

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica Montalbera</b>			
14	La Repubblica	12/04/2026	<i>Aziende informano - Montalbera di Morando: la famiglia che ha fatto grande il Ruche'</i>	2
24	La Stampa	12/04/2026	<i>aziende informano - Montalbera di Morando: la famiglia che ha fatto grande il Ruche'</i>	3
	Italiaatavola.net	24/04/2026	<i>Undici anni sui lieviti: il Metodo Classico 140+1 che sfida il tempo</i>	5
	Italiandirectory.com	24/04/2026	<i>Undici anni sui lieviti: il Metodo Classico 140+1 che sfida il tempo</i>	8
	Tastinglife.it	21/04/2026	<i>Montalbera presenta le nuove etichette a Torino: il racconto di Nino Falcone tra Ruche' e Metodo Cla</i>	9
	Piercarlolava.blogspot.it	20/04/2026	<i>GOLF&amp;WINE CHAMPIONSHIP 2026 ALESSANDRIA.</i>	12
	Iltorinese.it	14/04/2026	<i>Anteprima Ruche' di Castagnole Monferrato</i>	14
	scattidigusto.it	14/04/2026	<i>Montalbera Ruche', premiato anche con la carne di Bifro' a Torino</i>	15
	Affaritaliani.it	13/04/2026	<i>Montalbera presenta al Vinitaly le novita' 2026</i>	21
35+38/	La Stampa - Ed. Asti	12/04/2026	<i>Calici di stelle</i>	24
	Timenews24.it	09/04/2026	<i>Il Timorasso di Tenuta della Cascinassa conquista i critici internazionali</i>	28
	Winetalesmagazine.com	09/04/2026	<i>Consorzio Barbera D'asti e Vini del Monferrato: sara' Filippo Mobrìci alla guida di un Cda rinnovato</i>	30
	AGRINEWSITALIA.IT	08/04/2026	<i>RUCHE' RISERVA E METODO CLASSICO: MONTALBERA PUNTA SU LONGEVITA' ED EXPORT</i>	32
	Tastinglife.it	07/04/2026	<i>Roberto Pintadu e Bifro' per la presentazione di Montalbera a Torino</i>	34
48	La Stampa - Ed. Asti	05/04/2026	<i>Inserto - Le eccellenze astigiane in vetrina</i>	36
23	Gazzetta d'Asti	03/04/2026	<i>Rafforzare il posizionamento dei nostri vini come espressioni autentiche di un territorio/ IL NUOVO</i>	37
	Zipnews.it	02/04/2026	<i>Nuove etichette e wine suites, Montalbera non sta ferma</i>	39
104	Italia A Tavola	01/04/2026	<i>140+1 Montalbera Piu' di 11 anni sui lieviti e dosaggio zero</i>	48
22/28	Luxury Food & Beverage	01/04/2026	<i>VINO E DINTORNI</i>	49
3+36/7	Vini & Consumi	01/04/2026	<i>Vinitaly brinda alla 58a edizione</i>	55

# Montalbera di Morando: la famiglia che ha fatto grande il Ruché

A Castagnole Monferrato, un autoctono ritrovato propone una bella storia italiana che omaggia la tradizione vitivinicola del Bel Paese.



Franco Morando Owner Family  
Morando Corporate

Era il 1980 quando Enrico Riccardo Morando, imprenditore originario di Castiglione Tinella, prese una decisione che avrebbe cambiato le sorti di un intero vitigno. Mentre le cantine che credevano nel Ruché si contavano sulle dita di una mano, egli vide un territorio straordinario e una varietà autoctona capace di diventare eccellenza. Suo nipote Franco, che lo seguiva da bambino tra i filari, ricorda ancora quelle passeggiate in vigna: «Nonno Enrico mi spiegava i segreti di questo vitigno autoctono, ma anche un po' misterioso.

Da lì è nata la mia grande passione per il Ruché, che oggi porto avanti con orgoglio in tutto il mondo». Tradotta in numeri, oggi, la Famiglia Morando nella tenuta Montalbera, produce circa il 60% dell'intera denominazione. L'azienda Agricola Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno.

Dagli anni Ottanta la Famiglia Morando adotta una politica di sviluppo con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruché. Oggi l'azienda è circondata da circa 110 ettari a Castagnole Monferrato, in un unico appezzamento in posizione interamente collinare. Una delle peculiarità che da sempre distingue Montalbera nel panorama piemontese è quella di essere

una realtà a cavallo tra le due grandi zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe. I vigneti hanno età variabili dai 7 ai 30 anni, il tipo di coltivazione è il guyot basso e ogni operazione colturale è eseguita a mano. Oltre al Ruché DOCG, le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier. Proprietà di Montalbera è anche la tenuta di Castiglione Tinella: 15 ettari in un unico appezzamento, posti a 408 m.s.l. ed impiantati a Moscato d'Asti, Viognier e Langhe DOC Chardonnay. Le radici della Famiglia Morando partono da qui, da queste vigne nel cuore delle Langhe.

È in questo angolo del Monferrato che la storia viticola si intreccia con la leggenda. Il Ruché di Castagnole Monferrato DOCG è oggi una delle espressioni più originali del panorama enologico piemontese, un vino dall'identità genetica unica, radicato in un territorio preciso, capace di restituire nel bicchiere i caratteri di un terroir che non si ripete altrove.

Le origini di questo vitigno affondano nel passato. Tra le ipotesi più accreditate, quella che lo collega agli antichi vitigni dell'Alta Savoia, mentre qualche esperto locale lo fa derivare dal termine piemontese roche, riferito alle zone collinari arroccate del Monferrato.

Quel che è documentato è la sua quasi scomparsa e la successiva rinascita, avvenuta negli anni Settanta del Novecento grazie all'intuizione di don Giacomo Cauda, parroco di Castagnole Monferrato, che trovò tra i benefici della sua parrocchia dieci filari di Ruché e decise di farne il centro di un progetto di recupero varietale. Nelle sue note scrisse: «Ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente».

Fu il nonno Enrico, originario di questi luoghi, a raccogliere per primo quell'eredità con una scelta imprenditoriale netta: «In quegli anni nessuno credeva nel Ruché. Nostro nonno, da imprenditore illuminato, ne capì subito l'importanza e decise di investire in questo splendido vitigno del Monferrato» chiosa Franco Morando. Erano gli anni Ottanta, la DOC sarebbe arrivata solo nel 1987, la DOCG nel 2010 e oggi grazie ai continui investimenti nella cantina Montalbera, il Ruché è conosciuto

ed apprezzato sulle tavole nazionali ed internazionali grazie alle sue caratteristiche uniche ed affascinanti che hanno origine dallo straordinario terroir del Monferrato. Il legame con quel vitigno è rimasto personale e viscerale nel tempo. «Il Ruché per me non è solo un vino - racconta Franco Morando - ma un universo magico fatto di territorio, tradizione, passione, famiglia e amore». Il suolo che varia dal sabbioso all'argilloso, con elevate concentrazioni di calcare, concorre a definire quella complessità aromatica che distingue il Ruché, con piacevoli sentori floreali di rosa e viola, ricordi aromatici di frutti di bosco e la speziatura che emerge con l'evoluzione. La curiosità scientifica ha accompagnato quella produttiva.

La cantina Montalbera - ha commissionato al laboratorio Bioasis di Ancona un'analisi del profilo genetico del vitigno, con l'obiettivo di definirne la tracciabilità attraverso il DNA come strumento di identificazione varietale. «I risultati hanno confermato l'unicità del Ruché - sottolinea Franco Morando - collocandolo senza ombra di dubbio il vitigno nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana, tra cui il Pinot noir». A orientare l'intera filosofia produttiva di Montalbera è una convinzione tramandata di generazione in generazione. «Il sogno di tutti gli uomini dediti alla produzione del vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto possibile - precisa Franco Morando - trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura». Un principio che trova la sua espressione più compiuta nella Riserva "Franco Morando": un Ruché DOCG invecchiato diciotto mesi in barrique e tonneau di rovere francese, austriaco e slavoniano seguito da un affinamento in bottiglia per un totale minimo di ventiquattro mesi.

Il profilo è quello di un vino di grande estrattività, con un bouquet che lascia emergere cioccolato, cuoio conciato e lievi richiami di mirtillo. «Sono in molti ad aver manifestato apprezzamenti per il nostro impegno - conclude Franco Morando - ma il più bel complimento che abbia mai ricevuto per il nostro Ruché di Castagnole Monferrato è quello che lo ha definito poesia allo stato liquido».



# Montalbera di Morando: la famiglia che ha fatto grande il Ruché

A Castagnole Monferrato, un autoctono ritrovato propone una bella storia italiana che omaggia la tradizione vitivinicola del Bel Paese.



Franco Morando Owner Family  
Morando Corporate

Era il 1980 quando Enrico Riccardo Morando, imprenditore originario di Castiglione Tinella, prese una decisione che avrebbe cambiato le sorti di un intero vitigno. Mentre le cantine che credevano nel Ruché si contavano sulle dita di una mano, egli vide un territorio straordinario e una varietà autoctona capace di diventare eccellenza. Suo nipote Franco, che lo seguiva da bambino tra i filari, ricorda ancora quelle passeggiate in vigna: «Nonno Enrico mi spiegava i segreti di questo vitigno autoctono, ma anche un po' misterioso.

Da lì è nata la mia grande passione per il Ruché, che oggi porto avanti con orgoglio in tutto il mondo». Tradotta in numeri, oggi, la Famiglia Morando nella tenuta Montalbera, produce circa il 60% dell'intera denominazione. L'azienda Agricola Montalbera nasce all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno.

Dagli anni Ottanta la Famiglia Morando adotta una politica di sviluppo con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruché. Oggi l'azienda è circondata da circa 110 ettari a Castagnole Monferrato, in un unico appezzamento in posizione interamente collinare. Una delle peculiarità che da sempre distingue Montalbera nel panorama piemontese è quella di essere

una realtà a cavallo tra le due grandi zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe. I vigneti hanno età variabili dai 7 ai 30 anni, il tipo di coltivazione è il guyot basso e ogni operazione colturale è eseguita a mano. Oltre al Ruché DOCG, le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier. Proprietà di Montalbera è anche la tenuta di Castiglione Tinella: 15 ettari in un unico appezzamento, posti a 408 m.s.l ed impiantati a Moscato d'Asti, Viognier e Langhe DOC Chardonnay. Le radici della Famiglia Morando partono da qui, da queste vigne nel cuore delle Langhe.

È in questo angolo del Monferrato che la storia viticola si intreccia con la leggenda. Il Ruché di Castagnole Monferrato DOCG è oggi una delle espressioni più originali del panorama enologico piemontese, un vino dall'identità genetica unica, radicato in un territorio preciso, capace di restituire nel bicchiere i caratteri di un terroir che non si ripete altrove.

Le origini di questo vitigno affondano nel passato. Tra le ipotesi più accreditate, quella che lo collega agli antichi vitigni dell'Alta Savoia, mentre qualche esperto locale lo fa derivare dal termine piemontese roche, riferito alle zone collinari arroccate del Monferrato.

Quel che è documentato è la sua quasi scomparsa e la successiva rinascita, avvenuta negli anni Settanta del Novecento grazie all'intuizione di don Giacomo Cauda, parroco di Castagnole Monferrato, che trovò tra i benefici della sua parrocchia dieci filari di Ruché e decise di farne il centro di un progetto di recupero varietale. Nelle sue note scrisse: «Ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente».

Fu il nonno Enrico, originario di questi luoghi, a raccogliere per primo quell'eredità con una scelta imprenditoriale netta: «In quegli anni nessuno credeva nel Ruché. Nostro nonno, da imprenditore illuminato, ne capì subito l'importanza e decise di investire in questo splendido vitigno del Monferrato» chiosa Franco Morando. Erano gli anni Ottanta, la DOC sarebbe arrivata solo nel 1987, la DOCG nel 2010 e oggi grazie ai continui investimenti nella cantina Montalbera, il Ruché è conosciuto

ed apprezzato sulle tavole nazionali ed internazionali grazie alle sue caratteristiche uniche ed affascinanti che hanno origine dallo straordinario terroir del Monferrato. Il legame con quel vitigno è rimasto personale e viscerale nel tempo. «Il Ruché per me non è solo un vino - racconta Franco Morando - ma un universo magico fatto di territorio, tradizione, passione, famiglia e amore». Il suolo che varia dal sabbioso all'argilloso, con elevate concentrazioni di calcare, concorre a definire quella complessità aromatica che distingue il Ruché, con piacevoli sentori floreali di rosa e viola, ricordi aromatici di frutti di bosco e la speziatura che emerge con l'evoluzione. La curiosità scientifica ha accompagnato quella produttiva.

La cantina Montalbera - ha commissionato al laboratorio Bioasis di Ancona un'analisi del profilo genetico del vitigno, con l'obiettivo di definirne la tracciabilità attraverso il DNA come strumento di identificazione varietale. «I risultati hanno confermato l'unicità del Ruché - sottolinea Franco Morando - collocandolo senza ombra di dubbio il vitigno nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana, tra cui il Pinot noir». A orientare l'intera filosofia produttiva di Montalbera è una convinzione tramandata di generazione in generazione. «Il sogno di tutti gli uomini dediti alla produzione del vino che ci hanno preceduto è ottenere dalla coltivazione il miglior frutto possibile - precisa Franco Morando - trasformarlo in vino senza sciupare o alterare il patrimonio di gusto e di aroma sintetizzato dalla natura». Un principio che trova la sua espressione più compiuta nella Riserva "Franco Morando": un Ruché DOCG invecchiato diciotto mesi in barrique e tonneaux di rovere francese, austriaco e slavo seguito da un affinamento in bottiglia per un totale minimo di ventiquattro mesi.

Il profilo è quello di un vino di grande estrattività, con un bouquet che lascia emergere cioccolato, cuoio conciato e lievi richiami di mirtillo. «Sono in molti ad aver manifestato apprezzamenti per il nostro impegno - conclude Franco Morando - ma il più bel complimento che abbia mai ricevuto per il nostro Ruché di Castagnole Monferrato è quello che lo ha definito poesia allo stato liquido».



, 7 \$ / , \$ \$ 7 \$ 9 2 / \$ 1 ( 7 : ( %

ZZZ HFRVWDP



# Italia a Tavola



## CHECK-IN



,7\$/,\$\$7\$92/\$ 1(7 :(%



,7\$/, \$\$7\$92/\$ 1(7 :(%

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

hv ] ] vv] •μ] o] À]š]W ]o D š} } o ••] } íđì=

%o Œ]o îđ]•îî}ò %o Œ} μšš}Œ] Z u]•μŒ v} ]o š u%o} ]v u •] ] ((]v u  
}u ošŒ] u]•μŒ v} Œ]ŸÀš•š]uŒš]Z • oš} ] •%o šš Œ %o]¶ ]  
μv ] ] vv] %o Œ]u ] u šš Œ ]v }uu Œ ]} ]o •μ} •%o μu vš ] %o μvš W  
o ••] } W • }• μÀ íî9 W]v}š E Œ}X /o v}u v}v μv P]} } ] u Œ  
μv ] Z] Œ ]}v ] u š} }W íđì u •] }vš šš} }v ] o] À]š]U %o]¶ μv  
=í 2 Œ]• ŒÀ š} oo Pμ•š ]}v %o}Œ v (•]v]Œ }]o •đ v (]v o X  
%o Œ • vš ]o íđì=í } DòvÀ}Œ Œ}v ]v]î] P] ]v À]Pv U }v μv  
• o ]}v u vμ o ] PŒ %o%o}o] • Pμ]š (μ oo} Z ]v vš]v Z] u v  
o PŒ %o%o}o} 2W μv •]•š u ] o À PP]} ] Œ}u •• PP]} ]v šŒ À • Z  
%o Œ •• šμŒ X / u}•š] ] %o Œ]u •%o Œ u]šμŒ ( Œu vš v} ]v %o] }o  
}À ]o À]v} •À}oP v Z o u o}o šš] Œ]u v •μ] %o Œ}%o Œ] o]  
}šš]P/Œ]Œ]•μoš š} v o ] Z] Œ μv P] oo} %o P o] Œ]v} }v Œ](o ••]

\<jmIGVÁ° gjQ[I°f,Á°f•f‡

!\_mQyQIsI]mQ6Q]\_° ° Is<]GQkm\_j<]mQ° ° QB<[Q°.QEImQn<IOOQ° ° kEnjkkQj]Q° /gImm<E\_D]jQ



+RPH9LQR H %HYDFOQ3/4HDOEHUD SUHVHQWD OH QXRYH HWLFKHWWH D 7RULQR LO UDFFRQWR GL 1LQR )DOFF

6 !#° ° 6 !

1 0 ° .0 #

\_]m<[DIj<° gjlkl]m<° [I°]n\_sl  
ImQEPImmI°<° 0\_jQ]\_Á°Q[°j<EE E]m°GQ  
<[E\_]I°mj<° .nEPM°I° Im\_G\_° [<kkQE\_

Q]OI[<° <kk<gjQ[I°f,Á°f•f‡

6 !#° ° 6 !

/<j<[I°]QEE°<° EEE  
ljE]m\_ /<D<nG\_°j

0\_jQ]\_

6 !#° ° 6 !

<sQG I°#jjr°I° <kmI[]  
<DQ<]\_°<[°/<[\_]I°GI  
0\_jQ]\_°f•f‡

6 !0

6QmI°Q]°.QsQIj<°f•f  
[DI]O<°<°N\_m\_Oj<†  
+\_]I]mI°[QOnjI°]I  
DQE EPQIjI

6 !0

6Q]Qm<[v°f•f‡Á°Q[°  
Qm<[Q<]\_°Q]E\_]mj<°  
EPQnk<°[<°†%°°IGQ!  
6lj\_]<NQIjI°E\_]°Š•Á•  
gjlkl]yl

. /0#. !0 ° ° #

°0\_jQ]\_° 1 ° gjlkl]m  
]n\_s\_°\I]n°GQ°gjQ\  
mj<°EnEQ]<°gQI\\_]m  
jQE IjE<

!#0 ;

!<kEI°Q[° \_Z<° <vÁ°  
<gjQ[I°GQsl]m<°[<°C  
Q]mIj]<yQ\_]<[I°GI[[<

!#0 ;

jjlkQkmQDQ[I°+ 7 °f  
<yQkl°Q[°f‡°I°f^°<g  
OQ\_j]Q°gj°E<gQjI°Q  
GI[[<°sQmQE\_[mnj<

ORQWDOEHUD SUHVHQWD OH QXRYH HWLFKHWWH D 7RULQR LO UDFFRQWR GL 1LQR )DOFF &DULFD DOWUL QH WUD 5XFkq H 0HWRGR ;

°0\_jQ]\_°Gnj<]mI°n]<°GIONkm<yQ\_]I°GIGQE<m<°<[<]m°f•f‡°<°O[Q°\_glj<m\_jQÁ°  
gjlkl]m<m\_°Gnl°]n\_sl°ImQEPImmI°EPI°kIO]<]\_°n]°g<kk<OOQ\_°]I[°gljE\_jk\_°GI[[<°E<]mQ]<°GI[[  
N<\QO[Q<°]G°G<°<]Q°Q\gIOn°EPMm[°[<s\_j\_°mj<°\_]NIjj<m\_°I° <]OPIÁ

\_]G<m<°<[[âQ]QyQ\_°GI[°!\_sIEI]m\_°I°\_OOQ°Ikm]k°<hDP]°I°,••°Imm<jQ°sQm<mQÁ°



7\$67,1\*/,)(,7

ZZZ HFRVWDP



81 3267 &21',9,62 '\$ 7\$67,1\* /,)( #7\$67,1\*/,)(,

]OI[<° <kk<  
PmmgkÂítttÂ\<kk<ÂI\<Qí  
# z

7\$\*6 \$EELQDPHQWVW%U D&DQWL QDUQNDVWDJQROH 0RQIHUUDWR  
&KH'I'HJXVWDJLRQDH U D P P\*H O D W\*RLG D'D Q J K H D J L R O H W R G R & O D V V L F R  
0RQIHUUDWRFDWIRYL3LQRW I B U R W R U D S Q X V F H K q 7 R U L Q 9 L Q R

/HWWXUH D \$QJHOD 0DVVD

1RYH WDSSH LQ ,WDOLD LO &RQVRUJLR '2& 'HOOH 9HQHJLH H ( 0DULQD 0LOLWDUH LQVLPH SHU LO 1DVWUR 5RVD 7RXU

\$QJHOD 0DVVDJQR

,O &RQVRUJLR '2& 'HOOH 9HQHJLH SUHQGH LO ODUJR OXQJR OH FRVWH GHO 0HGLWHUUDQHR DFFDQW 0DULQD 0LOLWDUH SHU LO 1DVWUR 5RVD 7RXU XQ

&OXE 6LOHQFLR 38QD 1RWWH DOOH 2\*5 7RULQR' FRQ 6DPXHO 6XEVRQLFD 781

\$QJHOD 0DVVDYHPEUH

8Q HVSHULHQJD GL FXOWXUD DUWH YLVLYD H PXVLFD HOHWWURQLFD KD SUHVR YLWD DOOH 2\*5 7RUI DOO HYHQWR RUJDQLJJDWR GD &OXE 6LOHQFLR 81\$ 1277( \$//( 2\*5

'K>&~t/E , DW/KE^,/W îîîò > ^^ E Z/ X

'K>&~t/E , DW/KE^, //dW %iCEj u} u%o}}v š} ]š o] v} ] P}o( ]š]v CE vš } š} oo iZ vZ Å]E]A}P}o( μv P]} } Z •] P]} šCE ]]]šš} μ Z μv }CEP]Å] ] om}v Å]CE]X ⊖ š %o%o o 'o(~t]v Z u%o]]v•Z]%o îîîòU ]o ]CE μ]š} v ]]]v o Z •] •, }ošCE Å vš] P CE v oo %oCE]v ]%o}w] CE P]}v] Å]CE]o]o]š o] v X 'o( om D CEP CE }•%o]]š CE ]o u%o]]v š} ] P}o( ]š]v CE vš } š} Å]v] }o o o W • U }Å }Pv] vš]v Å CE CE CE %o%oCE • vš š } μ š /o 'o(~t]v Z u%o]]v•Z]%o v • }v oò} ] šš]Å} ] Å o}CE]îî CE oò v}P •šCE}v}u] ]š o] v ššCE Å CE•} o} •%o}CEšU CE v } μv }vμ ]} μ Å]v] }o X > u]••]}v o ]CE μ]š} } μ oo ] u šš CE ]v CE o ]]}v š CE •(}CE u v } }Pv] P CE ]v μvò •%o CE] vî ] • }%oCEšš μ CE]o š μ PCE CE U u%o] }Po]} ]o îî P vv ]} Z Å CE o CE]u}v] ] Z]μ•μCE }šš šμšš] ] u •] %oCE]u Å CE]o] •š]Å]U u CE] } •šš u CE U š} v }U %oCE •š]P]}• U PCE ]} oo }oo }CE ]]}v }v μ CE oš •š}CE] Z }u ^ om šo2X]CE μ]š} v ]]}v o Å CE ]o }]}vÅ}oP]u vš} ]}ošCE îîîî ]}v %o]¶ ] îî ]CE }o] ] P}o(U }v kPv] P]CE ]v]i šš]•]Å]XCE o %o CE š ]' vμ CE} Z]μ•}U ] îñ ]}v PCE] }o %o CE o Å o}CE]îî ]]}v ] %oCE} Å CE] ]o Po] ôî ] îîî P]} š}CE]U šCE ]u%oCE vo]š }CE]v%oCE}}(P••]} •%o ]]} oo }•] šš 2 ] ]vv}Å •]u μ 2U ]o u}u vš} }vÅ]Å] o ' Pμ•š CE ] Å]v] oo vš]v %o CE š ]%o vš]U }u%o Pv š] 'μ]v] CEv CE ]v]U CE š}CE o 'o(~t]v Z u%o]]v•Z]%o CE }vš }u oò] šCE P}o( Å]v} CE %o%oCE • vš] μv }vμ ]} • u%oCE %o]¶ •šCE šš}U %o ••]}v %o CE ]o š CECE]š}CE}}U o } μ o]š o š u%o} o] CE} ]o šμCE] •%o}CEš ooò CE] %o CE š oo μošμCE v}P •šCE}v}u] U CE v } •%o v}•šCE} š}μCE2 2 ] 2 •] %o•}]]}v }u μvò •%o CE] vî ] } μ o]š ò •%o šš} om ] } • u%oCE }u%o Pv š} μv ]vš CE •• vš u}u vš} } •]}v] ] }v(CE}vš} %o}š vî] o μ•]v •• }v Po] ošCE] %o CE š ]%o v ••} š}U PCE ]} oo •%o CE] vî ]CE šš ] P}o(]•š] o CE] o %o }•š vš]v} Z} 2 Z Z vv] ]vÅ •š]šP]P]μov P šš}μ CE DÅ]E] ]}o}} Xžš]v 'o(~t]v Z u%o]]v•Z]%o W 2/v } μ •š} š}μCE μv] u} μ oo vî X u} CE š] ]U P} ] ]o v Z Z] v}v μv PCE v •%o CE š}X ooò } ]v ] vî Z %oCE}%oCE]} ] u CE îîîñU u všCE } μ •š} PCE v CE] }v}• ]μš }u W šCE]u}v]} μošμCE o /uu š CEš] %o%o o}òh]μ Å]š] ¶ ^ š} îô u CE] } r s]oo }v μ•oUCEš }jvCE• Å]W]CE}• } 'oZ]•Z CE] %o š}v•ZÅ %oCE}• } šμžš>μvš }ò %oCE]o r &CE v ] &CE šv ]}o(CE š μt]v CE}'o( Z]• CE Å š Å]v] &CE v š] } CE š%oCE]o 2 'W(]P }μ šš}ot]}Pv•}'o( Z]•u CE Å] Å]v] ] }oo]2}o}Pš}•]ô %oCE]o r D]Po] v]}š}'%o μ o dμv}~t]Z]•š] }o( Z]• CE Å š ] Å]v] }CE μ ]}•]ô %oCE]o r }v CE}s'CE(] ž] } }v}•}v}•( Z]• CE Å š ] Å]v]2u^ CE ž] P]ñ v] %oCE]o 2 'o( ~ }μ v š CE }• } μ ]v~D}}o} •Z Z]• CE Å š ] Å]v]ž >}u CE]μ•]ô %oCE]o r 'o( om D CEP CE t}D•CE}Po(CE Z Z]• CE Å š ] Å]v] CE žE }u D]v( CE CE PšP]} } r 'o( om •š žq}}o]o^%o]v Z u%o]]v Z]ž}CE Å š ] Å]v] }w v}oo]ž u P P]} r > W Å]v] dCE}• 'v}C( t]ovμ Z u%o]]v Z]ž}CE Å š ] Å]v]}š}•v]v]îô u P P]} r }o}u]š]s']}Pv( š }μ CE Z u%o]]v Z]ž}CE Å š ] Å]v]}š}CE]vš]ž] u P P]} r 'o( om P }o]o]o}o}o} t]v • 'o( Z u%o]Z]ž}CE Å š ] Å]v] }oD sCEš%o}o] } P]q]Pv} r d vî 'o( s • vv}v μ t]v • 'o( Z u%o]Z]ž}CE Å š ] Å]v] D vCE}šv } î P]μPv} r CE] š] ^ vP]}Å • t]v • 'o( ZZž}CE Å š ] Å]v] CE]uš P vî}o]P]μPv} r h P}o]v] Z] vš] t]v • 'o( Z u%o]Z]ž}CE Å š ] Å]v]}už]vš]ñ om Po]} r 'o( μ%o o } t]v 'o( Z u%o]]v]ž}•Z]ž}CE Å š ] Å]v] 2 š μ šš} v š } μ P o]} r D CE } ^]u}ž CE]w(v

Z u% v} • ' } o ( Z u% } CE AZ }% oo 2 2 o d u 2 w j i j i v o w μ P o j } r ' } o ( oo  
Z } • t j v • ' } o ( Z u% } CE Z }% ] A } v ] CE } 2 ^ ] š p š i š i š o š P o d j } r ' } o ( } o o j v  
' A } t j v • ' } o ( Z u% } CE Z }% ] 2 A } v μ ' v A } i i P } • š } r d v l ' } o ( s l o o •  
s CE u v š j v } t j v • ' } o ( Z Z u% } CE A }% A } v ] 2 j ^ v Z S j } • i CE P } • š } r ' } o ( o μ  
/ • CE o μ t j v • ' } o ( Z Z u% } CE A }% A } v ] } CE v j o μ o • š š u CE r ' } o ( o μ  
r E • CE } o } CE CE • } t j v • ' } o Z } • Z CE u A }% } v • Z A }% v ] CE } ž / v • CE j CE •  
A v š μ o j CE μ% CE ] • } A CE v v } • A } o P CE v ] P j } CE v ] u% CE s • v } CE  
• š š u CE Z j u P o ( j v o } v • CE š ] v ( j v i j o μ j CE ] A š } •  
' • X E o š š P o j } ] ( } v ] • CE v v } • š j v š ] o % CE } P š š } ] } P o j v i  
μ v o o } P P j } μ CE v š o P v i μ š š o o } CE % } } o } X } μ CE A CE CE v v } } μ u  
Z A CE CE % μ o j š } o • š š j u v • μ • • j A } ] • μ v š • μ o • j š } μ ( (   
> ] • CE j i j } v ] % CE o ] • μ v š • } v } % CE š % CE • • } j W CE o ( i  
j v ( } CE u i j } v ] • μ š μ š š } j o š } μ CE 2 ' } o ( v r t } μ 2 i o } i o } i i p o ó 2 v š μ š š r CE u v  
j v ( } P } o ( v A } v š X }% } o • • v CE ] } v CE CE t j v • ' } o ( Z E u } } v š z  
% CE o š ] o • • v CE ] U o ] • CE j i j } v ] • } v } % CE š % CE • • } o u CE  
o v μ u CE } j š o ( } v } i i i l o ó o ñ ñ } A } ru j o o o o j v j CE j i j } u CE P C  
' CE j ( P } • CE P CE μ v } ] % CE j v ] % o j P } o ( o μ o W j u } v š o E } (   
% } ] ] CE CE μ v o • % CE ] v i } u % o š š CE • % } CE š U } • % } š o j š  
o • • v CE ] U j o P } o ( j v } v š CE j o % • P P j } % } u } v š / d j % v CE v } CE v } š • š o  
> ' μ i i š š U • š š } ] š } ' o μ } > } o o j ' Z š š j U CE u š } CE j š o j  
' v } A U Z v P o j v v j o ò i š CE } A ~ v o D } v ( CE CE š } j o o μ } P } ] o % CE  
o o • μ P CE v % • • } v • % } CE š j A U j o P } o ( X v } CE } P P j D CE P CE  
j v • P v < μ v š } v o o A } š • ] j u % } CE š v š CE CE / ( o CE š } CE w } š % CE o %  
• š } i ñ % CE j o U • μ o • j š } o o o } š j v Á Á Á X P } o ( u CE P CE X j š A CE (   
CE o š j A } } CE CE ] ] P % } CE CE v } % } U } u % } • š } < μ š š CE } % CE • } v 2 μ }  
A v š j j v < μ v š j v % CE š v CE o / o } % } o o o ò v A CE v š } X j o P CE A  
• P o j } v ] ] % CE š v i } P v p < μ j CE u j } v u } v o š } % CE } % CE ] ] } š š } μ Z } P v  
Z } • % } š o j š Ç ] ' } o ( t j v Z u% } } v • Z j % U CE ] A v } j v } u P P j } • j u %  
v š j v j v o š š X CE u j v j š μ š š o P CE U v o š CE } % } u CE j P P % } CE j u A (   
o } CE U } • • ] o } % } Z Z • P μ j š } j o % CE } CE • } ] j } % } u μ Z %  
} • • ] o } % } Z Z • P μ j š } j o % CE } CE • } ] ] } š š } μ Z } v j o  
% CE j u } % } u j • š U } u % } • š / μ v % μ o } } } μ v % CE v u j } P o j } P P  
u } v } o P } o ( X j ] P } o ( j • š j A CE CE v v } % CE u j š v Z o š CE v š j v  
š % } } ] } š š j v o P } w } š j v š μ R o j v š } X o o % CE u j i j } v j U ] % CE š  
P μ • š i j } v v } P • š CE } v } u j U } v o o • • P P j } ] š μ š š j ] A } v A } v o A  
j v š j % CE o o } • } v } v μ v μ ( ( š ] % CE o j š i i š } % } Z o o  
CE j • š } CE v š j v š CE v } } o } μ o ( š o P X CE U } u j v š μ š š } j o š } μ CE U • ]  
v } o } P j Z j š o j v v o % v } CE u P } o ( j • š j } X E } v • CE < μ j v ] μ v  
} u u v š ' μ j } CE v CE j v j U CE š } CE o } o ( o t j v } Z o w % } } v š z } %  
v v μ v j r š W o } v } CE š ' μ j CE š W } o v } D r CE } } CE j v š σ o j w š j v ^ v š r o A v š  
^ } j o CE CE j r ^ j v š v š o d j } o j D } u • CE v o CE j P o j } š š r j i o o j r ' μ  
o u v š ~ & j P o j ^ CE i j } • D } v j v • r ~ D j v Z o Z j r CE o v š • CE o CE r ^ j CE CE r  
d v μ š D } v š u P v } • % r s j P v ] D • š CE j r s W o μ o j š } ^ X X j μ • s % v  
} u u v š j

# vš %œ]u Zµ Z - ] •š Pv}o D}v( œœ š}

hvò]v]ì] š]À µœ o }v}œì]] œ œ ò •š] s]v] o D}v( œœ  
 Ed WZ/D Zò, òv š îîñ o Zµ Z ] •š Pv}o D}v( œœ š}  
 } P>µv ^ îî %œ]o 2d}œ]W}i2îîdVœ]v/W o ,}š o  
 }v}œì]] œ œ ò •š] s]v] o D}v( œœ š} %œ]uµ}À d}œ]  
 }oo }œ ì]]v }v ' }t]v µv À vš} ] š} oo %œ • vš ì]]v U ]v  
 vš %œ]u U o Zµ Z ] •š Pv}o D}v( œœ š} } P îîñ %œ ••} oò, )  
 dµœ]v W o ]v s] W }o> ^ o}Z]š }v d}œ]vµX ]À}• ]v  
 µ œ U µv ]vš œ u vš œ]• œÀ š oo Pµ•š ì]]v oo ]  
 vµ}À vv š ] Zµ Z ] •š Pv}o D}v( œœ š} } P oo vš]v  
 P}}œv o}•š} }%œ š}œ] o •šš}œ U µv • }v • o ] š ] v  
 }v}œì]] š Z Z vv} œ]š} }µò%œ]uš}À œo vš]v Z Z vv} ìœ]š  
 > D]œ i •š Pv}o D}v( œœ š} }u u • } • } •š Pv}oo] D}v( œœ œœ œœ } &  
 •š] vš]v ^ } ] o ] •š Pv}ovš]v(^ œœ œœ š} š ^ µœ ì]œœ P}Pœ] }  
 D}v( œœ œœ œœ œœ } Pœ] }o •š' PVP }v D Zv( œœ œœ œœ œœ •š Pv}o VD }  
 ' Ç ^ µœ ì]W VPP}} Z] vš } }Wœ } ]òu • B }d}œ µvš D}vš u Pv} D}vš  
 Pµ•š ì]]v o v } ] •• PP}} •] œš] }o œ •µ vµX ì šµœv]X o  
 • oµ}À u vš }%œ š}œ] ,/vX Z}X } Xo o %œ%œ • vš šœ}À š ]o o]v  
 œ ]š}X d o œ] Z] •š %µ~ •• œ •š • U }ošœ Z o v }  
 • oµ}À u vš %œ Pµ•š ì]]v] oo ] oo vµ}À vv š U }v o %œ  
 œ]• œÀ š}X W œ µoš œ]}œ] ]v(}œu ì]]v] ]vÀ]š] u } ]vÀ]œ µvò u  
 îôWiiîîWii îîWiiîîWii }v o Pµ•š ì]]v Z • œ %œ š o %œ  
 o] œ o %œ ì]] µv] } %œ}u}ì]]v o ] 2 îñUiiX &KK Wœ Zv}š ZµW W  
 ,KXZ X îñWii 2 îôWii ] • Pµ]š} ]o o]v| %œ œœ P]•šœœœ }u >  
 œ] Z] •š • œ vv} }v( œœ ò %œ }À}]] ]ou ]v oš œv š]À ]vÀ]œ o  
 •š u%œ X À vš]v}Pt}/Æ]v>šKs]šZ ^ îôWii 2 îîWii ~v o šµœv} • oš}• n ]vPœ  
 o] œ • ] • Pµ]š } ]o o]v| %œ œd µœv } mí }W  
 Zšš%œ•Wii µÇX•šœ] %œ X }ulîô EòîZîñÀîñ•îñ&œi µ œ v } î i W  
 Zšš%œ•Wii µÇX•šœ] %œ X }ulôPD Wòœi]v(î)îÆi%œ œšvµ%œ ìX}À]vš]vP}Á]W  
 ÁÁÁXP}Á]v>šX]WZK^>/D J E >EPP] <µ] o µoš]u v}š]Z]œ />Zd}KZd}Á]š  
 tZ š • %œ%œ]d Pœµ Zod}œ]W}•š œ vš %œ]u Zµ Z ] •š Pv}o]šD}v( œœ  
 s^W —^] ]u vš] o}2v(œœvšš]u v}š]µv Po}}œ šœ Po] ]vš %œ%œ ì]]  
 }v}Pœ}} }µv o o u}ì]]v •µPo] K•µ œÀ š}œš} quš œœvš}œœ }œ]v}œ  
 u ]o œ •• Á]oo v}š %œµ o]•Z X

**SCATTIDIGUSTO**

/HJJL O DQJLD %HYL \$PD

7XWWL JC!. DUWLFROL 1RWELVW RUDQJLFB O EBFH WWHQRL 6 K D S SLQJ & HUF D

9 LQR \$SULOH  
0RQWDOEHUD 5XFKq SUHPLDWR DQFKH FRQ OD FDUQH GL %LIUz D 7RULQR  
5XFKq GL 0RQWDOEHUD LQ HYLGHQJD DOOD FHQD GL FDUQH GD %LIUz D 7RULQR RFFDVLI  
6FDWWL QILQVWR



G BDOHQWLQD 3RUHOOR !

(UD LO TXDQGR (QULFR 5LFFDUGR 0RUDQGR O LPSUHQGLWRUH RULJLQDULR  
FDPELDWR OH VRUWL 5XFKq LQ WDWYDLYWYDQVREVRQD FDSDFH GL GLYHQWUDH XQ  
HVSRUWD LO 5XFKq LQ WXWWR LO PRQGR 7UDGRWW D LQW D XSHURG D DH) D EUFDLDOOR  
GHOO LQWHUD GHQRPLQD]LRQH  
/L\$]LHQGD \$JULFROD 0RQWDOEHUD QDVFH DOO LQL]LR GHO YHQWHVLPV VHFROD

0RQIHUUDWR H 0RQWHPDJQR 0RQWDOEHUD q D FDYDOOR WUD OH GXH JUDQGL JR( KDQQR HWj YDULDELOH GDL DL DQQL ,O WLSR GL FROWLYDJLRQH q LO JX\RW 5XFKq '2&\* OH DOWUH YDULHWj LPSLDQWDWH VRQR %DUEHUD G¶\$VWL \*ULJQROL 0RQWDOEHUD q DQFKH XQD WHQXWD GL &DVWLJOLRQH 7LQHOOD LPSLDQWDWD D C ,O 5XFKq

---



/H RULJLQL GHO 5XFKq DIIRQGDQR QHO SDVVDWR 7UD OH LSRWHVL SL• DFFUHGL'  
DQFKH VH F¶q O¶LSRWHVL GHOOD GHULYD]LRQH GDO WHUPLQH SLHPRQWHVH URF  
GHWWR HUDQR JOL DQQL 2WWDQWD OD '2& VDUHEEH DUULYDWD QHO OD '2&  
\$QFRU SULPD GL 9LQLWDO\ )UDQFR 0RUDQGR KD U¶EFUQWVWRFBULXDGSLVVRUBQ  
QRQ q VROR XQ YLQR PD XQ XQLYHUVR PDJLFR IDWWR GL WHUULWRULR GL VDSF  
,O 5XFKq GL &DVWDJQROH 0RQIHUUDWR 'RFJ 5LVHUYD ,O )RQGDWRUH GL 0RQ  
JXLGD 6WDU:LQH V 7KH %RRN GL 9LQLWDO\ /¶HWLFKHWWD VWRULFD D]LHQGD  
QRQR GL )UDQFR 0RUDQGR HG q OD SULPD GHOH ULVHUYH GL 0RQWDOEHUD ,C  
IUXWWR /¶LQYHFFKLDPHQWR q GL PHVL GL FXL PLQLPR PHVL LQ ERWWH JUDC  
SURIXPR q LQWHQVR SHUVLVWHQWH FRQ WHQGHHQ]LDOL ULFRUGL DURPDWLFL H \  
SHSH QHUR 1RQRVWDQWH LO FDOGR GHOO¶DQQDWD FKH KD ULFKLHVWR XQD YHC  
, SULQFuSL GL 0RQWDOEHUD WURYDQR HVSUHVVLQRH DQFKH QHOOD 5LVHUYD )UD  
EDUULTXH H WRQQHDX[ GL URYHUH IUDQFHVH DXVULDFR H VODYRQLDQR VHJXL'  
PHVL ,Q ERFFD VL SUHVHQWD OXQJR GL WUDPD VHWRVD LQ RWWLPR UDSSRUW

/D FHQD GD %LIUZ D 7RULQR FRQ L YLQL GL 0RQWDOEHUD

/R FKHI WLWRODUH GL %LIUz 5REHUWR 3LQWDGX KD DEELQDWR 3OD SRHVLD DO  
LEHULFR H DO GLDIUDPPD GL \$QJXV 8VD 0HQWUH ,O 5LVHUYD )UDQFR 0RUDQGR q  
PDUH]]DWD GDO VDSRUH VHOYDWLFR FRWWD VXOOD JULJOLD D FDUERQH ,O ERX'  
FRQ OD FDUQH

,O QXRYS VSXPDQWH

---

,O PHVL LO q LO JLRUQR GHGLFDWR DOOD GHJXVWD]LRQH SHU LO EOHQG ILQI  
 0RQWDOEHUD FKH YXROH VSDULJOLDUH OH FDUWH 3LQRW 1HUR H VROR E  
 GL QRFFLROH WRVWDWH H FURVWD GL SDQH /D IHUPHQWD]LRQH DOFROLFD DYYL  
 VWDJLRQDWL SHU DOPHQR DQQL /DIILQDPHQWR FRQWLQXD D FRQWDWWR FRQ  
 OI DQWLSDVWR VDUj PHVVD LQ FRPPHUFLR GRSR 9LQLWDO\  
 \$ ILQH FHQD VL q EULQGDWR FRQ LO 6DQ &DUOR 0RVFDWR G\$ \$VWL '2&\* YLQR GF  
 VDOYLD H ILRUL GI DUDQFLR 6DQ &DUOR D &DVWLJOLRQH 7LQHOOD q OD IUD]LR  
 5XFKq  
 &DVFLQD 0RQWDOEHUD QGLFD]LRQL 3HU \*UDQD &DVFLQD 0RQWDOEHUD &  
 7HOHIRQR .QVWDJUDP  
 %LID \*LXVHSSH OD]LQL 7HOHIRQR 72  
 \$UJRPHQW DJJL 'L 9LRLQR

1(6681 &200(172

/DVFLD XQ FR

1RQ FL VRQR DQFRUD FRPPHQWL  
 \$UWLFROL FRUHHODWL

6FDWWL GL \*XVWR GL 9LQFHQJR 3DJDQR  
 LQIR#VFDWWLGLJXVWR LW  
 3 ,9\$  
 6&235,

Home » Corporate – Il giornale delle imprese » Montalbera presenta al Vinality le novità 2026

## Montalbera presenta al Vinality le novità 2026

*Morando (Montalbera): "Tra le novità di quest'anno il consolidamento del Ruchè con il lancio della seconda Riserva, l'evoluzione del progetto bollicine e la crescita continua dell'ospitalità in cantina"*



**ai** Caterina Nicau Castanho  
13 Aprile 2026, 11:26

+ Seguici su Google Discover

MONTALBERA FRANCO MORANDO MONTALBERA NOVITÀ MONTALBERA VINITALY  
MONTALBERA VINO

### Montalbera protagonista a Vinality 2026: presentate le nuove etichette tra tradizione e innovazione

**Montalbera** è ancora una volta tra i protagonisti di **Vinality 2026**, il più importante evento internazionale dedicato al vino italiano, portando a Verona l'essenza più autentica del **Monferrato**. Una partecipazione che si inserisce nel solco di una storia lunga oltre un secolo, fatta di radicamento territoriale, evoluzione produttiva e una visione chiara: valorizzare i grandi vitigni piemontesi con uno sguardo sempre rivolto al futuro.

#### Leggi anche



Mondadori, festa per gli azionisti: dividendo più ricco, via libera al...



Drivalia punta sull'elettrico in abbonamento con...



Milano Design Week, Pirelli firma l'arredo con Archi.mo.ra



Renault Twingo protagonista al...

Fondata nel cuore del Monferrato, oggi Patrimonio UNESCO, **Montalbera** rappresenta una delle realtà più dinamiche e identitarie del panorama vitivinicolo piemontese. La cantina ha costruito nel tempo una solida reputazione grazie a una gestione familiare attenta e a un forte legame con il territorio, in particolare con il **Ruchè di Castagnole Monferrato**, vitigno di cui è diventata ambasciatrice nel mondo. L'approccio produttivo si fonda su ricerca, precisione agronomica e rispetto della tradizione, elementi che si traducono in vini di grande riconoscibilità ed eleganza.

**A Vinitaly 2026, Montalbera** presenta una novità di grande rilievo: la **Riserva Franco Morando, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva**. Questo vino nasce da una selezione rigorosa dei vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nel cuore del Monferrato, e rappresenta un ideale ponte tra passato e futuro della cantina. La Riserva è un omaggio alla memoria familiare e all'esperienza maturata in oltre cent'anni di storia, ma anche una dichiarazione d'intenti: il Ruchè può essere un grande rosso da invecchiamento, capace di coniugare profondità, identità territoriale e longevità.

Seconda Riserva della cantina dopo *Il Fondatore*, dedicato al nonno e fondatore dell'azienda, questa etichetta rafforza il percorso intrapreso da Montalbera nel valorizzare il Ruchè come vino di struttura e complessità. La **Riserva Franco Morando** si inserisce così in una linea produttiva che mira a preservare la tradizione, innovandola con rigore enologico e sensibilità contemporanea.

Accanto a questa espressione identitaria del territorio, **Montalbera** porta a Verona anche uno dei progetti più ambiziosi della sua ricerca enologica: il **140+1**, Metodo Classico da Pinot Nero. Evoluzione del precedente progetto 120+1, questo vino rappresenta una sintesi estrema di tempo, precisione tecnica e interpretazione del vitigno. Ottenuto da uve 100% Pinot Nero vinificate in purezza e senza dosaggio finale, il 140+1 si distingue per un approccio rigoroso e autentico.

Il cuore del progetto risiede nei oltre **140 mesi di affinamento sui lieviti**, a cui si aggiunge simbolicamente il "+1": il giorno dedicato alla degustazione e alla definizione del blend finale. Particolare attenzione viene riservata anche alla lavorazione delle uve, attraverso un processo di selezione e pulizia estremamente accurato, articolato in più fasi di lavaggio, ammollo e asciugatura. Un metodo pensato per preservare l'integrità del grappolo e ottenere un mosto puro, capace di esprimere con precisione il profilo aromatico varietale.

La presenza a Vinitaly rappresenta per **Montalbera** un momento chiave di incontro con operatori, buyer e appassionati provenienti da tutto il mondo. Un'occasione per raccontare non solo i vini, ma anche la filosofia che guida la cantina: un equilibrio tra innovazione, eleganza e autenticità, valori che rendono ogni etichetta un ambasciatore del Monferrato e dell'eccellenza piemontese. Nel cuore di Verona, **Montalbera** conferma così il proprio ruolo di interprete contemporaneo della tradizione vitivinicola, capace di guardare avanti senza perdere il legame profondo con le proprie radici.

## L'intervista di Affaritaliani a Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera



**Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, ha dichiarato ai microfoni di *Affaritaliani*: *"Per un'azienda importante come Montalbera, punto di riferimento e fiore all'occhiello della nuova enologia del Monferrato, continuiamo a lavorare nel solco del consolidamento del nostro amato Ruchè di Castagnole Monferrato. Un vitigno autoctono che si distingue per caratteristiche uniche rispetto agli altri vini piemontesi: grandi profumi, straordinaria setosità ed eleganza in fase di degustazione. Proprio in occasione di Vinitaly presentiamo una novità importante: la seconda Riserva della famiglia Morando, denominata Franco Morando, che porta il mio nome. È la prima etichetta che ho personalmente l'onore di firmare e mi auguro che sia all'altezza, sotto il profilo gustativo, sensoriale e qualitativo, delle aspettative del consumatore finale"*.

*"Parallelamente, il mondo Montalbera continua a evolversi, anche grazie a un amore profondo che, da oltre dieci anni, coltiviamo nei confronti del mondo delle bollicine. Un ambito affascinante e complesso, che vogliamo raccontare con semplicità ma con grande rigore. Quest'anno presentiamo un Metodo Classico da Pinot Nero con oltre 140 mesi sui lieviti, evoluzione naturale di un precedente progetto a 120 mesi. Parliamo quindi di affinamenti estremamente lunghi, che superano i 10-12 anni, e che danno vita a bollicine di grande complessità e qualità, capaci di confrontarsi con le migliori espressioni italiane – come quelle dell'Oltrepò Pavese – e con le grandi Champagne internazionali"*, ha aggiunto **Franco Morando**.

*"Infine, accanto alla dimensione enologica, cresce sempre di più anche il progetto legato all'accoglienza. L'incoming rappresenta oggi un elemento strategico per la nostra realtà, con l'obiettivo di far vivere in prima persona la bellezza del Monferrato, un territorio straordinario per troppo tempo poco conosciuto. È da qui che nasce questo progetto, una vera e propria esperienza immersiva: sei suite dedicate all'ospitalità, la possibilità di contemplare un terroir unico e, da quest'anno, una nuova piscina panoramica di 15 metri affacciata direttamente sui vigneti, con la suggestione di nuotare immersi nel paesaggio vitato"*, ha concluso **Franco Morando**.

DA OGGI AL VINITALY GLI 82 PRODUTTORI E CANTINE LOCALI PRESENTANO 644 ETICHETTE



GIULIO MORRA

## Calici di stelle

Aperte oggi il Vinitaly, una quattro giorni caratterizzata da una significativa presenza astigiana. Le cantine e i produttori locali presenti a Verona saranno 82 con 644 etichette. «Abbiamo grandi aspettative da questo Vinitaly e ci presentiamo con prodotti

innovativi e di qualità» dice Stefano Ricagno, presidente del Consorzio Asti Docg, che domani verrà premiato dal presidente della Regione Alberto Cirio e dall'assessore Bongioanni per il vino piemontese dell'anno. - PAGINE 38-39

# Brindisi sul red carpet

Vinitaly al via da oggi con 82 cantine e produttori locali che presenteranno a Verona le loro 644 etichette L'Asti Docg che debutta in versione Rosè sarà premiato dal governatore Cirio come piemontese dell'anno

## L'EVENTO

**A**pre oggi il Vinitaly, una quattro giorni caratterizzata da una significativa presenza astigiana. Le cantine e i produttori locali presenti a Verona saranno 82 con 644 etichette. «Abbiamo grandi aspettative da questo Vinitaly e ci presentiamo con prodotti innovativi e di qualità» dice Stefano Ricagno, presidente del Consorzio Asti Docg, che aggiunge: «Sarà un'occasione per condividere esperienze ed un confronto, quanto mai necessario in questo periodo complicato, con il mercato, gli altri produttori e le istituzioni». Il Consorzio dell'Asti Docg, che domani verrà premiato dal presidente della Regione Alberto Cirio e dall'assessore Bongioanni per il vino piemontese dell'anno, sarà presente a Verona con due novità: «Presenteremo per la prima volta il nuovo Asti Docg rosé, un blend di uve Moscato e Brachetto» spiega Ricagno. Proposto anche un cocktail a base di Asti e Vermouth: «Un prodotto su cui puntiamo molto per rafforzare il legame con il territorio». Tra i produttori di Vermouth spicca Cocchi, che celebra al Vinitaly i suoi 135 anni di attività. Fondata ad Asti nel 1891 da Giulio Cocchi, l'azienda sin dagli esordi si è distinta per un approccio pionieristico fatto di ricette originali, brevetti e una precoce capacità di espansione commerciale che ha trasformato prodotti locali in eccellenze globali.

La guida dell'impresa resta alla famiglia Bava, che ha proseguito il percorso di crescita mantenendo un forte legame con il Monferrato e una visione internazionale. Oggi Cocchi è presente in oltre 70 Paesi e continua a produrre

vini aromatizzati e spumanti come i Berta di Mombaruzzo e i Mazzetti d'Altavilla. p.v. —

dell'anniversario, le etichette dei Vermouth saranno arricchite da un bollino celebrativo per i 135 anni di storia. Tra le grandi case storiche e spumantiere presenti al Vinitaly si distinguono Casa Bosca di Canelli e Contratto, sempre a Canelli, un riferimento per il Metodo Classico di alta gamma e per l'Alta Langa, mentre Coppo continua a emergere per una produzione centrata su Barbera d'Asti, Nizza e Chardonnay. Non manca Gancia, considerata la casa madre dello spumante italiano, presente con un'ampia gamma di bollicine. Sul fronte dei simboli della Barbera e del Nizza, Braida di Giacomo Bologna, a Rocchetta Tanaro, resta un punto di riferimento della Barbera moderna grazie a etichette iconiche come il Bricco dell'Uccellone; Michele Chiarlo, con sede a Calamandrana, propone i propri cru di Nizza e Barolo con una crescente attenzione alla sosteni-

bilità, mentre Cascina Castlèt, a Costigliole d'Asti, si conferma eccellenza nella produzione di Barbera d'Asti e Monferrato Rosso. Bava, da Cocconato, affianca alla Barbera anche Ruchè e Malvasia, mentre Vinchio Vaglio, tra le cooperative più premiate, rappresenta un esempio virtuoso del connubio tra qualità e cooperazione.

Tra gli specialisti di Ruchè e Moscato emergono Montalbera, a Castagnole Monferrato, leader nella produzione di Ruchè, Matteo Soria, a Castiglione Tinella, focalizzato sul Moscato d'Asti Docg, e Ferraris Agricola, anch'essa a Castagnole Monferrato, punto di riferimento per Ruchè e Grignolino. Completano il quadro i distillati con protagonisti come le Distille-

STEFANORICAGNO  
PRESIDENTE  
CONSORZIO ASTIDOCG



**Sarà un'occasione di confronto quanto mai necessario in questo periodo complicato**



Il Consorzio Barbera d'Asti in una passata edizione del Vinitaly

GIULIO MORRA



Roberto Bava

GIULIO MORRA



Giacomo Pondini alla guida del Consorzio Asti Docg vino dell'anno















































































