolieti, con vista sulle montagne, si erge l'azienda agricola [Montalbera](#). Una cantina moderna e all'avanguardia circondata da **115 ettari di alcune tra le più rinomate uve autoctone della regione**, in particolare il pregiato **Ruchè**. Qui, in un'area ricca di biodiversità e suoli fertili, la tradizione agricola incontra l'acume

- Traduci -

Seleziona lingua ▾

Powered by [Google Traduttore](#)

Cerca ...

- Categorie -

Seleziona una ca ▾

- Social media -



marzo: 2024

L	M	M	G	V	S
				1	2
4	5	6	7	8	9
11	12	13	14	15	16
18	19	20	21	22	23
25	26	27	28	29	30

« Feb Apr »

[Segui Adriano Guerri & Fr](#)

- Vinitaly -

imprenditoriale in un'azienda fondata da Enrico Riccardo Morando, padre dell'industria italiana del cibo per animali domestici e uno degli imprenditori italiani più venerati. Nel 1983 acquistò la tenuta dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato, in particolare nel Ruchè, anticipando il risveglio economico dell'intero territorio.

Guidato dalla visione di Enrico e dal principio di creazione di valore a lungo termine, è oggi suo nipote **Franco Morando, Direttore Generale e CEO di Montalbera, a supervisionare le operazioni della cantina insieme all'enologo Nino Falcone**, onorando il lascito del nonno fondatore con vini espressivi che regolarmente ottengono alti riconoscimenti dalla critica. Tuttavia, la ragione d'essere di Montalbera, oltre che al patrimonio viticolo Ruchè, status di DOCG dal 2010, ruota attorno ad altre varietà autoctone, come **Barbera o Grignolino**. L'azienda si distingue per i suoi vini rossi, espressione massima del territorio e al contempo per uve non autoctone, come il **Viognier e lo Chardonnay**, esplorate nei loro bianchi. Sono presenti anche varietà a **bacca bianca autoctone**, come il **Moscato D'Asti**, coltivato in un vigneto di 15 ettari a **Castiglione Tinella**, nella zona delle **Langhe** e il **Timorasso**. Un'uva recuperata negli ultimi anni che si è dimostrata resistente alle malattie e agli eventi atmosferici, prestandosi anche all'invecchiamento.

LA VISIONE CHE GUIDA LA FILOSOFIA DI VINIFICAZIONE SOSTENIBILE

La **lungimiranza imprenditoriale della famiglia Morando si riflette nella storia di successo dell'uva Ruchè**, una varietà autoctona originariamente utilizzata per produrre vini da tavola per le feste, salvata dall'estinzione dal parroco Don Giacomo Cauda. **Enrico Riccardo Morando è stato tra i primi a credere nel potenziale del Ruchè per produrre vini di alta qualità, distinti dalle loro note succose e floreali. Nel 2015 il loro Ruchè "La Tradizione" è stato il primo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG a ottenere i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Oggi, il 60% di tutto il Ruchè nel mondo può essere ricondotto alle cantine di Montalbera** che coprono un totale di 66 ettari nella

vinitaly

The Wine Linker
CONNESSIONI DI VALORE

- Podere il Tigliolo -



Casa vacanze in Val d'Orcia

WEIN
VINO
WINE
SHOP

Enotrade a Siena

- Hotel Relais Osteria dell'Orcia -



Relais a Bagno Vignoni SI

tenuta di Castagnole Monferrato. Sforzi conservazionistici simili si possono vedere nell'approccio di Montalbera al **Grignolino, un'uva rara, esotica e ricca di tannini, il 15% dei quali è di proprietà e prodotto dalla famiglia Morando**. Uno spirito imprenditoriale si estende anche alla filosofia produttiva di Montalbera, che enfatizza **l'innovazione continua in cantina e pratiche sostenibili in vigneto**, compresi un basso intervento chimico e la raccolta a mano.

Tecniche di produzione sperimentali rigorosamente pianificate ma eseguite in modo giocoso, come l'invecchiamento prolungato in botti di rovere francese applicato al Barbera D'Asti DOCG, vengono utilizzate per ottenere la migliore espressione di varietà e terroir. Altre pratiche includono la sovra maturazione, l'appassimento sulla vite, l'invecchiamento in anfora e l'invecchiamento prolungato sui lieviti.

I VINI DI MONTALBERA

La selezione di vini di alta qualità di Montalbera si esprime attraverso diverse famiglie. **Al vertice spicca la "Famiglia del Ruchè"**, guidata dal fiore all'occhiello **"LACCENTO", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG**, e dal prestigioso **"Il Fondatore", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva**, presentato nel 2024 e precedentemente conosciuto come "Limpronta", **omaggio al fondatore Enrico Riccardo Morando**. Accanto al rinomato Ruchè, Montalbera celebra la **"Famiglia della Barbera"** con **"LEQUILIBRIO", Barbera D'Asti DOCG**, e **"La mia Nuda", Nizza DOCG**. Segue il **Grignolino**, in cui **"Grignè", un Grignolino D'Asti DOC**, e **"LANFORA", Grignolino D'Asti** in purezza affinato in anfore di terracotta, rappresentano la quintessenza di questa rara varietà piemontese. Tra le **bollicine**, imperdibile è il **"120+1", spumante metodo classico Pas Dosè 100% Pinot Nero**, che, con 10 anni sui lieviti, testimonia la maestria e l'innovazione della cantina. Altrettanto rilevante è la **famiglia "Calypsos"**, con il **Viognier Piemonte DOC** e il **Timorasso Colli Tortonesi DOC - Derthona**, che incarnano il **confronto tra vitigni internazionali e autoctoni**, esprimendo al meglio le caratteristiche distintive del territorio piemontese in pregiati vini bianchi. Infine, la **"Famiglia del Nebbiolo"**,

"St. Michael-Eppan Lovers": i portavoce dei valori della Cantina San Michele Appiano insieme per la prima volta.



antoniocaprara

VINO: L'AMARONE AL G7 A VERONA, OMAGGIO DEL CONSORZIO VINI VALPOLICELLA



Adriano Guerri

Incontro a Vinitaly con Casata Mergè



mariosacchetti

Seconda edizione di ViniAmo - 70 cantine si incontrano a Roma sabato 11 maggio



ristbetulia



silviopianigiani

Borgo DiVino torna a Scandicci con un'edizione da record



Gentian Maloku

vera e propria ambasciatrice della regione, è rappresentata da **“IL DON” Monferrato DOC Nebbiolo Superiore**, da **“LEVOLUZIONE”** - Barolo del Comune di Serralunga d’Alba e da **“LINTUITO”** Barbaresco DOCG della zona di Neive.

LUXURY WINE TOURISM

Verso il futuro, lo sguardo della famiglia e di Franco Morando è rivolto al **luxury wine tourism** e alle **esperienze legate al territorio del Monferrato Patrimonio Unesco** con l’obiettivo di creare un rifugio privato ed esclusivo. Guidati dalle parole d’ordine di Franco Morando **“SPAZIO, LUCI E ORDINE”** nasce il progetto Montalbera Incoming volto a far vivere all’ospite un’esperienza di lusso nel mondo del vino. **Arredate in uno stile minimalista e moderno caratterizzato da grigi, velluti e vasche da bagno indipendenti, Montalbera offre attualmente quattro nuove Luxury Wine Suites con vista sull’anfiteatro di viti, noccioleti e il lago della tenuta.** Un rifugio confortevole per coloro che desiderano immergersi nella storia delle rare varietà autoctone del Monferrato e nella filosofia vinicola centenaria, ma anche per gli ospiti che vogliono godere dell’esperienza Montalbera in loco.

Le attività della tenuta includono vari percorsi che si estendono attraverso i paesaggi incontaminati di Montalbera, che gli ospiti possono esplorare a piedi, in bicicletta o a cavallo. Dopo una giornata attiva nella campagna piemontese, jacuzzi all’aperto, trattamenti spa in camera e sessioni di yoga nella fresca e rilassante cantina permettono agli ospiti di rilassarsi, mentre i tour in Vespa delle colline del Monferrato completano l’esperienza della Dolce Vita. **Un’opportunità per conoscere Montalbera oltre al suo vino, come azienda agricola con oltre 35 ettari di noccioleti, producendo birre artigianali, grappa e liquori dai frutti della sua terra.**

<https://www.smstudiopr.it/it/news/dettagli/montalbera-da-sei-generazioni-la-famiglia-morando-si-dedica-alla-viticoltura-di-alta-qualita.html>

A cura dell’Ufficio **Stampa & PR:**

[smstudio srl](https://www.smstudio.srl) | stefania mafalda

Stefania Mafalda stefania.mafalda@smstudiopr.it

Silvia Chisté silvia.chiste@smstudiopr.it

Sophie Renhuldt sophie.renhuldt@smstudiopr.it

I Barolo più iconici di Fontanafredda rivivono nelle annate storiche, per riscoprire il valore del tempo

- Commenti recenti -



Kermesse italiane 20... su **Piacenza Expo, convince la Fie...**

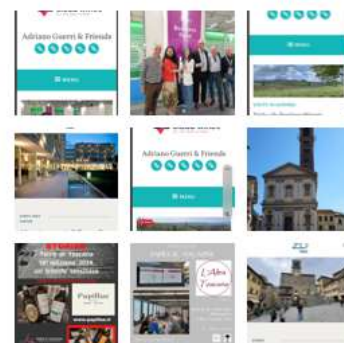
- Iscriviti al blog tramite email -

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti a questo blog, e ricevere via e-mail le notifiche di nuovi post.

Indirizzo email

ISCRIVITI

Unisciti ad altri 19 di abbonati



SpecialeItaliadelGusto



venerdì 29 marzo 2024

Da sei generazioni la famiglia Morando si dedica alla viticoltura di alta qualità.



Circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Esperienza e amore per il territorio sono alla base della visione della Famiglia Morando che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.

Castagnole Monferrato (AT), 29 marzo 2024 – Nel cuore del Monferrato, circondata da un anfiteatro di viti e nocciolieti, con vista sulle montagne, si erge l'azienda agricola **Montalbera**. Una cantina moderna e all'avanguardia circondata da **115 ettari di alcune tra le più rinomate uve autoctone della regione**, in particolare il pregiato **Ruchè**. Qui, in un'area ricca di biodiversità e suoli fertili, la tradizione agricola incontra l'acume imprenditoriale in **un'azienda fondata da Enrico Riccardo Morando, padre dell'industria italiana del cibo per animali domestici e uno degli imprenditori italiani più venerati**. Nel **1983 acquistò la tenuta** dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato, in particolare nel Ruchè, anticipando il risveglio economico dell'intero territorio.

Guidato dalla visione di Enrico e dal principio di creazione di valore a lungo termine, è oggi suo nipote **Franco Morando, Direttore Generale e CEO di Montalbera, a supervisionare le operazioni della cantina assieme all'enologo Nino Falcone**, onorando il lascito del nonno fondatore con vini espressivi che regolarmente ottengono alti riconoscimenti dalla critica. Tuttavia, la ragione d'essere di Montalbera, oltre che al patrimonio viticolo Ruchè, status di **DOCG dal 2010**, ruota attorno ad altre varietà autoctone, come **Barbera o Grignolino**. L'azienda si distingue per i suoi vini rossi, espressione massima del territorio e al contempo per uve non autoctone,

Archivio blog

▼ 2024 (620)

▶ aprile (163)

▼ marzo (189)

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

Prorogata fino al 2 giugno la mostra LA NASCIT...

Da sei generazioni la famiglia Morando si dedica a...

Borghi d'Europa e la collaborazione informativa co...

Date confermate per Taste Alto Piemonte: il grande...

miart 2024: no time no space

FORMAGGIO IN VILLA 2024 12^ edizione Tra le mu...

L'AZIENDA VITIVINICOLA TOSCANA VECCHIE TERRE DI MO...

Mixology... (che bella) Experience!

ASPETTANDO WE WILL DESIGN - the Convivial Laborat...

Un Palazzo in esilio di Theodoulos Polyviou

Massimo Baldini ITALIA REVISITED #1 Campionario p...

La Grappa e il Brandy Italiano ottengono piena pro...

Serata musicale a cura degli Amici di Viale Baracca

Focus: VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA LUNEDI' 8 ...

Si è concluso il X Campionato Mondiale di Pesto Ge...

Demeter Italia ritorna a Vinitaly

A Milano nasce Art Floor

La nuova Pizza proteica di AB Mauri

SILVIA LISTORTI Clinamen

MILANO VETRINA DEL GUSTO: ALCUNI EVENTI MIRATI SEC...

CAPSULE VENICE presenta HOVERING a cura di Ma...

Bosco Vigna: un "manifesto" sul futuro della nostr...

DAVID HORVITZ ABBANDONARE IL LOCALE

NUOVO MARCHIO CONSORTILE PER LA DOC MAREMMA TOSCANA

ALBA VITÆ 2023 DI AIS VENETO:

come il **Viognier e lo Chardonnay**, esplorate nei loro bianchi. Sono presenti anche varietà a **bacca bianca autoctone**, come il **Moscato D'Asti**, coltivato in un vigneto di 15 ettari a **Castiglione Tinella**, nella zona delle **Langhe** e il **Timorasso**. Un'uva recuperata negli ultimi anni che si è dimostrata resistente alle malattie e agli eventi atmosferici, prestandosi anche all'invecchiamento.

LA VISIONE CHE GUIDA LA FILOSOFIA DI VINIFICAZIONE SOSTENIBILE

La lungimiranza imprenditoriale della famiglia Morando si riflette nella storia di successo dell'uva Ruchè, una varietà autoctona originariamente utilizzata per produrre vini da tavola per le feste, salvata dall'estinzione dal parroco Don Giacomo Cauda. **Enrico Riccardo Morando è stato tra i primi a credere nel potenziale del Ruchè** per produrre vini di alta qualità, distinti dalle loro note succose e floreali. **Nel 2015 il loro Ruchè "La Tradizione" è stato il primo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG a ottenere i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Oggi, il 60% di tutto il Ruchè nel mondo può essere ricondotto alle cantine di Montalbera** che coprono un totale di 66 ettari nella tenuta di Castagnole Monferrato. Sforzi conservazionistici simili si possono vedere nell'approccio di Montalbera al **Grignolino, un'uva rara, esotica e ricca di tannini, il 15% dei quali è di proprietà e prodotto dalla famiglia Morando**. Uno spirito imprenditoriale si estende anche alla filosofia produttiva di Montalbera, che enfatizza **l'innovazione continua in cantina e pratiche sostenibili in vigneto**, compresi un basso intervento chimico e la raccolta a mano.

Tecniche di produzione sperimentali rigorosamente pianificate ma eseguite in modo giocoso, come l'invecchiamento prolungato in botti di rovere francese applicato al Barbera D'Asti DOCG, vengono utilizzate per ottenere la migliore espressione di varietà e terroir. Altre pratiche includono la sovra maturazione, l'appassimento sulla vite, l'invecchiamento in anfora e l'invecchiamento prolungato sui lieviti.

I VINI DI MONTALBERA

La selezione di vini di alta qualità di Montalbera si esprime attraverso diverse famiglie. **Al vertice spicca la "Famiglia del Ruchè"**, guidata dal fiore all'occhiello **"LACCENTO"**, Ruchè di **Castagnole Monferrato DOCG**, e dal prestigioso **"Il Fondatore"**, Ruchè di **Castagnole Monferrato DOCG Riserva**, presentato nel 2024 e precedentemente conosciuto come "Limpronta", **omaggio al fondatore Enrico Riccardo Morando**. Accanto al rinomato Ruchè, Montalbera celebra la **"Famiglia della Barbera"** con **"LEQUILIBRIO"**, Barbera D'Asti DOCG, e **"La mia Nuda"**, Nizza DOCG. Segue il **Grignolino**, in cui **"Grignè"**, un **Grignolino D'Asti DOC**, e **"LANFORA"**, **Grignolino D'Asti** in purezza affinato in anfore di terracotta, rappresentano la quintessenza di questa rara varietà piemontese. Tra le **bollicine**, imperdibile è il **"120+1"**, **spumante metodo classico Pas Dosè 100% Pinot Nero**, che, con 10 anni sui lieviti, testimonia la maestria e l'innovazione della cantina. Altrettanto rilevante è la famiglia **"Calypsos"**, con il **Viognier Piemonte DOC** e il **Timorasso Colli Tortonesi DOC – Derthona**, che incarnano il **confronto tra vitigni internazionali e autoctoni**, esprimendo al meglio le caratteristiche distintive del territorio piemontese in pregiati vini bianchi. Infine, la **"Famiglia del Nebbiolo"**, vera e propria ambasciatrice della regione, è rappresentata da **"IL DON" Monferrato DOC Nebbiolo Superiore**, da **"LEVOLUZIONE"** – Barolo del Comune di Serralunga d'Alba e da **"LINTUITO"** Barbaresco DOCG della zona di Neive.

LUXURY WINE TOURISM

Verso il futuro, lo sguardo della famiglia e di Franco Morando è rivolto al **luxury wine tourism** e alle **esperienze legate al territorio del Monferrato Patrimonio Unesco** con l'obiettivo di creare un rifugio privato ed esclusivo. Guidati dalle parole d'ordine di Franco Morando **"SPAZIO, LUCI E ORDINE"** nasce il progetto Montalbera Incoming volto a far vivere all'ospite un'esperienza di lusso nel mondo del vino. **Arredate in uno stile minimalista e moderno caratterizzato da grigi, velluti e vasche da bagno indipendenti, Montalbera offre attualmente quattro nuove Luxury Wine Suites con vista sull'anfiteatro di viti, nocioleti e il lago della tenuta**. Un rifugio confortevole per coloro che desiderano immergersi nella storia delle

ALBA VITAE 2023 DI AIS VENETO:
RACCOLTI 6.500 EURO ...

PARMIGIANO REGGIANO: NEL 2023
SUPERATO IL RECORD D...

I VINI PIU' ACQUISTATI DAGLI
ITALIANI

PASQUA: PROSECCO BATTE
CHAMPAGNE, TURISTI STRANIER...

SorrentoGnocchiDay 2024: 17 stelle
della gastronom...

Milano Design Week 2024

PABLO ATCHUGARRY FIRMA
L'ETICHETTA DEL BLANC 2022 ...

PARMA 360 Festival della creatività
contemporanea...

Spazio Morris presenta Andrea Kvas A
NEW GOLD...

Design at the Peak Saporiti Italia alla
Milano D...

MUSEION - Museo d'arte moderna e
contemporanea di ...

Nel quartiere di Porta Volta arriva
FRESCO Sarpi

CREA BURGER È "PRODOTTO
DELL'ANNO": CITRES SI AGGI...

DAVID HORVITZ ABBANDONARE IL
LOCALE

Pasqua: 7 italiani su 10 preferiscono
la colomba ...

PORTICANDO IL DNA DELLA CITTÀ
Conferenza conc...

PASQUA: BANCONISTI E BARISTI
INTROVABILI, UN ESERC...

QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA
NELLA RUBRICA "P...
ASCOLI PICENO 11 maggio - 11
giugno 2024 PREM...

I VINI DEL COLLIO SOSTENGONO LE
FINALI DI COPPA DE...

"TOMORROW IS HERE" PROXIS
ESPLORA I CONFINI DI SP...

SCOPRIRE LA TERRADEIFORTI:
L'ENOTURISMO SECONDO ROENO

LA TERZA EDIZIONE DE "IL BAROLO E
IL DERTHONA VANN...

È PASQUA DA KASANOVA, LASCIATI
SORPRENDERE!

FORUM ITALICS 2024 seconda
edizione Un progett...

CADGAL: IL NUOVO CORSO DELLA
STORICA TENUTA DEL MO...

La bella stagione si apre con tante
novità e confe...

Da Felice Gianì a Luigi Serra
L'Ottocento nelle C...

Lo Chef Giuseppe Bruno svela 3
creazioni culinari...

Best Wine Stars 2024: il palcoscenico
delle eccell...

Il 56° salone internazionale dei vini
e dei distil...

IL TIRAMISÙ DI TREVISO DIVENTA
PRODOTTO AGROALIMEN...

In attesa della primavera

Cresce l'enoturismo in provincia di
Ravenna con "R...

IN OCCASIONE DELLA MILANO DESIGN
WEEK 2024 HO...

L'OMAGGIO ALLA TRADIZIONE
PARTENOPEA DEL CASATIELL...

"TOMORROW IS HERE" PROXIS
ESPLORA I CONFINI DI SP...

rare varietà autoctone del Monferrato e nella filosofia vinicola centenaria, ma anche per gli ospiti che vogliono godere dell'esperienza Montalbera in loco. Le attività della tenuta includono vari percorsi che si estendono attraverso i paesaggi incontaminati di Montalbera, che gli ospiti possono esplorare a piedi, in bicicletta o a cavallo. Dopo una giornata attiva nella campagna piemontese, jacuzzi all'aperto, trattamenti spa in camera e sessioni di yoga nella fresca e rilassante cantina permettono agli ospiti di rilassarsi, mentre i tour in Vespa delle colline del Monferrato completano l'esperienza della Dolce Vita. **Un'opportunità per conoscere Montalbera oltre al suo vino, come azienda agricola con oltre 35 ettari di noccioletti, producendo birre artigianali, grappa e liquori dai frutti della sua terra.**

Publicato da [andrea de franceschi](#) alle 04:08



Il sistema informatico di **ITALIANWINESANDSPIRITS.COM** e **ENOPRESS.IT** ci consentono di ricevere e pubblicare i comunicati in tutti i loro elementi: testo, foto, immagini, link, video, ecc. Per agevolarne l'inserimento si prega di seguire questi **SUGGERIMENTI**

Sei qui: Home > REDAZIONE > MONTALBERA, IL PIU' GRANDE PRODUTTORE DI RUCHE'

MENU PRINCIPALE

Home
VIDEO GALLERY
Chi siamo
Aziende
Importatori
Privacy policy
Cookie policy

LOGIN FORM

Nome utente

Password

Ricordami

ACCEDI

Registrati
Nome utente dimenticato?
Password dimenticata?



Home

MONTALBERA, IL PIU' GRANDE PRODUTTORE DI RUCHE'

Scritto da Redazione | Pubblicato: 29 Marzo 2024



Da sei generazioni la famiglia Morando si dedica alla viticoltura di alta qualità

Circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Esperienza e amore per il territorio sono alla base della visione della Famiglia Morando che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.

Castagnole Monferrato (AT) – Nel cuore del Monferrato, circondata da un anfiteatro di viti e nocioleti, con vista sulle montagne, si erge l'azienda agricola **Montalbera**. Una cantina moderna e all'avanguardia circondata da **115 ettari di alcune tra le più rinomate uve autoctone della regione**, in particolare il pregiato **Ruchè**. Qui, in un'area ricca di biodiversità e suoli fertili, la tradizione agricola incontra l'acume imprenditoriale in **un'azienda fondata da Enrico Riccardo Morando, padre dell'industria italiana del cibo per animali domestici e uno degli imprenditori italiani più venerati**. Nel **1983 acquistò la tenuta** dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato, in particolare nel Ruchè, anticipando il risveglio economico dell'intero territorio.

Guidato dalla visione di Enrico e dal principio di creazione di valore a lungo termine, è oggi suo nipote **Franco Morando, Direttore Generale e CEO di Montalbera, a supervisionare le operazioni della cantina assieme all'enologo Nino Falcone**, onorando il lascito del nonno fondatore con vini espressivi che regolarmente ottengono alti riconoscimenti dalla critica. Tuttavia, la ragione d'essere di Montalbera, oltre che al patrimonio viticolo Ruchè, status di DOCG dal 2010, ruota attorno ad altre varietà autoctone, come **Barbera o Grignolino**. L'azienda si distingue per i suoi vini rossi, espressione massima del territorio e al contempo per uve non autoctone, come il **Viognier e lo Chardonnay**, esplorate nei loro bianchi. Sono presenti anche varietà a **bacca bianca autoctone**, come il **Moscato D'Asti**, coltivato in un vigneto di 15 ettari a **Castiglione Tinella**, nella zona delle **Langhe** e il **Timorasso**. Un'uva recuperata negli ultimi anni che si è dimostrata resistente alle malattie e agli eventi atmosferici, prestandosi anche all'invecchiamento.

LA VISIONE CHE GUIDA LA FILOSOFIA DI VINIFICAZIONE SOSTENIBILE

La lungimiranza imprenditoriale della famiglia Morando si riflette nella storia di successo dell'uva Ruchè, una varietà autoctona originariamente utilizzata per produrre vini da tavola per le feste, salvata dall'estinzione dal parroco Don Giacomo Cauda. **Enrico Riccardo Morando è stato tra i primi a credere nel potenziale del Ruchè** per produrre vini di alta qualità, distinti dalle loro note succose e floreali. **Nel 2015 il loro Ruchè "La Tradizione" è stato il primo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG a ottenere i Tre Bicchieri del Gambero Rosso**. Oggi, il **60% di tutto il Ruchè nel mondo può essere ricondotto alle cantine di Montalbera** che coprono un totale di 66 ettari nella tenuta di Castagnole Monferrato. Sforzi conservazionistici simili si possono vedere nell'approccio di Montalbera

al **Grignolino, un'uva rara, esoterica e ricca di tannini, il 15% dei quali è di proprietà e prodotto dalla famiglia Morando**. Uno spirito imprenditoriale si estende anche alla filosofia produttiva di Montalbera, che enfatizza **l'innovazione continua in cantina e pratiche sostenibili in vigneto**, compresi un basso intervento chimico e la raccolta a mano. Tecniche di produzione sperimentali rigorosamente pianificate ma eseguite in modo giocoso, come l'invecchiamento prolungato in botti di rovere francese applicato al Barbera D'Asti DOCG, vengono utilizzate per ottenere la migliore espressione di varietà e terroir. Altre pratiche includono la sovra maturazione, l'appassimento sulla vite, l'invecchiamento in anfora e l'invecchiamento prolungato sui lieviti.

I VINI DI MONTALBERA

La selezione di vini di alta qualità di Montalbera si esprime attraverso diverse famiglie. **Al vertice spicca la "Famiglia del Ruchè"**, guidata dal fiore all'occhiello **"LACCENTO", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG**, e dal prestigioso **"Il Fondatore", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva**, presentato nel 2024 e precedentemente conosciuto come "Limpronta", **omaggio al fondatore Enrico Riccardo Morando**. Accanto al rinomato Ruchè, Montalbera celebra la **"Famiglia della Barbera"** con **"LEQUILIBRIO", Barbera D'Asti DOCG**, e **"La mia Nuda", Nizza DOCG**. Segue il **Grignolino**, in cui **"Grignè", un Grignolino D'Asti DOC**, e **"LANFORA", Grignolino D'Asti** in purezza affinato in anfore di terracotta, rappresentano la quintessenza di questa rara varietà piemontese. Tra le **bollicine**, imperdibile è il **"120+1", spumante metodo classico Pas Dosè 100% Pinot Nero**, che, con 10 anni sui lieviti, testimonia la maestria e l'innovazione della cantina. Altrettanto rilevante è la **famiglia "Calypsos"**, con il **Viognier Piemonte DOC** e il **Timorasso Colli Tortonesi DOC – Derthona**, che incarnano il **confronto tra vitigni internazionali e autoctoni**, esprimendo al meglio le caratteristiche distintive del territorio piemontese in pregiati vini bianchi. Infine, la **"Famiglia del Nebbiolo"**, vera e propria ambasciatrice della regione, è rappresentata da **"IL DON" Monferrato DOC Nebbiolo Superiore**, da **"LEVOLUZIONE"** – Barolo del Comune di Serralunga d'Alba e da **"LINTUITO"** Barbaresco DOCG della zona di Neive.

LUXURY WINE TOURISM

Verso il futuro, lo sguardo della famiglia e di Franco Morando è rivolto al **luxury wine tourism** e alle **esperienze legate al territorio del Monferrato Patrimonio Unesco** con l'obiettivo di creare un rifugio privato ed esclusivo. Guidati dalle parole d'ordine di Franco Morando "SPAZIO, LUCI E ORDINE" nasce il progetto Montalbera Incoming volto a far vivere all'ospite un'esperienza di lusso nel mondo del vino. **Arredate in uno stile minimalista e moderno caratterizzato da grigi, velluti e vasche da bagno indipendenti, Montalbera offre attualmente quattro nuove Luxury Wine Suites con vista sull'anfiteatro di viti, nocciolati e il lago della tenuta**. Un rifugio confortevole per coloro che desiderano immergersi nella storia delle rare varietà autoctone del Monferrato e nella filosofia vinicola centenaria, ma anche per gli ospiti che vogliono godere dell'esperienza Montalbera in loco.

Le attività della tenuta includono vari percorsi che si estendono attraverso i paesaggi incontaminati di Montalbera, che gli ospiti possono esplorare a piedi, in bicicletta o a cavallo. Dopo una giornata attiva nella campagna piemontese, jacuzzi all'aperto, trattamenti spa in camera e sessioni di yoga nella fresca e rilassante cantina permettono agli ospiti di rilassarsi, mentre i tour in Vespa delle colline del Monferrato completano l'esperienza della Dolce Vita. **Un'opportunità per conoscere Montalbera oltre al suo vino, come azienda agricola con oltre 35 ettari di nocciolati, producendo birre artigianali, grappa e liquori dai frutti della sua terra.**

[DOWNLOAD COMUNICATO STAMPA E FOTO](#)

[DOWNLOAD CARTELLA STAMPA](#)

Ufficio Stampa & PR:

smstudio srl | stefania mafalda

Stefania Mafalda M +39 345 58 10 157 stefania.mafalda@smstudiopr.it

Silvia Chisté M +39 389 11 57 959 silvia.chiste@smstudiopr.it

Sophie Renhuldt M +39 327 9366708 sophie.renhuldt@smstudiopr.it

smstudio srl | 20121 Milano, via Paleocapa 6 - 32100 Belluno, Piazza Duomo 37:

#montalbera #vinidimontalbera #monferrato

< INDIETRO

AVANTI >


[POLITICA](#)
[CULTURA](#)
[LIBRI ED EDITORIA](#)
[MUSICA E CONCERTI](#)
[SPORT](#)
[SOCIETÀ](#)
[LETTERE](#)
[LA VOCE DEGLI AVVOCATI](#)

Home · Enogastronomia e liquori · Da sei generazioni la famiglia Morando si dedica alla viticoltura di alta...



Enogastronomia e liquori

Da sei generazioni la famiglia Morando si dedica alla viticoltura di alta qualità.

Di giornale - Marzo 29, 2024 👁️ 35 💬 0

Da sei generazioni la famiglia Morando si dedica alla viticoltura di alta qualità.

Circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Esperienza e amore per il territorio sono alla base della visione della Famiglia Morando che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.

Castagnole Monferrato (AT), 29 marzo 2024 – Nel cuore del Monferrato, circondata da un anfiteatro di viti e nocioleti, con vista sulle montagne, si erge l'azienda agricola **Montalbera**. Una cantina moderna e all'avanguardia circondata da **115 ettari di alcune tra le più rinomate uve autoctone della regione**, in particolare il pregiato **Ruchè**. Qui, in un'area ricca di biodiversità e suoli fertili, la tradizione agricola incontra l'acume imprenditoriale in **un'azienda fondata da Enrico Riccardo Morando, padre dell'industria italiana del cibo per animali domestici e uno degli imprenditori italiani più venerati**. Nel **1983 acquistò la tenuta** dopo aver riconosciuto il potenziale in crescita nel Monferrato, in particolare nel Ruchè, anticipando il risveglio economico dell'intero territorio.

Guidato dalla visione di Enrico e dal principio di creazione di valore a lungo termine, è oggi suo nipote **Franco Morando, Direttore Generale e CEO di Montalbera, a supervisionare le operazioni della cantina assieme all'enologo Nino Falcone**, onorando il lascito del nonno fondatore con vini espressivi che regolarmente ottengono alti riconoscimenti dalla critica.

Tuttavia, la ragione d'essere di Montalbera, oltre che al patrimonio viticolo Ruchè, status di DOCG dal 2010, ruota attorno ad altre varietà autoctone, come **Barbera o Grignolino**. L'azienda si distingue per i suoi vini rossi, espressione massima del territorio e al contempo per uve non autoctone, come il **Viognier e lo Chardonnay**, esplorate nei loro bianchi. Sono presenti anche varietà a **bacca bianca autoctone**, come il **Moscato D'Asti**, coltivato in un vigneto di 15 ettari a **Castiglione Tinella**, nella zona delle **Langhe** e il **Timorasso**. Un'uva recuperata negli ultimi anni che si è dimostrata resistente alle malattie e agli eventi atmosferici, prestandosi anche all'invecchiamento.

LA VISIONE CHE GUIDA LA FILOSOFIA DI VINIFICAZIONE SOSTENIBILE

La lungimiranza imprenditoriale della famiglia Morando si riflette nella storia di successo dell'uva Ruchè, una varietà autoctona originariamente utilizzata per produrre vini da tavola per le feste, salvata dall'estinzione dal parroco Don Giacomo Cauda. **Enrico Riccardo Morando è stato tra i primi a credere nel potenziale del Ruchè** per produrre vini di alta qualità, distinti dalle loro note succose e floreali. **Nel 2015 il loro Ruchè "La Tradizione" è stato il primo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG a ottenere i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Oggi, il 60% di tutto il Ruchè nel mondo può essere ricondotto alle cantine di Montalbera** che coprono un totale di 66 ettari nella tenuta di **I VINI DI MONTALBERA**

La selezione di vini di alta qualità di Montalbera si esprime attraverso diverse famiglie. **Al vertice spicca la "Famiglia del Ruchè"**, guidata dal fiore all'occhiello **"LACCENTO", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG**, e dal prestigioso **"Il Fondatore", Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva**, presentato nel 2024 e precedentemente conosciuto come **"Limpronta", omaggio al fondatore Enrico Riccardo Morando**. Accanto al rinomato Ruchè, Montalbera celebra la **"Famiglia della Barbera"** con **"LEQUILIBRIO", Barbera D'Asti DOCG**, e **"La mia Nuda", Nizza DOCG**. Segue il **Grignolino**, in cui **"Grignè", un Grignolino D'Asti DOC**, e **"LANFORA", Grignolino D'Asti** in purezza affinato in anfore di terracotta, rappresentano la quintessenza di questa rara varietà piemontese. Tra le **bollicine**, imperdibile è il **"120+1", spumante metodo classico Pas Dosè 100% Pinot Nero**, che, con 10 anni sui lieviti, testimonia la maestria e l'innovazione della cantina. Altrettanto rilevante è la **famiglia "Calypsos"**, con il **Viognier Piemonte DOC** e il **Timorasso Colli Tortonesi DOC – Derthona**, che incarnano il **confronto tra vitigni internazionali e autoctoni**, esprimendo al meglio le caratteristiche distintive del territorio piemontese in pregiati vini bianchi. Infine, la **"Famiglia del Nebbiolo"**, vera e propria ambasciatrice della regione, è rappresentata da **"IL DON" Monferrato DOC Nebbiolo Superiore**, da **"LEVOLUZIONE"** – Barolo del Comune di Serralunga d'Alba e da **"LINTUITO"** Barbaresco DOCG della zona di Neive.

LUXURY WINE TOURISM

Verso il futuro, lo sguardo della famiglia e di Franco Morando è rivolto al **luxury wine tourism** e alle **esperienze legate al territorio del Monferrato Patrimonio Unesco** con l'obiettivo di creare un rifugio privato ed esclusivo. Guidati dalle parole d'ordine di Franco Morando **"SPAZIO, LUCI E ORDINE"** nasce il progetto Montalbera Incoming volto a far vivere all'ospite un'esperienza di lusso nel mondo del vino. **Arredate in uno stile minimalista e moderno caratterizzato da grigi, velluti e vasche da bagno indipendenti, Montalbera offre attualmente quattro nuove Luxury Wine Suites con vista sull'anfiteatro di viti, noccioleti e il lago della tenuta**. Un rifugio confortevole per coloro che desiderano immergersi nella storia delle rare varietà autoctone del Monferrato e nella filosofia vinicola centenaria, ma anche per gli ospiti che vogliono godere dell'esperienza Montalbera in loco.

Le attività della tenuta includono vari percorsi che si estendono attraverso i paesaggi incontaminati di Montalbera, che gli ospiti possono esplorare a piedi, in bicicletta o a cavallo. Dopo una giornata attiva nella campagna piemontese, jacuzzi all'aperto, trattamenti spa in camera e sessioni di yoga nella fresca e rilassante cantina permettono agli ospiti di rilassarsi, mentre i tour in Vespa delle colline del Monferrato completano l'esperienza della Dolce Vita. **Un'opportunità per conoscere Montalbera oltre al suo vino, come azienda agricola con oltre 35 ettari di noccioleti, producendo birre artigianali, grappa e liquori dai frutti della sua terra.**