

# 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 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».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





# Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Venerdì 24 Aprile 2026 | aggiornato alle 20:08 | 118840 articoli pubblicati

## CHECK-IN

APP DOWNLOAD



- [WINE](#)
- [ATTUALITÀ](#)
- [HORECA](#)
- [CHECK-IN](#)
- [ALIMENTI](#)
- [APPUNTAMENTI](#)
- [SALUTE](#)
- [RICETTE](#)



[BOLLICINE](#)

[HOME](#) » [WINE](#) » [CANTINE e CONSORZI](#)

# Undici anni sui lieviti: il Metodo Classico “140+1” che sfida il tempo

Un Pinot Nero lavorato con precisione estrema, fra legni lunghi e permanenze sui lieviti, che restituisce un sorso teso e stratificato, dove materia e ritmo si tengono senza bisogno di appoggi esterni

24 aprile 2026 | 18:46

di [Piera Genta](#)

[BOLLICINE](#)

[CANTINE e CONSORZI](#)

## Undici anni sui lieviti: il Metodo Classico “140+1” che sfida il tempo

Un Pinot Nero lavorato con precisione estrema, fra legni lunghi e permanenze sui lieviti, che restituisce un sorso teso e stratificato, dove materia e ritmo si tengono senza bisogno di appoggi esterni

di [Piera Genta](#)

24 aprile 2026 | 18:46

Ci sono produttori che misurano il tempo in mesi di affinamento come altri misurano investimenti. **Montalbera** ha scelto di aspettare più di undici anni prima di mettere in commercio il suo spumante di punta: il **140+1**, Metodo Classico Pas Dosé da uve 100% Pinot Nero. Il nome non è un gioco di marketing. È una dichiarazione di metodo: 140 mesi a contatto con i lieviti, più un giorno - il +1 - riservato alla degustazione per definire il blend finale.




Il "140+1" di Montalbera


## Come nasce e come si presenta il 140+1 di Montalbera


La lavorazione inizia già in vigna, con una **selezione manuale dei grappoli** seguita da quello che in cantina chiamano la "spa del grappolo": un sistema di lavaggio e idromassaggio in tre vasche di ammollo, con asciugatura completa prima della pressatura. I mosti di prima spremitura fermentano in piccole botti di rovere, con **legni stagionati almeno tre anni**, dove il vino svolge anche la malolattica e rimane sui propri lieviti per i primi sei mesi. Poi inizia la lunga attesa in bottiglia.

Il risultato nel bicchiere è un **giallo paglierino con riflessi dorati**, perlage fine e persistente. Al naso emergono **nocchie tostate e crosta di pane** - il classico registro ossidativo di un lungo élevage - senza eccessi burrosi. In bocca è **cremoso e intenso**, con un'acidità integrata e una sapidità che si allunga nel finale. **Niente dosaggio zuccherino a correggere**: il vino regge da solo. **Formato unico da 0,75 litri, gradazione tra 11,5 e 12,5 gradi**. Una bottiglia in edizione limitata, che racconta più di un decennio di pazienza in una sola apertura.

### **Montalbera**

 Cascina Montalbera 1 14030 Castagnole Monferrato (At)

 Tel +39 338 735 6001

 Lun-Ven 10:00-18:30, 10:00-19:00



© Riproduzione riservata

 **STAMPA**

[HOME](#) » [WiNE](#) » [CANTINE e CONSORZI](#)

» Undici anni sui lieviti: il Metodo Classico "140+1" che sfida il tempo - Italia a Tavola

[MONTALBERA](#) [VINO](#) [CANTINA](#) [BOLLICINE](#)

SCRIVI UN COMMENTO

## Resta Connesso

Iscriviti alle newsletter settimanali

Abbonati alla rivista cartacea

Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

Ricevi le principali news su Telegram

---

*"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"*

Alberto Lupini

---

## Undici anni sui lieviti: il Metodo Classico 140+1 che sfida il tempo

April 24, 2026 Ci sono produttori che misurano il tempo in mesi di affinamento come altri misurano investimenti. Montalbera ha scelto di aspettare più di undici anni prima di mettere in commercio il suo spumante di punta: il , Metodo Classico Pas Dosé da uve 100% Pinot Nero. Il nome non è un gioco di marketing. È una dichiarazione di metodo: 140 mesi a contatto con i lieviti, più un giorno il +1 riservato alla degustazione per definire il blend finale. Come nasce e come si presenta il 140+1 di Montalbera La lavorazione inizia già in vigna , con una selezione manuale dei grappoli seguita da quello che in cantina chiamano la spa del grappolo : un sistema di lavaggio e idromassaggio in tre vasche di ammollo , con asciugatura completa prima della pressatura. I mosti di prima spremitura fermentano in piccole botti di rovere , con legni stagionati almeno tre anni , dove il vino svolge anche la malolattica e rimane sui propri lieviti per i primi sei mesi. Poi inizia la lunga attesa in bottiglia. Il risultato nel bicchiere è un giallo paglierino con riflessi dorati perlage fine e persistente





# Tasting Life



Notizie Eventi Vino E Bevande Ristoranti E Locali Cibo E Ricette Viaggi E Escursioni Mostre E Spettacoli Libri

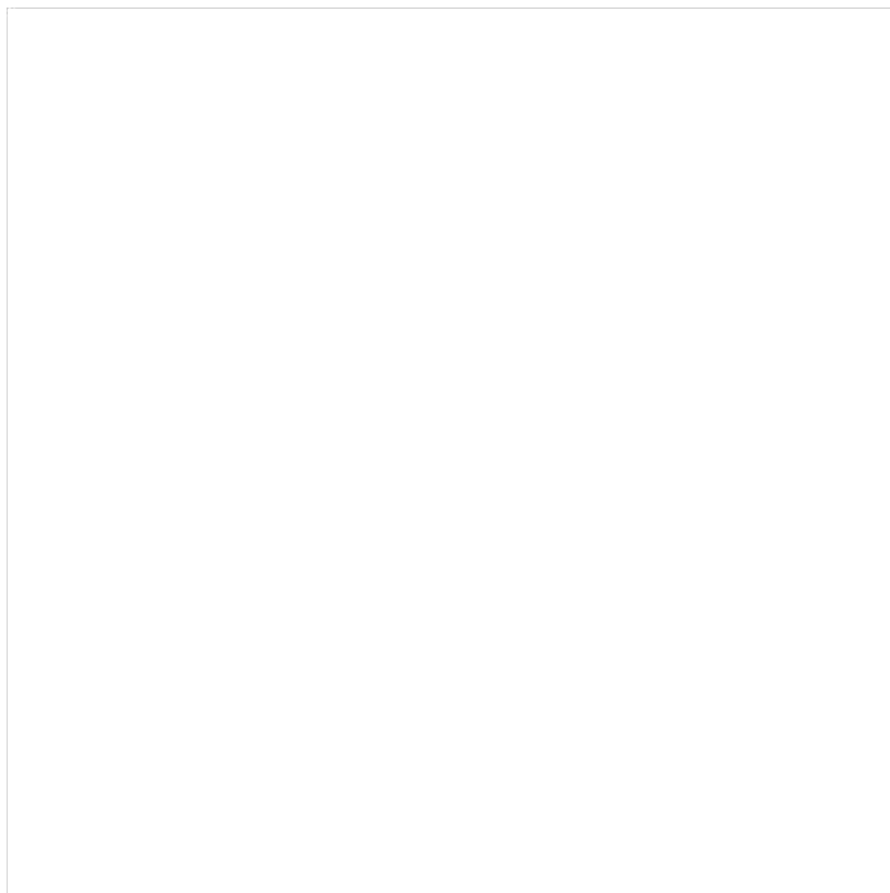


Home , Vino e Bevande , Montalbera presenta le nuove etichette a Torino: il racconto di Nino Falcone...

VINO E BEVANDE

## Montalbera presenta le nuove etichette a Torino: il racconto di Nino Falcone tra Ruchè e Metodo Classico

Di **Angela Massa** Aprile 21, 2026



Montalbera presenta le nuove etichette a Torino: il racconto di Nino Falcone tra Ruchè e Metodo Classico

A **Torino**, durante una degustazione dedicata alla stampa e agli operatori, **Montalbera** ha presentato due nuove etichette che segnano un passaggio nel percorso della cantina della famiglia **Morando**, da anni impegnata sul **Ruchè** e sul lavoro tra Monferrato e Langhe.

Fondata all'inizio del Novecento e oggi estesa su oltre 100 ettari vitati, **Montalbera** ha

ULTIMI ARTICOLI

VINO E BEVANDE

**Sara e Bricco Bracchi al Mercato Sabauda 2026 di Torino**

VINO E BEVANDE

**Davide Orrù e Castello di Gabiano al Salone del Vino Torino 2026**

EVENTI

**Vite in Riviera 2026, ad Albenga la fotografia del Ponente ligure nel bicchiere**

EVENTI

**Vitaly 2026: il vino italiano incontra il mondo, chiusa la 58ª edizione a Veronafiere con 90.000 presenze**

RISTORANTI E LOCALI

**A Torino DUME presenta il nuovo menu di primavera tra cucina piemontese e ricerca**

NOTIZIE

**Nasce il Moka Day: il 21 aprile diventa la giornata internazionale della moka**

NOTIZIE

**Irresistibile PIWI 2026, a Lazise il 26 e 27 aprile due giorni per capire il futuro della viticoltura**

Carica altri >

costruito un'identità precisa attorno al **Ruchè di Castagnole Monferrato**, vitigno che rappresenta il centro della ricerca aziendale. A raccontare questa evoluzione è stato **Nino Falcone**, enologo della cantina, che segue direttamente lo sviluppo dei vini e ne definisce l'impostazione tecnica e stilistica.

Durante la presentazione, **Falcone ha illustrato due novità molto diverse tra loro**, ma legate da una stessa visione produttiva.

La prima è il **Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Riserva "Franco Morando"**, nato da una selezione dei vigneti storici tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore. Si tratta della seconda Riserva della cantina dopo Il Fondatore e nasce con l'obiettivo di ampliare il profilo del Ruchè, lavorando su maggiore struttura e capacità evolutiva nel tempo.

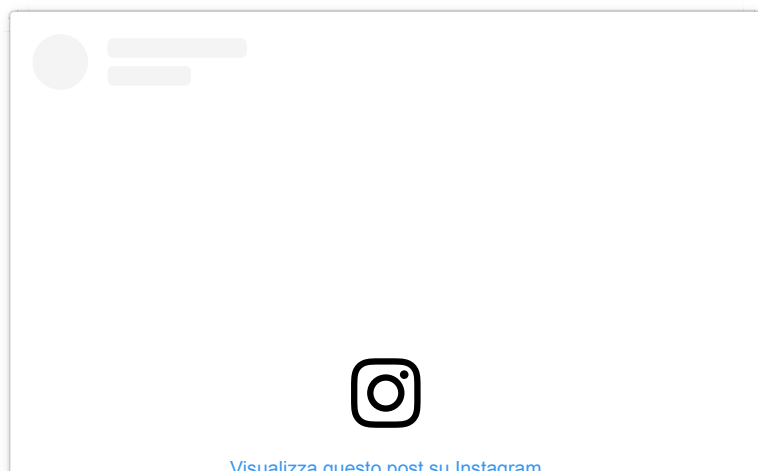
La seconda novità è il **Metodo Classico Pas Dosé 140+1**, da Pinot Nero in purezza, evoluzione del progetto 120+1. Un vino costruito su oltre 140 mesi sui lieviti, con un'impostazione precisa che punta sia sulla definizione stilistica sia sulla possibilità di utilizzo in abbinamento gastronomico.

La presentazione si è svolta negli spazi di **Bifrò Torino**, ristorante specializzato nella lavorazione della carne e nella cottura alla brace, guidato dallo chef e proprietario **Roberto Pintadu**. Il menu è stato costruito in funzione dei vini, accompagnando ogni passaggio della degustazione.

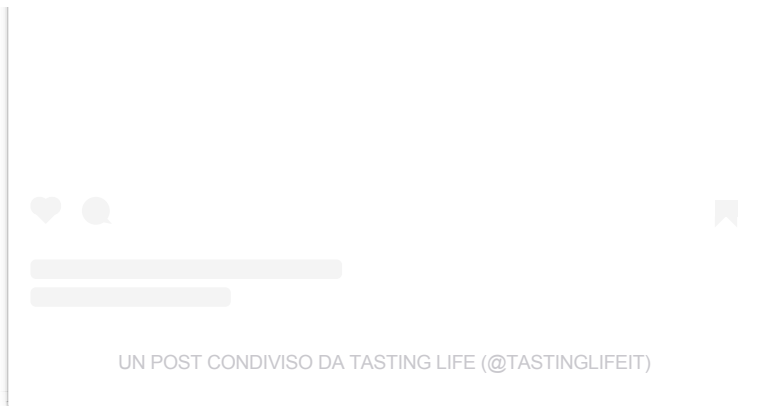
In apertura diverse etichette all'aperitivo, seguite dal **Pas Dosé 140+1 Magnum** abbinato agli antipasti e al cotto del Bifrò. La parte centrale ha visto il secreto di maiale iberico e il diaframma di angus USA accompagnati dal **Ruchè Il Fondatore 2023 Magnum**, mentre il nuovo **Ruchè Riserva Franco Morando 2023 Magnum** è stato servito con bistecca di vacca extra marezzata.

Chiusura con pre-dessert della casa e gelato alla crema di produzione interna, in abbinamento al **Moscato d'Asti San Carlo 2025**.

Un percorso costruito per mettere in relazione vini e cucina, ma anche per raccontare, attraverso le parole di **Nino Falcone**, la direzione intrapresa da Montalbera: da un lato l'approfondimento sul Ruchè, dall'altro l'apertura verso nuove tipologie capaci di dialogare con una ristorazione sempre più attenta agli abbinamenti.



[Visualizza questo post su Instagram](#)



**Angela Massa**  
<https://www.massa.email/>

f i e g

- TAGS** Abbinamento Arte Asti Bra Cantina Carne Castagnole Monferrato  
 Chef Degustazione Diaframma Gelato Guida Langhe Lazio Metodo Classico  
 Monferrato Moscato Novi Pinot Nero Ristorante Ruchè Torino Vino

Letture a firma di **Angela Massa**

## Nove tappe in Italia: il Consorzio DOC Delle Venezie e la Marina Militare insieme per il Nastro Rosa Tour

**Angela Massa** - Giugno 3, 2025

Il Consorzio DOC Delle Venezie prende il largo lungo le coste del Mediterraneo accanto alla Marina Militare per il Nastro Rosa Tour 2025: un...

### Club Silèncio: "Una Notte alle OGR Torino" con Samuel (Subsonica) & TUN

Mostre e Spettacoli **Angela Massa** - Novembre 14, 2023

Un'esperienza di cultura, arte visiva e musica elettronica ha preso vita alle OGR Torino grazie all'evento organizzato da Club Silèncio: "UNA NOTTE ALLE OGR"...

Continua a leggere

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## GOLF&WINE CHAMPIONSHIP 2026 ALESSANDRIA.

**GOLF&WINE CHAMPIONSHIP 2026** Il primo campionato italiano di golf itinerante dedicato alle aziende vinicole BARBERA WINES "Il golf è un gioco che si gioca tra diciotto buche e una bottiglia di buon vino." Arriva ad Alessandria la tappa del Golf&Wine Championship 2026, il circuito nazionale che si svolgerà in oltre venti gare nelle principali regioni vinicole italiane. Domenica 26 aprile il Golf Club Margara ospiterà il campionato di golf itinerante dedicato alle aziende vinicole del Bel Paese, ove ogni cantina verrà rappresentata da quattro giocatori. Il Golf&Wine Championship nasce con l'obiettivo di valorizzare l'eccellenza



enogastronomica italiana attraverso lo sport, creando un connubio unico tra il mondo del golf e quello delle tradizioni vinicole. La mission del circuito è quella di mettere in relazione territori, imprese, professionisti e appassionati, trasformando ogni gara in un'esperienza di scoperta culturale, oltre che sportiva. Il tour di gare, presentato al Campidoglio il 30 gennaio e che vedrà la cerimonia di chiusura ad ottobre al Palazzo del CONI di Roma, coinvolgerà tutti i mesi primaverili ed estivi, da marzo a settembre, toccando, per i momenti più istituzionali, sedi decisamente prestigiose, grazie alla collaborazione con due realtà storiche come Grandi Eventi Italiani, Sport e Tradizione e Sport e Salute. Il circuito nazionale vedrà il coinvolgimento di oltre 1000 aziende agricole di prestigio, oltre 2500 giocatori e più di 20 circoli di golf, con un bacino di 6000 soci. Ogni gara infatti vedrà la partecipazione attiva ed esclusiva, a numero chiuso, di 25 aziende agricole per la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, affiancate da un numero variabile dagli 80 ai 100 giocatori, tra imprenditori e professionisti appassionati. Al termine di ogni competizione, spazio alla cosiddetta diciannovesima buca, il momento conviviale post-partita, in cui giocatori e ospiti potranno degustare i vini delle cantine partecipanti, accompagnati da un buffet di specialità gastronomiche locali. Guido Bernardini, creatore del Golf&Wine Championship racconta come l'idea sia nata dalla considerazione che il rapporto tra golf e vino rappresenti un connubio sempre più stretto, basato sulla condivisione di valori come la pazienza, la passione per il territorio, la qualità del tempo libero e il turismo di alto livello. Questa sinergia unisce il piacere dello sport all'aria aperta alla cultura enogastronomica, creando esperienze spesso di lusso, definite come "wine & golf". Il nostro tour dice si posiziona come un'esperienza di qualità e di condivisione. È risaputo che su un campo da golf l'aspetto ludico è da sempre accompagnato da un interessante momento di conoscenza e di pubbliche relazioni, con occasioni di confronto e potenziale business con gli altri partecipanti alla gara. Così come il binomio golf-vino è ormai assodato, grazie alle esperienze dirette di golfisti celebri del passato come Greg Norman, Ernie Els, Cristie Kerr e Costantino Rocca che hanno investito nel settore vinicolo. Aggiunge Luca Maria Vicentini, co-fondatore del Golf&Wine Championship: In questo tour uniamo due eccellenze. Da una parte il golf che è uno tra gli sport più democratici, godibile anche da chi non è un grande esperto. Dall'altro l'enogastronomia italiana, con la simpatica coincidenza che proprio a dicembre 2025, mentre questo grande ha preso forma, la cucina italiana è stata riconosciuta come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO. Le tappe con i vini in degustazione

Sabato 28 marzo - Villa Condulmer (Treviso) Dessert Wines & Prosecco Golf Championship Riservata a vini dolci e prosecco da tutta Italia  
 Lunedì 6 aprile - Franciacorta Golf Club (Brescia) Franciacorta Wines Golf Championship Riservata a vini Franciacorta  
 Sabato 11 aprile - Golf Club (Bologna) Pignoletto Wines Golf Championship Riservata ai vini dei colli bolognesi  
 Sabato 18 aprile - Miglianico Golf Club (Chieti) Montepulciano Wines Golf Championship Riservata ai vini abruzzesi  
 Domenica 19 aprile - Conero Golf Club (Ancona) Verdicchio Wines Golf Championship Riservata ai vini marchigiani  
 Sabato 25 aprile - Golf & Country Club (Modena) Lambrusco Wines Golf Championship Riservata ai vini Lambrusco  
 Domenica 26 aprile - Golf Club Margara (Margara - AL) Barbera Wines Golf Championship Riservata ai vini Barbera e Monferrato  
 Domenica 3 maggio - Golf Club Castello di Spessa (Gorizia) Ribolla Wines Golf Championship Riservata ai vini del Collio  
 Domenica 17 maggio - Le Pavoniere Golf Club (Prato) Tuscany Wines Golf Championship Riservata ai vini toscani  
 Domenica 24 maggio - Dolomiti Golf Club (Trento) Vigneti Eroici Golf Championship Riservata ai vini trentini  
 Domenica 31 maggio - Golf Club Cà degli Ulivi (Marciaga - VR) Valpolicella Wines Golf Championship Riservata ai vini della Valpolicella  
 Martedì 2 giugno - Tanka Golf Villasimius (Villasimius - CA) Cannonau Wines Golf Championship Riservata ai vini Cannonau  
 Martedì 2 giugno - Adriatic Golf Club (Cervia - RA) Sangiovese Wines Golf Championship Riservata ai vini romagnoli  
 Sabato 27 giugno - Ugolino Golf Club (Firenze) Chianti Wines Golf Championship Riservata ai vini Chianti  
 Domenica 5 luglio - Golf Cup La Pinetina (Como) All Wines Golf Championship Riservata ai vini da tutta Italia  
 Sabato 11 luglio - Marco Simone Golf Club (Roma) Charmant &



Champenoise Golf Championship Riservata alle bolle nazionali Domenica 19 luglio - Golf della Montecchia (Padova)  
 Rosé Wines Golf Championship Riservata ai vini rosé di tutta Italia Sabato 25 luglio - Golf Colline del Gavi (Alessandria)  
 Gavi Wines Golf Championship Riservata ai vini Gavi Domenica 23 agosto - Tanka Golf Villasimius (Villasiumius - CA)  
 Vermentino Wines Golf Championship Riservata ai vini bianchi sardi Sabato 29 agosto - Golf Club Cavaglià (Cavaglià - BI)  
 Erbaluce Wines Golf Championship Riservata ai vini Erbaluce Domenica 6 settembre - Golf Club Cherasco (Cherasco - CN)  
 Barolo e Barbaresco Wines Golf Championship Riservata ai vini Barolo e Barbaresco \*In caso di maltempo, eventuali recuperi si dovranno svolgere nei giorni compresi tra domenica 13 e domenica 27 settembre. Venerdì 25 settembre a Roma galà finale con serata di beneficenza il cui ricavato sarà devoluto all'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù. Nel dettaglio i fondi saranno destinati al progetto di accoglienza per le famiglie con bimbi in cura, per assicurare un alloggio durante la degenza del loro piccolo. Tutte le tappe del tour verranno documentate da un book fotografico che verrà pubblicato la settimana successiva a ciascuna data sul sito ufficiale della manifestazione [www.golfandwine.it](http://www.golfandwine.it). Le iscrizioni per la ciascuna data sono aperte presso il Golf Club che ospiterà la tappa del tour. Per maggiori informazioni su tutto il tour Golf and Wine è possibile contattare: - Luca 348/2722727 Guido 393/9704821 - E-mail: [info@golfandwine.it](mailto:info@golfandwine.it) La tappa di Alessandria con Barbera Wines Golf Championship domenica 26 aprile Nel dettaglio, per la data di Alessandria, le iscrizioni sono aperte presso la meravigliosa location del Golf Club Margara, raggiungibile al numero di telefono 0131/778555 o via e-mail all'indirizzo [margara@golfmargara.com](mailto:margara@golfmargara.com) (riferimento: Gian Marco Griffi). Margara è uno dei principali golf club del Piemonte e del Nord Italia, con due percorsi tecnici e panoramici capaci di creare un'esperienza completa tra sport, ospitalità e relax. Qui, a meno di venti minuti dal centro di Alessandria, il golf incontra il paesaggio piemontese, in un contesto raffinato e autentico. Il percorso a 18 buche, detto La Guazzetta, è stato ideato da Glaudo Lolli Ghetti, armatore italiano nato in provincia di Frosinone e adottivo di Genova, che negli anni '60 trovò nel Monferrato il luogo ideale per vivere la campagna, suo amore d'infanzia, insieme alla sua grande passione sportiva, il golf. Ancora oggi a Margara si respira l'amore di un uomo la cui storia personale ci insegna quanto nella vita sia importante credere fortemente nelle proprie passioni. Il giorno prima dell'evento, ossia sabato 25 aprile, sul sito della location [www.golfmargara.it](http://www.golfmargara.it) verranno riportati i nominativi di tutti i partecipanti con i relativi orari di partenza. Ad ogni gruppo, composto da quattro persone due coppie verrà abbinato il vino di una delle venticinque cantine partner della tappa alessandrina. Il giorno dell'evento, le gare avranno inizio la mattina, con scaglioni di partenza ogni quindici minuti. Al termine delle proprie diciotto buche ogni gruppo potrà rilassarsi nell'area hospitality di Golf&Wine Championship, ricevendo in omaggio simpatici gadgets e una bottiglia per persona della cantina abbinata. Al termine di tutte le gare, nel tardo pomeriggio, avranno luogo le premiazioni di: - prima coppia lorda, ossia la coppia che ha eseguito il percorso di diciotto buche con il minor numero di colpi - prima coppia netta, ossia la coppia che ha eseguito il percorso di diciotto buche con il minor numero di colpi considerato l'handicap - prima coppia mista, composta da un uomo e una donna In palio come premio degli oggetti di design inerenti al mondo del golf. Insieme ai golfisti verranno premiate anche le tre cantine a loro abbinati, che si aggiudicheranno un tappo di botte in legno intagliato. Contestualmente alle premiazioni, i partecipanti potranno accedere alla degustazione enogastronomica, con l'assaggio di tutti i vini delle cantine partners della giornata. I vini verranno abbinati per l'occasione con un buffet di prelibatezze tipiche della zona, a chilometro zero, in collaborazione con il ristorante interno al Golf Club. Con questa gara, come in tutto il tour, si andranno a promuovere le eccellenze enologiche italiane nel panorama golfistico. Non sarà quindi una semplice gara, ma un vero e proprio evento commenta Guido Bernardini, creatore del Golf&Wine Championship. L'elenco delle cantine partecipanti già annunciate: - Balliano - Berta Guido - Berta Paolo - Bianco Marco - Boeri - Cantabellina - Cantina Sant'Evasio - Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli - Cantina Sociale di Mombercelli - Cascina Bric - Dogliotti 1870 - Giacosa - Guasti Clemente & Figli Spa - La Graziosa - La Mondianese D&Vine - Michele Chiarlo srl - Montalbera Società - Serragrilli - Tenuta Montemagno spa - Vigne dei Mastri - Villa Giada S.A. - Vinicola Arno Pubblicato da Giuseppina De Biase

Commenti

## Anteprima Ruche' di Castagnole Monferrato

Un'iniziativa a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ANTEPRIMA RUCHE' L'annata 2025 del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Lunedì 20 aprile (15:00-22:00) Torino Turin Palace Hotel Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato promuove a Torino in collaborazione con Go Wine un evento dedicato alla presentazione, in anteprima, del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2025 presso l'Hotel Turin Palace in Via Paolo Sacchi 8 a Torino. La location sarà suddivisa in due aree, una interamente riservata alla degustazione alla cieca della

nuova annata di Ruchè di Castagnole Monferrato docg delle cantine aderenti e sarà rivolta principalmente ai giornalisti e operatori del settore, e una seconda sala dedicata ai banchi di assaggio alla presenza diretta delle aziende Consorziato che hanno aderito all'iniziativa. Ecco un primo elenco delle cantine che hanno aderito all'iniziativa Az. Agr. La Miraja Castagnole Monferrato Az. Agr. Tommaso Bosco Castagnole Monferrato Balliano , Grana Caldera Fabrizia Asti Cantina Sociale di Castagnole Monferrato Cantine Sant'Agata Scorzolengo Esse Erre Agricola Castagnole Monferrato Ferraris Agricola Castagnole Monferrato Goggiano Refrancore Montalbera Castagnole Monferrato Paolo Gay Scorzolengo Poggio Ridente Cocconato d'Asti Prediomagno Grana Tenuta Montemagno Montemagno La degustazione al banco di assaggio si articolerà su num. 3 turni. Dalle 15:00 alle 18:00 la degustazione sarà riservata esclusivamente ad operatori Ho.Re.Ca . e stampa In fondo alla presente trovate il link per effettuare la richiesta di accredito. Tale richiesta può essere estesa, oltre che al banco d'assaggio, alla seconda sala che sarà dedicata esclusivamente per degustazioni alla cieca della nuova annata, con la possibilità di degustare da seduti in un ambiente riservato. Per ulteriori informazioni invitiamo ad inviare un'email a [stampa.eventi@gowinet.it](mailto:stampa.eventi@gowinet.it) A seguire num. 2 turni 18:00-20:00 e 20:00-22:00 con la degustazione che sarà aperta al pubblico con la formula degli assaggi in forma libera al prezzo unico promozionale di 15,00. FOOD PARTNER: Consorzio Roccaverano DOP Prenotazioni: STAMPA E HO.RE.CA 15:00 18:00 di seguito il link per registrarsi come operatore <https://forms.gle/vJoFeubN6hLDqDrL6> Le richieste saranno confermate via e-mail E' possibile in alternativa inviare la richiesta di accredito alla e-mail [stampa.eventi@gowinet.it](mailto:stampa.eventi@gowinet.it) WINE LOVERS 18:00 22:00 (nel turno scelto) | ingresso euro 15,00 (degustazione in forma libera) di seguito il link per acquistare il biglietto Turno 18:00-20:00 <https://buy.stripe.com/28EcN63h25v05s25F90Bb1c> Turno 20:00-22:00 <https://buy.stripe.com/4gMaEY6te0aGf2C3x10Bb1d> Per info e prenotazioni [stampa.eventi@gowinet.it](mailto:stampa.eventi@gowinet.it) tel. ?? [www.gowinet.it](http://www.gowinet.it) ALLA PROSSIMA ! LUCA GANDIN Leggi qui le ultime notizie: IL TORINESE Share this Facebook Twitter Whatsapp Email Tags: ruchè ilTorinese Post recenti Anteprima Ruchè di Castagnole Monferrato Vinitaly e Langhe, AVS: "Si dimentica lo sfruttamento" Ivan e i Cani, un bagliore tra gli interstizi del tempo e della memoria Approvata in Consiglio comunale la mozione sugli Osservatori del territorio Guarda tutto Lascia un commento Annulla risposta Your email address will not be published.



**SCATTI DIGUSTO**  
Leggi, Mangia, Bevi, Ama



Tutti gli articoli

Notizie Ristoranti Pizzerie Locali Cibo Ricette Drink Vino Birra Shopping

Cerca

Vino

14 Aprile 2026

### Montalbera Ruchè, premiato anche con la carne di Bifrò a Torino

Ruchè di Montalbera in evidenza alla cena di carne da Bifrò a Torino, occasione per assaggiare anche lo spumante 140+1

[Scatti di Gusto >Vino](#)



di [Valentina Porello](#) ->



Era il 1980 quando Enrico Riccardo Morando, l'imprenditore originario di Castiglione Tinella, prese una decisione che avrebbe cambiato le sorti di un intero vitigno, il **Ruchè**. Una varietà autoctona capace di diventare un'eccellenza. Oggi suo nipote Franco esporta il Ruchè in tutto il mondo. Tradotta in numeri, la Famiglia Morando, nella tenuta di **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. Montalbera è a cavallo tra le due grandi zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe. I vigneti hanno età variabile dai 7 ai 30 anni. Il tipo di coltivazione è il guyot basso e ogni operazione colturale è eseguita a mano. Oltre al Ruchè DOCG, le altre varietà impiantate sono Barbera d'Asti, Grignolino d' Asti, Monferrato nebbiolo e Viognier. Proprietà di Montalbera è anche una tenuta di Castiglione Tinella impiantata a Moscato d' Asti, Viognier e Langhe Doc Chardonnay.

## Il Ruchè



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le origini del Ruchè affondano nel passato. Tra le ipotesi più accreditate, quella che collega agli antichi vitigni dell'Alta Savoia, anche se c'è l'ipotesi della derivazione dal termine piemontese roche, riferito alle zone collinari arroccate del Monferrato. Come detto, erano gli anni Ottanta, la DOC sarebbe arrivata nel 1987, la DOCG nel [2010](#).

Ancor prima di Vinality, Franco Morando, ha raccontato la sua passione per il Ruchè da **Bifrò**, bisticcheria di Torino. Per Morando non è solo un vino, ma un universo magico fatto di territorio, di sapere antico, passione, famiglia e amore.

Il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Il Fondatore 2023 di Montalbera è stato premiato con il punteggio di 92/100 dalla guida StarWines The Book 2027 di Vinality. L'etichetta storica aziendale è dedicata al cavaliere Enrico Riccardo Morando, il nonno di Franco Morando, ed è la prima delle riserve di Montalbera. Il Ruchè è allevato a guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto. L'invecchiamento è di 24 mesi di cui minimo 12 mesi in botte grande di rovere. Il colore è rosso rubino tendente al granato. Il profumo è intenso, persistente con tendenziali ricordi aromatici e sentori tipici di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Nonostante il caldo dell'annata, che ha richiesto una vendemmia notturna, questo Ruchè di Montalbera è elegante.

I principi di Montalbera trovano espressione anche nella Riserva Franco Morando. Un Ruchè DOCG invecchiato 18 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, austriaco e slavoniano seguito da un affinamento in bottiglia per un totale minimo di 24 mesi. In bocca si presenta lungo, di trama setosa, in ottimo rapporto d'equilibrio acido tannico. Solo 2700 le bottiglie prodotte.

**La cena da Bifrò a Torino con i vini di Montalbera**



Lo chef titolare di Bifrò, Roberto Pintadu, ha abbinato "la poesia allo stato liquido" della Riserva del Fondatore al secreto di maiale iberico e al diaframma di Angus Usa. Mentre Il Riserva Franco Morando è andato a nozze con la bistecca di vacca extra marezzata dal sapore selvatico cotta sulla griglia a carbone. Il bouquet di cioccolato, cuoio conciato e mirtillo è in perfetta armonia con la carne.


**Il nuovo spumante**



Il **140 mesi +1** (il +1 è il giorno dedicato alla degustazione per il blend finale) invece è lo Spumante Metodo Classico Pas Dosé di Montalbera che vuole spargiare le carte. 100% Pinot Nero e solo 3000 bottiglie prodotte. Bouquet fine, persistente e con sentori di nocciole tostate e crosta di pane. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere, realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. L'affinamento continua a contatto con i lieviti per più di 140 mesi. La bollicina, che ha accompagnato l'antipasto, sarà messa in commercio dopo Vinitaly.

A fine cena si è brindato con il San Carlo Moscato d' Asti DOCG, vino dolce, dal sapore intenso e tipico dei Moscati, con note di salvia e fiori d'arancio. San Carlo, a Castiglione Tinella, è la frazione dove nacque il capostipite di famiglia, che ha fatto grande il Ruchè.

Cascina Montalbera. [Seguire Indicazioni Per Grana. Cascina Montalbera. 1. 14030 Castagnole Monferrato AT](#) .

Telefono: 338 735 6001. [Instagram](#) .

Bifrò. [Via Giuseppe Mazzini, 23, 10123 Torino TO](#) . Telefono: 346 698 6115

Argomenti: [Assaggi Di Vino](#) [Torino](#)

NESSUN COMMENTO

Lascia un commento

Non ci sono ancora commenti

Articoli correlati

Scatti di Gusto di Vincenzo Pagano

info@scattidigusto.it

P.IVA: 01353010539

SCOPRI

# affaritaliani

Fondato nel 1996 da Angelo Maria Perrino  
Direttore responsabile Marco Scotti

Economia Corporate Politica Esteri News Salute Sport AI TV

f @ in X

Tendenze Iran Borse Trump Ascolti Tv Garlasco

Meteo Oroscopo

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

f in X WhatsApp Email

+ 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

# 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 dell'anniversario, le etichette dei Vermouth saranno arricchite da un bollino celebrativo per i 135 anni di storia. Tra le grandi case storiche e spumanti 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 sostenibilità, 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.

## L'EVENTO

pre oggi il Vinitaly, una quattro giorni caratterizzata da una significativa presenza astigiana. Le cantine e 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 piemontesi. In occasione dell'anniversario, le etichette dei Vermouth saranno arricchite da un bollino celebrativo per i 135 anni di storia. Tra le grandi case storiche e spumanti 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 sostenibilità, 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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Roberto Bava

GIULIO MORRA



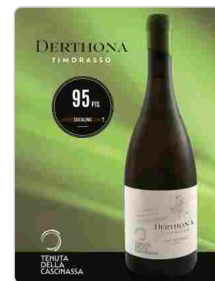
Giacomo Pondini alla guida del Consorzio Asti Docg vino dell'anno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## Il Timorasso di Tenuta della Cascinassa conquista i critici internazionali

Due vini prodotti dall'azienda alessandrina, Il Derthona 2023 e il Ramblè 2022, hanno ottenuto 95 punti nelle valutazioni di James Suckling, uno dei critici più influenti al mondo. I vini della Tenuta della Cascinassa continuano a ottenere successi in campo internazionale. Il sito JamesSuckling.com, diretto da James Suckling, uno dei critici enologici più influenti al mondo, ha infatti assegnato a due Timorasso dei Colli Tortonesi prodotti dall'azienda, il Timorasso Colli Tortonesi Derthona 2023 e il Timorasso Colli Tortonesi Derthona Ramblè 2022 95 punti. Si tratta di un punteggio di assoluto valore che, secondo la classificazione di James Suckling, identifica quei vini che vanno comprati, bottiglie che vogliamo bere nella loro interezza, per usare le parole esatte di Suckling. Il lavoro di James Suckling nella valutazione e selezione di vini d'eccellenza è universalmente riconosciuto e il peso di una sua recensione è capace di aprire mercati esteri, attrarre importatori e distributori. Entrato nel 1981 nella redazione di Wine Spectator, il critico californiano ne ha fondato la sede europea e ha occupato la posizione di senior editor per circa 30 anni, fino a diventare quello che Forbes ha definito uno dei critici di vino più potenti del mondo. Nel 2010 ha fondato JamesSuckling.com, portale che ad oggi contiene oltre 300 mila valutazioni di vini (di cui circa 50 mila valutati nel solo 2025) e raggiunge oltre 4 milioni di utenti attraverso i social network e gli strumenti collegati. Il portale è ormai un punto di riferimento globale per appassionati e professionisti del vino. La sua metodologia si basa su degustazioni alla cieca e attribuisce punteggi in centesimi, con i vini sopra i 90 punti considerati eccellenti e quelli sopra i 95 punti di livello assoluto. Il punteggio che due dei nostri Timorasso hanno ricevuto da James Suckling e definito uno dei migliori assaggi! è un doppio riconoscimento internazionale di grande valore: evidenza Alberto Dell'Acqua, proprietario con la famiglia della Tenuta della Cascinassa. Questa valutazione non solo rappresenta una garanzia di qualità riconosciuta a livello internazionale e che posiziona le nostre etichette tra le più desiderate al mondo, ma certifica la bontà del nostro progetto e la direzione che abbiamo deciso di intraprendere quando abbiamo avviato la nostra attività. La passione per le cose fatte bene e la ricerca della miglior qualità possibile, saranno fari che ci guideranno anche nei prossimi anni, dove l'azienda continuerà il proprio sviluppo. RAMBLÈ 2022 Timorasso dei Colli Tortonesi Il Ramblè è un Timorasso complesso, dalla forte personalità, pensato per durare nel tempo ed esprimersi al meglio con l'evoluzione. L'annata presa in considerazione da James Suckling, il , verrà ricordata sui Colli Tortonesi come la più sorprendente ed estrema degli ultimi decenni. Un'estate rovente, con quasi trenta giorni oltre i 35 gradi, spinse la vendemmia a partire già a fine agosto, con settimane di anticipo rispetto alla memoria storica di Pozzol Groppo, dove ha sede la tenuta. Gli stessi mesi invernali avevano già segnato vigne della Cascinassa con gelate prolungate e frequenti, contribuendo a costruire una stagione di contrasti assoluti. Il risultato è un Timorasso con una concentrazione fuori dall'ordinario. Lo stress idrico, infatti, ha reso gli acini piccoli, compatti, perfettamente sani e ricchissimi di zuccheri. I vini prodotti a partire da quelle uve, quindi, hanno conservato questa tensione: struttura densa, sapidità marcata, una mineralità che si esprime con intensità insolita. In particolare, le Riserve di questa annata restituiscono tutto ciò in forma compiuta: profili salini, equilibrati e persistenti, con una coerenza tra naso e bocca e un potenziale evolutivo ancora molto lungo davanti a sé. Queste qualità del Ramblè 2022 sono state molto apprezzate da James Suckling, che si è così espresso nelle note che accompagnano la valutazione: Un vino sobrio con aromi di lime, fiammifero appena acceso, minerali, pompelmo rosa e pane tostato. Al palato è compatto, con un'acidità vivace, un medio palato leggermente austero, un corpo medio e un finale gessoso ma equilibrato. Un vino potente, destinato a durare nel tempo. Degustato da una magnum. Da bere subito o da conservare. DERTHONA 2023 Timorasso dei Colli Tortonesi Il Derthona 2023 è un Timorasso equilibrato e armonioso, dal gusto luminoso e lineare, sostenuto da una vibrante acidità che dona tensione ed energia. La bottiglia valutata da James Suckling proviene dall'annata 2023. Un inverno mite e una primavera fresca e regolare prepararono il terreno a un'estate calda e soleggiata, interrotta al momento giusto, da piogge providenziali che consentirono alle uve di completare la maturazione con gradualità. Quella varietà di condizioni fu esattamente ciò di cui il Timorasso ha bisogno per esprimersi nella sua forma più classica. I vini nati da questa annata parlano un linguaggio più disteso rispetto al 2022. Il frutto è nitido e riconoscibile, la freschezza attraversa il sorso con continuità, la struttura si muove con eleganza. Sono vini che seducono già oggi, ma che portano in sé la complessità e la tensione minerale tipica del vitigno, pronta ad aprirsi ulteriormente con gli anni. Il 2023 è un'annata che racconta Timorasso di tenuta della Cascinassa nella sua essenza più autentica e generosa. Anche il Derthona ha conquistato gli assaggiatori di JamesSuckling.com, che hanno accompagnato il voto con questo giudizio: Un vino complesso con aromi di pesche





bianche, pastelli a cera, cera, lieviti decisi e limoni. È corposo e concentrato, con un corpo medio-pieno, un'acidità vivace e un finale preciso e agrumato. Da bere subito o da conservare . Condividi: Fai clic per condividere su Facebook (Si apre in una nuova finestra) Facebook Fai clic per condividere su X (Si apre in una nuova finestra) X Correlati Montalbera, le eccellenze enologiche del Monferrato incontrano i piatti della cucina tradizionale piemontese 31 Agosto 2024 In "Food & Wine" Alexala presenta cinque drink con i vini del territorio 20 Novembre 2023 In "Food & Wine" Enotecche regionali, Strade del vino e del gusto a sistema per promuovere il territorio 7 Dicembre 2023 In "Food & Wine"



## Consorzio Barbera D'asti e Vini del Monferrato: sara' Filippo Mobrìci alla guida di un Cda rinnovato

Con 7 nuovi membri il CDA del Consorzio si presenta unito e dinamico in vista delle nuove sfide di mercato

L'assemblea dei soci del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha eletto il nuovo Cda che vede la conferma di 18 consiglieri e di 7 nuove realtà, pronte a portare energie, visione e sensibilità contemporanea nel percorso di crescita della denominazione. È stato altresì nominato Filippo Mobrìci Presidente del Consorzio dell'azienda Bersano. Una nomina che segna un passaggio nel segno della continuità e della valorizzazione del lavoro svolto negli ultimi anni per rafforzare l'identità della Barbera e dei vini del Monferrato sui mercati nazionali e internazionali.

**Presidente Filippo Mobrìci** Assumere la guida del Consorzio in questo momento è per me motivo di grande soddisfazione e responsabilità. Arriviamo al prossimo Vinitaly con un Consiglio di Amministrazione rinnovato e con la volontà di rafforzare ulteriormente il dialogo con i mercati internazionali. Negli ultimi anni il settore ha dovuto confrontarsi con uno scenario particolarmente dinamico, caratterizzato da cambiamenti continui e nuove sfide competitive. Proprio per questo il nostro impegno sarà quello di proseguire il lavoro avviato, consolidando le relazioni costruite e guardando al tempo stesso ai mercati emergenti, sempre più interessati a vini capaci di coniugare qualità, identità e immediatezza. In questo percorso raccogliamo il testimone lasciato dal mio predecessore Vitaliano Maccario, che ringrazio per aver rafforzato il dialogo con stakeholder nazionali e internazionali e per il lavoro svolto in un triennio particolarmente complesso. Lo facciamo con uno sguardo rivolto anche all'importante traguardo degli ottant'anni del Consorzio, un anniversario che rappresenta non solo una ricorrenza, ma il risultato di una lunga storia condivisa e di un percorso costruito insieme ai produttori del territorio.

Ad affiancare il Presidente saranno i due Vicepresidenti Lorenzo Giordano della cantina sociale di Vinchio e Vaglio Serra e Giorgio Gozzelino di Cascina Castlet che sottolineano: Vicepresidente Lorenzo Giordano

La Barbera d'Asti ha tutte le caratteristiche per parlare al pubblico contemporaneo: è un vino identitario ma al tempo stesso immediato, capace di essere autentico e accessibile. Il nostro obiettivo è continuare a raccontarla come un vino sempre più pop, riconoscibile e vicino ai consumatori, capace di unire qualità, versatilità e convivialità. Un linguaggio che permette alla Barbera di dialogare con nuove generazioni di wine lovers e con mercati sempre più dinamici.

Vicepresidente Giorgio Gozzelino

Il valore della Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato nasce innanzitutto dal lavoro quotidiano dei produttori e dal legame profondo con un territorio unico, fatto di colline, suoli e tradizioni vitivinicole che da generazioni ne definiscono l'identità. Il nostro impegno sarà quello di rafforzare ulteriormente il lavoro di squadra tra produttori, istituzioni e filiera, affinché queste denominazioni possano continuare a essere ambasciatrici credibili del Monferrato nel mondo e a trasmettere il valore di un territorio che ha nella viticoltura una delle sue espressioni più alte.

Il nuovo consiglio di amministrazione consta di 25 membri:

Bersano Luigi – G.M. Mondo del Vino-ARGEA  
 Bianco Davide – Azienda Vitivinicola Tenuta La Graziosa Bonzano Francesca –  
 Castello di Uviglie Brillado Pietro – Cantina Sociale di Mombercelli Costa Andrea  
 – Marengo Vini Cucco Carlo – Cantine Manfredi Ferraris Luca – Agricola Ferraris  
 Fortunato – Bruno Tre Secoli Gallo Carlo – Azienda Agricola Gallo Gasperini  
 Davide – Cascina Gilli Gerbi Enzo – Cantina sociale Barbera dei Sei Castelli  
 Ghignone Andrea – Cantina Sociale di Nizza M.to Giordano Lorenzo – Cantina Sociale  
 di Vinchio e Vaglio Serra Gozzelino Giorgio – Cascina Castlet Marasso Massimo –  
 Fratelli Martini Secondo Luigi Mobrìci Filippo – Bersano Vigneti Morando Franco  
 – Società Agricola Montalbera Pesce Daniela – Cantina Sociale Maranzana



Porzio Giulio – Cantina Post Dal Vin      Redoglia Mario – Cantina Sociale di Castagnole  
Monferrato      Ricagno Paolo Vecchia – Cantina di Alice Bel Colle e Sessame  
Rovero Enrico – Ili Rovero      Sartirano Paolo – Sartirano Figli Cantine e Vigneti  
Savio Stefano – Terre dei Santi      Veronesi Federico – Pico Maccario – Agribel      IL  
CONSORZIO BARBERA D’ASTI E VINI MONFERRATO      Il Consorzio Barbera d’Asti e Vini  
del Monferrato, fondato nel 1946, ha il compito di tutelare e promuovere le sue  
denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e  
internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi. Attualmente il Consorzio conta  
più di 430 aziende associate e 12 denominazione tutelate.      La Redazione

[ Consorzio Barbera D’asti e Vini del Monferrato: sara’ Filippo Mobrìci alla guida di un Cda  
rinnovato ]



# AGRI NEWS ITALIA

Solo ciò che conta, con equilibrio. Ogni giorno

VITICOLTURA-ENOLOGIA

## RUCHÈ RISERVA E METODO CLASSICO: MONTALBERA PUNTA SU LONGEVITÀ ED EXPORT

08/04/2026



### Partenza col Botto

di Renato Botto

**Montalbera**, l'azienda vinicola della famiglia Morando che rivendica la produzione del 60% di tutto il Ruchè di Castagnole Monferrato docg punta sulla piccola perla che si produce in sette comuni del Monferrato Astigiano per una destinazione di vino da invecchiamento e lancia uno spumante metodo classico da 100% uve pinot nero al traguardo dei 140 mesi sui lieviti prima di essere messo in commercio. Le due novità si chiamano Ruchè di Castagnole Monferrato docg Riserva Franco Morando e 140+1, nome che significa appunto i 140 mesi di affinamento +1, numero simbolico del giorno della degustazione. Le nuove etichette di Montalbera sono state

presentate, a Torino, a pochi giorni dal Vinalty dove Montalbera racconterà ancora una volta la sua storia tra Monferrato e Langa, e i suoi vigneti, **110 ettari nel territorio di Castagnole Monferrato e 15,5 a Castiglione Tinella**, dove nacque il fondatore dell'azienda, Enrico Morando. Un'azienda che, pur mettendo al primo posto il mercato italiano, ha raddoppiato negli ultimi tre anni la sua quota di export, portandola dal 20% al 40%.



Il **Ruché di Castagnole Monferrato Riserva Franco Morando** "rappresenta un ponte ideale tra passato e futuro della nostra cantina", spiega Franco Morando. "Celebra l'identità del vitigno (coltivato su 76 ettari totali, ndr) e l'esperienza familiare maturata in oltre un secolo di vita, ribadendo una visione produttiva orientata alla valorizzazione del Ruché quale grande rosso piemontese da invecchiamento. E' un'etichetta che conferma la nostra volontà di preservare e innovare la tradizione, raccontando il territorio attraverso vini di carattere e longevità". L'invecchiamento prevede 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, austriaco e di Slavonia, seguiti da ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia a temperatura controllata, per una durata complessiva minima di 24 mesi.

Ma l'interesse maggiore in questo nuovo capitolo della storia di Montalbera lo reclama forse lo **spumante pas dosé 140+1**. "Ogni grappolo - spiegano alla Montalbera - viene accuratamente selezionato e sottoposto a un processo di pulizia delicato e progressivo, articolato in più fasi di lavaggio e ammollo, seguite da una completa asciugatura. Un metodo pensato per preservare l'integrità dell'uva e ottenere un mosto estremamente pulito, capace di esprimere con precisione il profilo aromatico varietale. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere, realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno tre anni. In queste botti il vino rimane sui lieviti per circa sei mesi, prima di affrontare il lungo affinamento in bottiglia senza alcun dosaggio finale".



# Tasting Life



Energia e Gas

Telecomunicazione  
Fissa e Mobile

Impianti Fotovoltaici

Sistemi domotici per  
ottimizzare i consumi

Notizie Eventi Vino E Bevande Ristoranti E Locali Cibo E Ricette Viaggi E Escursioni Mostre E Spettacoli Libri



Home » Ristoranti e Locali » Roberto Pintadu e Bifrò per la presentazione di Montalbera a Torino

RISTORANTI E LOCALI

## Roberto Pintadu e Bifrò per la presentazione di Montalbera a Torino

Di **Angela Massa** Aprile 7, 2026

[Roberto Pintadu e Bifrò per la presentazione di Montalbera a Torino](#)



Roberto Pintadu e Bifrò per la presentazione di Montalbera a Torino

A **Torino**, la presentazione delle **nuove etichette di Montalbera** prende forma da **Bifrò**, il ristorante guidato da **Roberto Pintadu**, dove il lavoro sulla carne e sulla brace diventa parte integrante del racconto enologico.

È qui che la cantina ha scelto di svelare il **Ruchè Riserva Franco Morando** e il **Metodo**

ULTIMI ARTICOLI

VINO E BEVANDE

**Giacomo e Sant'Anna dei Bricchetti al Salone del Vino Torino 2026**

VINO E BEVANDE

**Alex e Alberand al Salone del Vino Torino 2026**

VINO E BEVANDE

**Agricola Dellavalle al Salone del Vino Torino 2026**

NOTIZIE

**Bosca rilancia la Riserva del Nonno e amplia la linea 1831: nuove etichette per la GDO**

MOSTRE E SPETTACOLI

**Il cielo dei Subsonica su Torino: trent'anni di carriera festeggiati alle OGR**

NOTIZIE

**Asti Docg Vino dell'Anno 2026: il Piemonte punta sulla denominazione più esportata**

NOTIZIE

**Vinitaly 2026, ecco i Premiati: da Frescobaldi ad Attilio Scienza, i nomi scelti da Veronafiere**

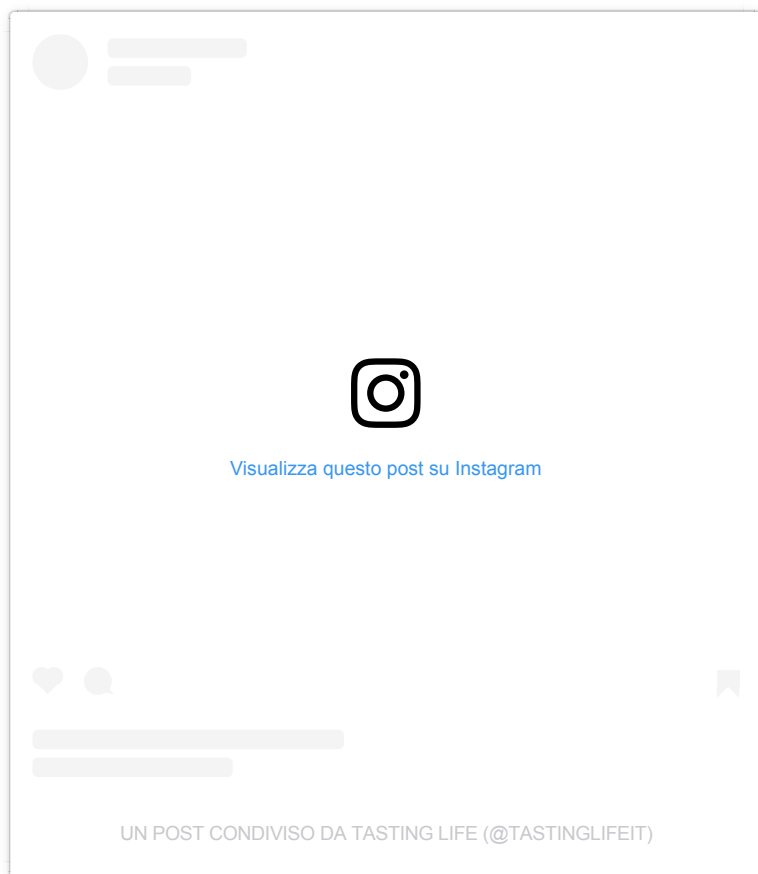
Carica altri >

**Classico Pas Dosé 140+1**, inserendoli in un percorso costruito attorno agli abbinamenti e alla materia prima. Un contesto coerente, dove la cucina non accompagna semplicemente, ma dialoga con il vino.

In via Mazzini 23, **Bifrò** nasce dal progetto di **Roberto Pintadu** e di sua moglie **Laura**, con l'idea di costruire un indirizzo interamente dedicato alla carne di qualità. **Griglia, frollatura e maturazione** sono gli strumenti attraverso cui si sviluppa una proposta che nel tempo si è affermata come riferimento cittadino, fino a entrare anche in classifiche internazionali dedicate alle **migliori steakhouse**.

**Il lavoro di Roberto Pintadu parte dalla brace, affinata negli anni come tecnica e come linguaggio**. La selezione delle carni attraversa filiere e provenienze diverse, con una ricerca costante sulla resa finale nel piatto. Precisione e controllo guidano ogni passaggio, e proprio su questo equilibrio si è costruito il percorso di degustazione pensato per accompagnare i vini di **Montalbera**.

Ne è uscito un incontro che ha messo accanto il percorso di una cantina in evoluzione e quello di un ristorante torinese che ha costruito la propria identità attorno alla carne e alla brace, in un contesto in cui **l'abbinamento è diventato parte integrante del racconto**.



TAGS Abbinamento Arte Asti Bra Cantina Carne Degustazione Guida

Metodo Classico Ristorante Ruchè Torino Vino

# VINITALY 2026

## Le eccellenze astigiane in vetrina

PAOLOVIARENGO

Le cantine e i produttori dell'Astigiano si presentano al Vinitaly 2026, in programma dal 12 al 15 aprile a Verona. Saranno 82 le aziende del territorio in partenza per il Veneto che presenteranno 644 etichette, quasi un prodotto su quattro dei prodotti piemontesi portati a Verona sarà astigiano. Dalle bollicine storiche alle eccellenze rosse del territorio, fino ai distillati di alta gamma, il panorama vitivinicolo astigiano si presenta ricco e articolato. Non mancherà il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, protagonista del territorio astigiano e non solo. Tra le grandi case storiche e spumanti spicca Bosca di Canelli, celebre per le «Cattedrali Sotterranee» riconosciute dall'Unesco, che propone sia etichette classiche sia linee più moderne; accanto, Contratto, sempre a Canelli, rappresenta un punto di riferimento per il Metodo Classico



Una passata edizione del Vinitaly

GIULIO MORRA

di alta gamma e per l'Alta Langa, mentre Coppo continua a distinguersi per una produzione centrata su Barbera d'Asti, Nizza e Chardonnay. Non manca Gancia, considerata la casa fondatrice dello spumante

italiano, presente con un'ampia proposta di bollicine. Sul fronte dei simboli della Barbera e del Nizza Docg, Braida di Giacomo Bologna, a Rocchetta Tanaro, resta una pietra miliare della Barbera

**Saranno 82 le aziende del territorio in partenza per il Veneto che presenteranno 644 etichette, quasi un prodotto su quattro dei prodotti piemontesi portati a Verona sarà astigiano**

moderna grazie a vini iconici come il Bricco dell'Uccellone; Michele Chiarlo, con sede a Calamandrana, porta in degustazione i suoi cru di Nizza e Barolo, con un'attenzione crescente alla sostenibilità, mentre Cascina Castlèt, a Costigliole d'Asti, si conferma per l'eccellenza nella produzione di Barbera d'Asti e Monferrato Rosso. Bava, da Cocconato, affianca alla Barbera anche Ruchè e Malvasia, mentre Vinchio Vaglio, realtà cooperativa tra le più premiate, rappresenta un esempio virtuoso del legame 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 d'Asti. A completare il quadro, il comparto dei distillati d'eccellenza vede protagoniste le Distillerie Berta di Mombaruzzo, conosciute a

livello internazionale per le grappe invecchiate, e Mazzetti d'Altavilla, storica realtà di Altavilla Monferrato con una produzione ampia e diversificata di grappe monovitigno. In questo scenario, la regione conferma il proprio ruolo da protagonista al Padiglione 10 di Veronafiere, con una presenza ampia e articolata che coinvolge 440 espositori per un totale di 2.827 etichette. Il programma sarà arricchito da diverse aree tematiche pensate per operatori e pubblico: l'Area DoctorWine ospiterà seminari e degustazioni guidate, mentre l'Area Mixology, situata al primo piano del Palaexpo, proporrà cocktail innovativi a base di Asti Docg. Protagonista assoluto sarà il Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg, che gestirà un'ampia area espositiva con oltre 80 etichette in degustazione, affiancato dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, riferimento per i grandi rossi delle Langhe. —

**VINITALY 2026**  
**Le eccellenze astigiane in vetrina**

**Mangimi Mottura**  
 MANGIMI - MUCILE - INTERGRATORI  
 CEREALI - FOODS

Per un'ottimizzazione silenziosa ed alta resa silenziosa, scegli Mangimi Mottura.

Via S. Secondo, 30  
 14012 Fossano (CN) (AV)  
 Tel. 0171.80.00.00 Fax 0171.80.00.00  
 Fax 0171.80.00.00

**LA PORTA DI LANGA**

Opportunità di mercato per aziende che vogliono entrare nel mercato italiano.

Opportunità di mercato per aziende che vogliono entrare nel mercato italiano.

Filippo Mobrìci è stato eletto nuovamente presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

# Rafforzare il posizionamento dei nostri vini come espressioni autentiche di un territorio

L'assemblea dei soci del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha rinnovato il consiglio di amministrazione, confermando 18 consiglieri e accogliendo 7 nuove realtà. Alla guida è stato eletto Filippo Mobrìci.

Già presidente del Consorzio dal 2014 al 2023, Mobrìci riprende dunque il comando dopo il mandato di Vitaliano Maccario.

Al fianco del presidente lavoreranno i vicepresidenti Lorenzo Giordano, della Cantina sociale di Vinchio e Vaglio Serra, e Giorgio Gozzelino, di Cascina Castlèt. "La Barbera d'Asti ha tutte le caratteristiche per parlare al pubblico contemporaneo: è identitaria ma immediata, autentica e accessibile" sottolinea Giordano, evidenziando la necessità di rafforzarne il racconto in chiave sempre più riconoscibile e vicina ai consumatori.

Nel nuovo cda siedono 25 membri: Luigi Bersano (M.G.M. Mondo del Vino-AR-GEA), Davide Bianco (Azienda Vitivinicola Tenuta La Graziosa), Francesca Bonzano (Castello di Uviglie), Pietro Brillado (Cantina Sociale di Mombercelli), Andrea Costa (Marengo Vini), Carlo Cucco (Cantine Manfredi), Luca Ferraris (Agricola Ferraris), Bruno Fortunato (Tre Secoli), Carlo Gallo (Azienda Agricola Gallo), Davide Gasperini (Cascina Gilli), Enzo Gerbi (Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli), Andrea Ghignone (Cantina Sociale di Nizza Monferrato), Lorenzo Giordano (Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra), Giorgio Gozzelino (Cascina Castlèt), Massimo Marasso (Fratelli Martini Secondo Luigi), Filippo Mobrìci (Bersano Vigneti), Franco Morando (Società Agricola Montalbera), Daniela Pesce (Cantina Sociale Maranzana), Giulio Porzio (Cantina Post Dal Vin), Mario Redoglia (Cantina Sociale di Castagnole Monferrato), Paolo Vecchia Ricagno (Cantina di Alice Bel Colle e Sessame), Enrico Rovero (F.lli Rovero), Paolo Sartirano (Sartirano Figli Cantine e Vigneti), Stefano Savio (Terre dei Santi), Federico Veronesi (Pico Maccario - Agribel).

## Tre domande a Filippo Mobrìci

Abbiamo rivolto alcune domande al neo presidente.

**Presidente, quali sono oggi le priorità del Consorzio nella sua azione di promozione e tutela e quali criticità caratterizzano il mondo della Barbera e dei vini del Monferrato in particolare?**

"Oggi la priorità del Consorzio è continuare a rafforzare il posizionamento della Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato

come espressioni autentiche di un territorio ricco di storia e di identità. Questo significa lavorare su più fronti: dalla promozione sui mercati internazionali alla tutela delle denominazioni, fino al supporto ai produttori nel percorso verso una viticoltura sempre più sostenibile e qualitativa. Il contesto in cui operiamo è però complesso: il mercato del vino sta attraversando una fase di grande trasformazione, con nuovi modelli di consumo, maggiore competitività tra territori e un'attenzione crescente alla sostenibilità ambientale e sociale. In questo scenario il ruolo del Consorzio è quello di fare squadra, valorizzando la forza della nostra comunità di produttori e continuando a raccontare la Barbera e i vini del Monferrato come vini contemporanei, riconoscibili e capaci di parlare a pubblici sempre più ampi".

**Fondato nel 1946, il Consorzio festeggia nel 2026 i suoi 80 anni: quali attività sono in programma per questa ricorrenza?**

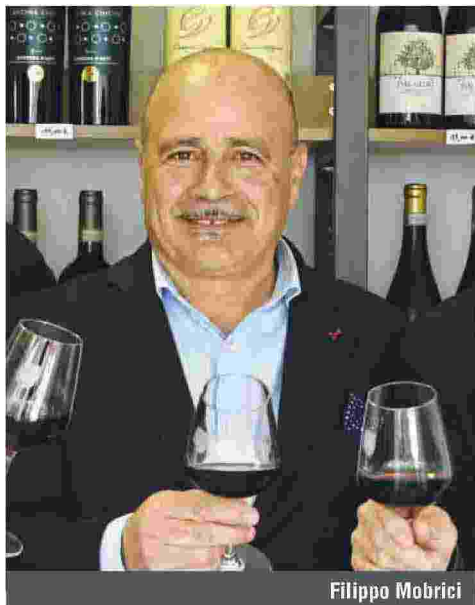
"Gli 80 anni del Consorzio rappresentano un traguardo importante, che racconta la lunga storia di tutela e valorizzazione delle denominazioni del nostro territorio. Stiamo lavorando a un programma di iniziative che coinvolgeranno il territorio e la comunità dei produttori, con momenti di incontro, approfondimento e celebrazione pensati per raccontare l'identità e l'evoluzione della Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato. Sarà un'occasione non solo per guardare al passato, ma soprattutto per condividere con appassionati, operatori e istituzioni il percorso che ci attende nei prossimi anni, rafforzando il legame tra il Consorzio, il territorio e le nuove generazioni di wine lovers".

**Quali sono le specifiche direttrici di sviluppo per il Monferrato del vino?**

"Il Monferrato del vino ha davanti a sé prospettive molto interessanti, che passano innanzitutto dalla valorizzazione della sua straordinaria diversità. La Barbera è certamente il cuore identitario di questo territorio, ma accanto a essa esiste un patrimonio ampelografico e culturale molto ricco che merita di essere raccontato e promosso con sempre maggiore coerenza. Le direttrici di sviluppo riguardano il rafforzamento della riconoscibilità delle denominazioni, una maggiore integrazione tra vino, paesaggio ed enoturismo e un lavoro sempre più sinergico tra produttori, istituzioni e operatori del territorio. Il Monferrato ha tutte le

caratteristiche per affermarsi sempre di più come una destinazione enoturistica di riferimento, capace di coniugare tradizione, autenticità e capacità di dialogare con i mercati e con il pubblico contemporaneo”.

> MN



Filippo Mabrìci

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



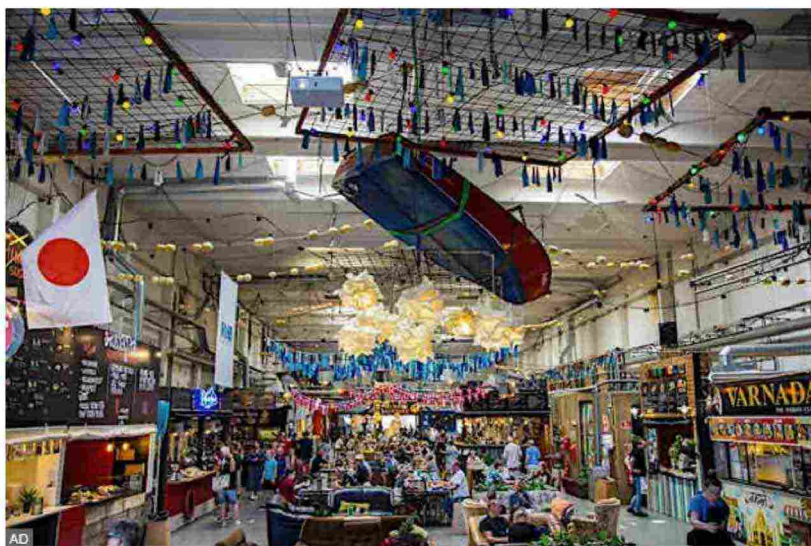
Food, Side news

## Nuove etichette e wine suites, Montalbera non sta ferma

02/04/2026



In attesa del Vinitaly l'azienda di Franco Morando presenta due nuovi vini e propone l'intero Monferrato come «un territorio magnifico che ha ancora tantissimo da dire e da fare».



Profumi del Nord: Copenaghen tra street food, spezie e burro

«Quest'anno abbiamo investito circa due milioni di euro solo sul sistema Monferrato, un ampliamento del concetto aziendale sull'incoming. Per me incoming è socio-azionismo, lavorare coesi, perché da soli non si va da nessuna parte. Significa lavorare con associazione ed enti turistici per mostrare un territorio magnifico che ha ancora tantissimo da dire e da fare».

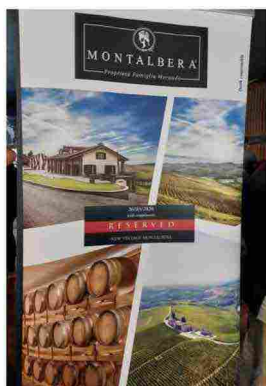
È così che esordisce **Franco Morando**, titolare di **Montalbera**, all'apertura del pranzo stampa di presentazione delle sue due nuove etichette. A pochi giorni da **Vinitaly** Morando ribadisce anche l'importanza del massimo evento sul vino in Italia.



«Mi auspico che **Vinitaly** continui a funzionare a 360° e che **Verona Fiere** prosegua a contribuire e a investire per far arrivare i grandi buyer, aumentando sempre più la valenza e l'importanza dell'evento».

Nella sala al primo piano di **Bifrò** a Torino, **Montalbera** svela in anteprima le due nuove etichette che rappresentano l'evoluzione della propria filosofia produttiva: il **Ruchè Riserva Franco Morando** e il **Metodo Classico 140+1**.

## L'AZIENDA MONTALBERA



L'Azienda Agricola Montalbera nasce agli inizi del XX secolo nel territorio tra Grana, Montemagno e Castagnole Monferrato. Le origini del nome sono probabilmente da ricercare tra il paesaggio alberato e le colline che circondano la tenuta.

È dalla metà degli anni '80 che l'allora titolare Enrico Riccardo Morando comincia ad acquisire terreni e ad impiantare vigneti a Ruchè.

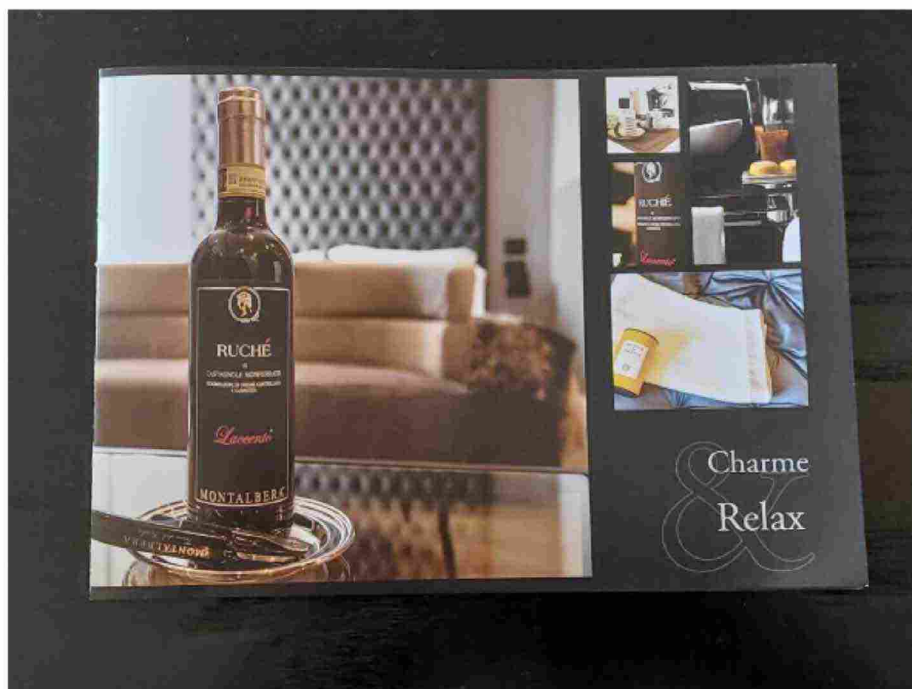
Oggi Montalbera è guidata da Franco Morando e afferma con orgoglio che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e il 15% del Grignolino d'Asti DOC prodotto al mondo viene dalle sue cantine.

L'azienda si divide tra Monferrato e Langa con due diverse cantine.

In quella di Castagnole Monferrato le vigne coprono sei colline, con vigneti di 7-30 anni allevati a guyot basso. Prevale il ruchè, su 66 ettari, ma sono presenti barbera, grignolino e nebbiolo. Sono 110 ettari in un unico appezzamento, con accoglienza, sala degustazione, ristorante interno privato e wine shop.

La seconda cantina è in Regione San Carlo a Castiglione Tinella. È la terra natale del capostipite e si estende su 15 ettari in un unico appezzamento oltre i 400 metri s.l.m. coltivati prevalentemente a moscato, chardonnay e viognier.

## LE WINE SUITES



Quando Franco Morando parla di investimenti di incoming si riferisce al progetto di hospitality che culmina nella *Montalbera 360° Experience*.

Le quattro wine suites sono ubicate nel plesso della cantina di Castagnole, affacciate ai vigneti, con spazi interni tra i 35-50 mq.

Fanno parte di un percorso che può includere la visita alla cantina, la degustazione dei vini, il relax nelle piscine del solarium o all'area benessere, i trekking a piedi o in bicicletta.

## LA DEGUSTAZIONE DELLE NUOVE ETICHETTE



**Nino Falcone**, enologo della casa, introduce giornalisti ed operatori alle nuove etichette.

*«Questi due nuovi vini sono un percorso di idee e progetti, seguito da azioni concrete per realizzarli. Siamo focalizzati sui vini rossi, ma la sfida oggi è adattarsi alle esigenze del mercato e alle richieste dei nuovi consumatori che amano i bianchi».*

**Metodo Classico Pas Dosé 140+1**



In passato l'azienda aveva già realizzato un'etichetta di spumante 120+1, adesso aumenta a 140. Il numero è riferito ai mesi trascorsi in rifermentazione sui lieviti, il +1 rappresenta il giorno dedicato alla degustazione e alla definizione del blend finale.

Non è un'etichetta millesimata, ma si riferisce all'annata 2009. Esce in tremila bottiglie e qualche magnum.

*«Il 140+1 vuole arricchire la nostra proposta – esordisce Nino Falcone -. È una bollicina molto tecnica, che ci permette di accostarla come sfida emozionale anche ad abbinamenti più particolari e, magari, talvolta più azzardati. Un vino gourmet che esalta appieno la varietà con cui è realizzato e il piatto che accompagna».*

I vini base derivano da mosti di prima spremitura. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere, dove rimane sei mesi, svolgendo anche la fermentazione malolattica. Dopo oltre undici anni di rifermentazione in vetro viene sboccato senza alcun dosaggio finale.

È un pinot nero in purezza di bella freschezza, buona lunghezza di bocca, bei sapori. Visivamente mi appare scarso nel perlage, è molto fine al naso e al palato e abbastanza cremoso. Molto buono.

#### **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva Franco Morando**



La nuova etichetta di ruchè è dedicata all'attuale titolare e risponde ai suoi gusti personali in tema di vino.

*«La Riserva Franco Morando guarda al gusto internazionale fuori Europa – ammette Nino Falcone -. Un ruchè per un consumatore anglosassone, abituato ad un legno più presente, ad una struttura più importante, con un invecchiamento più lungo. Un vino longevo e rappresentativo della nostra azienda nel tempo».*

Nasce da una selezione dei vigneti storici aziendali, con un massimo di 60 quintali per ettaro. Vinificazione tradizionale con lunga macerazione sulle bucce. Affinamento di 18 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, austriaco e di Slavonia, di primo passaggio ed elevata tostatura. Nessuna stabilizzazione tartarica.

Di colore rubino intenso e cupo, il millesimo 2023 al momento è molto coperto dal legno, che gli dà un'impronta forte e piuttosto caratterizzata. Al naso comincia chiuso, poi si apre poco alla volta in ampiezza. Al palato manca del giusto equilibrio, ma andrà valutato nel corso del tempo.

Sono 1800 bottiglie di grande corpo e potenza, già tutte contingentate. L'idea è quella di fare un grande rosso piemontese da invecchiamento.

#### GLI ALTRI VINI



#### Alta Langa DOCG Pas Dosé

Da uve chardonnay e pinot nero affinate tre anni sui lieviti. È beverino, adatto soprattutto al momento dell'aperitivo, ma può reggere bene anche per parte della cena. Ha bei sentori fruttati e la giusta acidità.

#### Nizza DOCG LA MIA NUDA



Assaggio la vendemmia 2022 e ne apprezzo le note di frutta scura, la dolcezza al palato e la buona combinazione con il legno. Invecchia 10-15 mesi in barrique di rovere che non spingono troppo. È morbida, opulenta, di quelle che amano farsi piacere.

***Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG LACCENTO***



È una delle etichette cult di chi ama il mondo Montalbera. La principale caratteristica del vino risiede nella doppia vendemmia, per garantire al 20% dell'uva di fare surmaturazione in pianta.

Nell'annata 2024 si rivela elegante, morbido, molto diverso dalle riserve anche perché realizzato esclusivamente in acciaio. Il frutto pulito è la sua forza principale, la produzione in centomila esemplari testimonia come la quantità possa dialogare con la qualità.

È sicuramente un vino gastronomico, con 3gr/l di residuo zuccherino.

***Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva Il Fondatore***



La prima nata tra le riserve aziendali è dedicata a Enrico Riccardo Morando.

Da una vigna singola vicino alla cantina, segue una vinificazione tradizionale e la maturazione di almeno un anno in botte grande di rovere austriaco.

Se la riserva Franco Morando privilegia la potenza, qui c'è tutta l'eleganza di cui il vitigno è capace.

Il millesimo 2023 ha naso profondo, equilibrato, con evidenza di piccoli frutti rossi e spezie dolci. La bassa acidità naturale del vitigno si combina con un tannino levigato e una piacevole presenza dolce. È opulento, ricco, ma dotato di buona finezza.

Nonostante il caldo estremo dell'annata, che ha richiesto una vendemmia notturna, il tenore alcolico al 15% non si percepisce come un disturbo nel calice, ma connota positivamente un prodotto di ottima fattura.



## DOVE

*Castagnole Monferrato – Cantina e Vigneti*

*Via Montalbera, 1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)*

*Castiglione Tinella – Vigneti*

*Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)*

[www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

**Fabrizio Bellone**



WINE

## BOLLICINE CHE PASSIONE

# 140+1 Montalbera Più di 11 anni sui lieviti e dosaggio zero

di **Piera Genta**

**C**i sono produttori che misurano il tempo in mesi di affinamento come altri misurano investimenti. **Montalbera ha scelto di aspettare più di undici anni** prima di mettere in commercio il suo spumante di punta: il **140+1, Metodo Classico Pas Dosé da uve 100% Pinot Nero**. Il nome non è un gioco di marketing. È una dichiarazione di metodo: **140 mesi a contatto con i lieviti, più un giorno - il +1 - riservato alla degustazione per**

definire il blend finale. La lavorazione inizia già in vigna, con una **selezione manuale dei grappoli** seguita da quello che in cantina chiamano la **"spa del grappolo"**: un sistema di **lavaggio** in tre vasche di ammollo, con **asciugatura completa** prima della pressatura. Il risultato Nel bicchiere è un giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso emergono **nocciole tostate e crosta di pane** senza eccessi burrosi. In bocca è **cremoso e intenso**, con un'acidità **integrata** e una **sapidità che si allunga nel finale**.

[cod 118559](#)



**BOLLELINE CHE PASSIONE**  
**140+1 Montalbera**  
Più di 11 anni  
sui lieviti  
e dosaggio zero

**BOLLELINE CHE PASSIONE**  
**Bertolino Soprano 2024:**  
il Grillo di Mandrarossa  
che racconta Menni

**di Silvia Perini**

**M**ontalbera, il 140+1, è un vino che ha fatto parlare di sé in tutto il mondo. È un Pinot Nero che ha trascorso 140 mesi a contatto con i lieviti, più un giorno riservato alla degustazione per definire il blend finale. La lavorazione inizia già in vigna, con una selezione manuale dei grappoli seguita da quello che in cantina chiamano la "spa del grappolo": un sistema di lavaggio in tre vasche di ammollo, con asciugatura completa prima della pressatura. Il risultato nel bicchiere è un giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso emergono nocciole tostate e crosta di pane senza eccessi burrosi. In bocca è cremoso e intenso, con un'acidità integrata e una sapidità che si allunga nel finale.

**Bertolino Soprano 2024: il Grillo di Mandrarossa che racconta Menni**

**di Silvia Perini**

**M**ontalbera, il 140+1, è un vino che ha fatto parlare di sé in tutto il mondo. È un Pinot Nero che ha trascorso 140 mesi a contatto con i lieviti, più un giorno riservato alla degustazione per definire il blend finale. La lavorazione inizia già in vigna, con una selezione manuale dei grappoli seguita da quello che in cantina chiamano la "spa del grappolo": un sistema di lavaggio in tre vasche di ammollo, con asciugatura completa prima della pressatura. Il risultato nel bicchiere è un giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso emergono nocciole tostate e crosta di pane senza eccessi burrosi. In bocca è cremoso e intenso, con un'acidità integrata e una sapidità che si allunga nel finale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

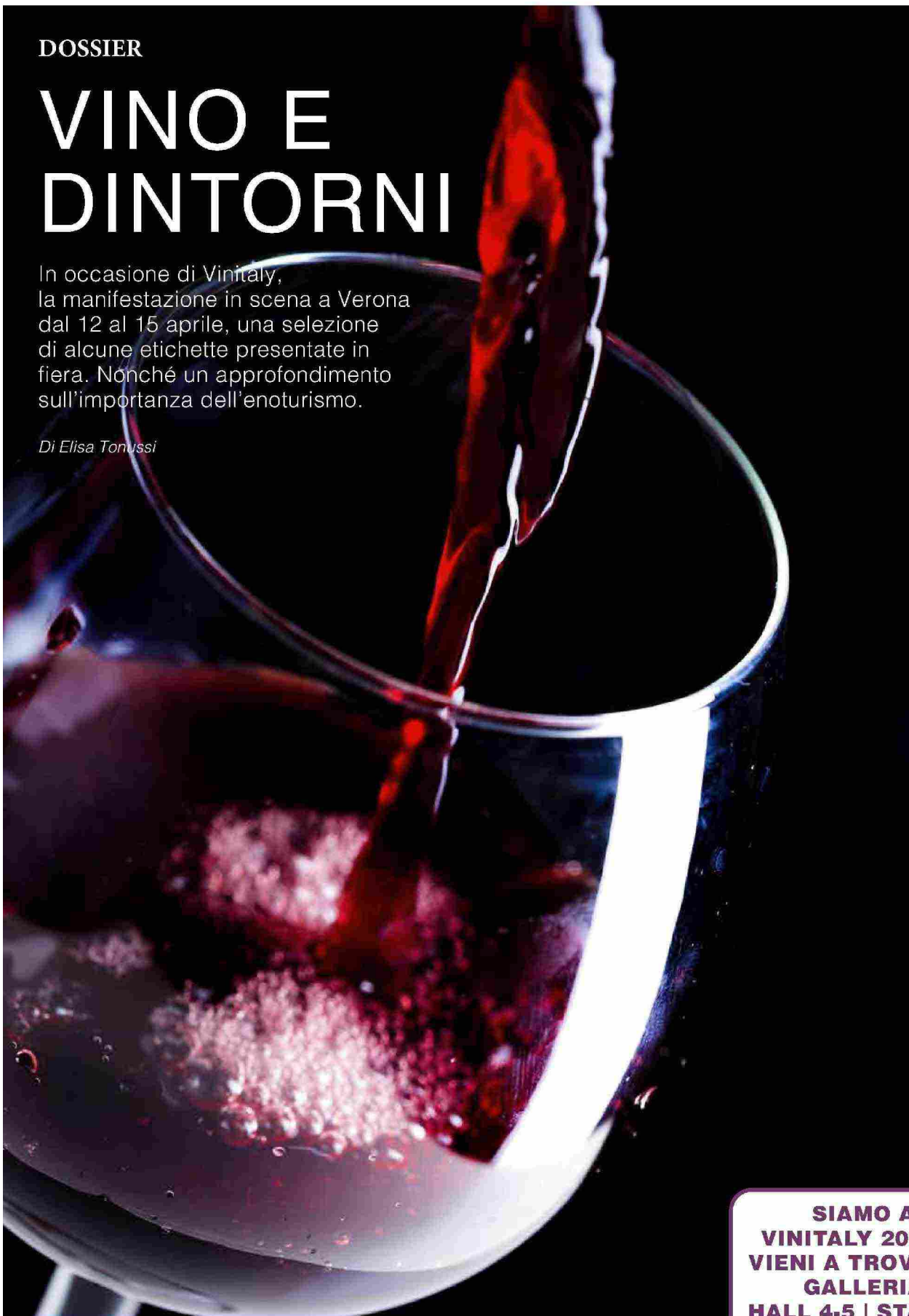


DOSSIER

# VINO E DINTORNI

In occasione di Vinitaly, la manifestazione in scena a Verona dal 12 al 15 aprile, una selezione di alcune etichette presentate in fiera. Nonché un approfondimento sull'importanza dell'enoturismo.

Di Elisa Tonussi



**SIAMO A  
VINITALY 2026 —  
VIENI A TROVARCI:  
GALLERIA  
HALL 4-5 | STAND 5**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## ABBAZIA DI NOVACELLA

www.abbazianovacella.it

### Alto Adige Valle Isarco Doc Kerner Praepositus 2024

Colore giallo oro chiaro luminoso con evidenti riflessi verdolini. Il bouquet è ampio ed elegante: pesca matura e albicocca secca si intrecciano con note di buccia d'arancio, zenzero e delicati sentori di fiori di sambuco. Al palato il vino si presenta succoso e potente, sostenuto da una struttura armoniosa e da una bella freschezza. Il finale è persistente e raffinato, con sottili sfumature dolci e fruttate che ne accompagnano a lungo la chiusura.

#### Vitigni

Kerner.

#### Zona di produzione

Valle Isarco, Alto Adige.

#### Gradazione alcolica

14% vol.

#### Formato

0,75 l



#### Vinitaly

Pad.: 6 - Stand: D3

## BOSCA

www.bosca.it

### Alta Langa Docg Collezione Luigi Bosca

Vino spumante di qualità Metodo Classico Brut Millesimato. Colore: giallo con riflessi dorati. Sentori: fragrante e complesso con sentori floreali di fiori di sambuco o di acacia. Note calde di camomilla, miele e croste di pane. Sapore: secco, caldo e armonico, con una corretta acidità che rinfresca. Finale lungo e persistente.

#### Vitigni

Pinot nero, chardonnay.

#### Zona di produzione

Piemonte.

#### Gradazione alcolica

12% vol.

#### Formato

0,75 l



#### Vinitaly

Pad.: 10 - Stand: D2

## TENUTA MAZZOLINO

www.tenuta-mazzolino.com

### Noir annata 2022

Colore: rosso rubino intenso e limpido con sfumature granata. Olfatto: ampio, complesso, affascinante, con i frutti di bosco rossi maturi caratteristici del vitigno (lampone, fragola), accompagnati da sottili sfumature speziate e boisé. Palato: si impone al sorso per un ventaglio di sapori complessi e rari che spaziano dai frutti rossi ben maturi alle spezie piccanti, dal balsamico ai legni aromatici. La trama del vino è setosa ma fitta, con acidità e tannini nobili ben fusi e capaci di regalare un finale armonico con ritorni di frutti rossi e spezie.

#### Vitigni

100% pinot nero.

#### Zona di produzione

Lombardia, Oltrepò Pavese.

#### Gradazione alcolica

13,5% vol.

#### Formato

0,75 l



#### Vinitaly

Pad.: Palaexpo Lombardia -  
Stand: C11

## CANTINA D'ISERA

www.cantinaisera.it

### Isera 907 Blanc de Noir Trento Doc 2020 dosaggio zero

Spumante che nasce dall'assemblaggio di sole uve pinot nero provenienti da vigneti coltivati a pergola tra i 400 e i 500 m s.l.m. L'affinamento sui lieviti raggiunge i 50 mesi e conferisce a questo vino grande cremosità e rotondità. Spumante dalla fitta trama e intensa rotondità che conferiscono al vino una brillante acidità e sapidità. Vino adatto a un lungo invecchiamento.

#### Vitigni

100% pinot nero.

#### Zona di produzione

Vigneti tra i 500 e i 600 m s.l.m. con esposizione est coltivati sulla collina di origine vulcanica sovrastante Isera.

#### Gradazione alcolica

12,5% vol.

#### Formato

0,75 l



#### Vinitaly

Pad.: 3 - Stand: B4

## DOSSIER VINI

### CESARINI SFORZA

[www.cesarinisforza.it](http://www.cesarinisforza.it)

#### Aquila Reale Riserva

Dalla purezza dello Chardonnay di alta quota nasce Aquila Reale Riserva, Trentodoc di grande struttura ed eleganza, affinato oltre 90 mesi sui lieviti. Nel calice si presenta giallo paglierino con riflessi dorati; al naso emergono frutta candita, note di piccola pasticceria e un delicato finale agrumato. Al palato potenza e finezza si intrecciano, sostenute da una piacevole acidità e da bollicine leggiadre e persistenti, espressione autentica del territorio.

#### Vitigni

100% chardonnay.

#### Zona di produzione

Maso Sette Fontane, Val di Cembra (Trentino).

#### Gradazione alcolica

12,5% vol.

#### Formato

0,75 l, 1,5 l



#### Vinality

Pad.: 3 - Stand: C4-D4

### ELENA WALCH

[www.elenawalch.com](http://www.elenawalch.com)

#### Gewürztraminer 'Concerto Grosso' Alto Adige Doc Tramin-Söll 2024

Il Gewürztraminer 'Concerto Grosso' è caratterizzato da un colore dorato chiaro e invitante. Colpisce al naso per il suo gioco di aromi: note fruttate di arance candite e agrumi si uniscono a sentori di miele, cannella e chiodi di garofano. Convince al palato per la sua struttura piena ma delicata e per il suo finale lungo e speziato.

#### Vitigni

100% gewürztraminer.

#### Zona di produzione

Tramin-Söll.

#### Gradazione alcolica

14,5% vol.

#### Formato

0,75 l



#### Vinality

Pad.: 6 - Stand: D3

### DOSIO

[www.dosiovigneti.com](http://www.dosiovigneti.com)

#### Barolo Docg Serradenari

La collina di Serradenari, ai margini dello storico borgo di La Morra, è la culla dell'azienda, nata qui nel 1974, a 500 metri di altitudine. In queste terre, tra i profili marnosi della Formazione di Lequio, sorge un vigneto a corpo unico, perfettamente esposto. È da qui che prende vita il Barolo Serradenari. Il Barolo Serradenari di Dosio si distingue per sottigliezza e profondità: al naso emergono profumi di rosa selvatica, scorza d'arancia e spezie leggere, mentre al palato la trama tannica, cesellata e salina, si esprime con compostezza e verticalità. Non è un vino di potenza, ma di misura e finezza.

#### Vitigni

100% nebbiolo.

#### Zona di produzione

Comune di La Morra (Cn).

#### Gradazione alcolica

14,5% vol.

#### Formato

0,75 l

#### Vinality

Pad.: 10 - Stand: G1-H1-I1



### FRECCIANERA

[www.freccianera.it](http://www.freccianera.it)

#### Freccianera Satèn Millesimato 2022

Il perlage setoso conferisce una speciale morbidezza a questo Franciacorta di Freccianera, che sorprende all'olfatto con gli aromi speziati e la pesca, mentre il palato sprigiona vitalità, freschezza e al tempo stesso eleganza. Il colore è giallo paglierino ottenuto dall'affinamento di almeno 30 mesi sui lieviti. L'uva, chardonnay in purezza, è proveniente dai vigneti di proprietà ed è raccolta rigorosamente a mano.

#### Vitigni

100% chardonnay.

#### Zona di produzione

Franciacorta. Vigneti di proprietà della famiglia in Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro e Provaglio d'Iseo.

#### Gradazione alcolica

12,50% vol.

#### Formato

0,75 l

#### Vinality

Pad.: Palaexpo Lombardia  
Stand: Franciacorta A1



## DOSSIER VINI

### BELLUSSI SPUMANTI

www.bellussi.com

#### Belcanto Valdobbadiene Superiore di Cartizze Docg Extra Dry Edizione La Fenice

Vino spumante ottenuto da uve glera vendemmate a mano, coltivate esclusivamente nell'area del Cartizze, una zona ristretta che si estende per soli 105 ettari. La morfologia collinare, l'ottimale esposizione al sole e il microclima unico conferiscono a questo vino una straordinaria eleganza strutturale e un bouquet di grande raffinatezza, ulteriormente valorizzato da una spumantizzazione lenta e accurata.

#### Vitigni

Glera.

#### Zona di produzione

Area Cartizze Docg di Valdobbadiene.

#### Gradazione alcolica

11%

#### Formato

0,75 l



#### Vinitaly

Pad.: 4 - Stand C5

### MONTEVERRO

www.monteverro.com

#### Monteverro 2021

Naso elegante e complesso di fiori come potpourri, rosa e violetta con note di mirtillo, timo e origano che indugiano su cedro e grafite. Ingresso morbido con entrata setosa che si evolve in un palato medio fresco con tocchi di ribes nero e mora e indugiano su nocciolo di ciliegia e oliva nera.

#### Vitigni

45% cabernet sauvignon, 40% cabernet franc, 10% merlot, 5% petit verdot Igt toscana rosso.

#### Zona di produzione

Capalbio (Gr).

#### Gradazione alcolica

14% vol.

#### Formato

0,75 l



#### Vinitaly

Pad.: 9 - Stand: D12

### MONTALBERA

www.montalbera.it

#### Ruché di Castagnole Monferrato Docg Laccetto

Il segreto del suo successo risiede nell'esclusivo metodo di vinificazione: l'80% delle uve viene raccolto a maturazione ottimale, mentre il restante 20% resta in vigna per una delicata sovrasmaturazione. È da questa scelta che nasce Laccetto. Alla vista si presenta con un rosso profondo dai riflessi violacei che, con il tempo, tendono elegantemente al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Al naso, sprigiona un profumo intenso, persistente con cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura, accompagnati da una nota aromatica che racconta il territorio del Monferrato, Patrimonio dell'Umanità Unesco. Sapore caldo, piacevole e di rara setosità.

#### Vitigno

Ruché.

#### Zona di produzione

Castagnole Monferrato (Piemonte).

#### Gradazione alcolica

Da 13,5 a 15,5 gradi in base all'annata.

#### Formato

0,375 l, bottiglia 0,75 l, magnum 1,50 l, jeroboam 3 l, matusalem 5 l



#### Vinitaly

Pad.: 10 - Stand: G2

### BELGUARDO - MARCHESI MAZZEI

www.mazzei.it

#### Belguardo V - Vermentino Superiore Maremma Toscana Doc

A Belguardo, la Tenuta in Maremma toscana della famiglia Marchesi Mazzei, nel 2008 è stato avviato un importante progetto di ricerca agronomica ed enologica per valorizzare il Vermentino. Con la vendemmia 2021 si apre un nuovo capitolo nella storia aziendale con Belguardo V Maremma Toscana Doc Vermentino Superiore. Solare, molto sapido, minerale, dalla struttura muscolare e piacevole, tipica del vitigno. Un vino decisamente longevo. Vinificazione: 50% sulle bucce per 5 mesi, prevalentemente in anfora; 50% in acciaio 'sur lies', con batonnage settimanale.

#### Vitigni

100% vermentino: 2 cloni corsi + 2 cloni sardi.

#### Zona di produzione

Grosseto, Maremma toscana.

#### Gradazione alcolica

13,5% vol.

#### Formato

0,75 l, 1,5 l



#### Vinitaly

Pad.: 9 - Stand: C15

## GROSJEAN VINS

www.grosjeanvins.it

### Clairetz

Leggero appassimento dell'uva, maturazione per 24 mesi in legno, 12 mesi in bottiglia.

#### Vitigni

95% nebbiolo Picotendro, 5% neyret.

#### Zona di produzione

Comune di Quart (Aosta).

#### Gradazione alcolica

13,5% vol.

#### Formato

0,75 l



#### Vinality

Pad.: 10 - Stand: C2

## MONCHIERO CARBONE

www.monchierocarbone.com

### Roero Arneis Riserva Docg Renesio Incisa 2021

Renesio Incisa è una nuova concezione di Roero Arneis. L'azienda ha deciso di creare un Roero Arneis che esprime al massimo le sue qualità e le potenzialità di evoluzione: viene fatto maturare più a lungo in cantina, con un affinamento misto in legno e acciaio per poi presentarlo al momento giusto per il consumo. Tutte le bottiglie sono numerate ed è una produzione limitata, adatta a chi predilige vini bianchi più evoluti e complessi, con qualche anno sulle spalle e che si può conservare per almeno 10/15 anni, il sapore è ricco e sfaccettato: aromi di miele e nocciola tostata, e un finale persistente con una delicata nota di albicocca essiccata. Al palato si presenta morbido e potente, con un'acidità vigorosa, che però lascia in bocca un gusto ricco, integrando in modo ideale le note minerali. Il retrogusto è morbido ed elegante, ma estremamente carico e profondo.

#### Vitigni

100% arneis.

#### Zona di produzione

Canale (Cn), Roero.

#### Gradazione alcolica

14% vol.

#### Formato

0,75 l



#### Vinality

Pad.: 7 - Stand: D11

## J. HOFSTÄTTER

www.hofstatter.com

### Vigna Castel Rechtenthal Gewürztraminer

Il Vigna Castel Rechtenthal Gewürztraminer di J. Hofstätter nasce su ripidi versanti che si innalzano sopra il Castello di Rechtenthal, ai piedi del Monte Roen. Qui, su pendenze che raggiungono il 60%, prende forma un Gewürztraminer che si discosta consapevolmente dai canoni più tradizionali del vitigno. Il profilo è moderno, definito da freschezza, precisione e delicate note agrumate che accompagnano un sorso teso e dinamico. La vinificazione in grandi botti di legno e l'affinamento di 24 mesi sui lieviti fini completano un vino di rara eleganza e profondità.

#### Vitigni

Gewürztraminer.

#### Zona di produzione

Söll - Alto Adige.

#### Gradazione alcolica

14,5% vol.

#### Formato

0,75 l

#### Vinality

Pad.: 6 - Stand: D3



## VIGNA RIONDA MASSOLINO

www.massolino.it

### Barolo Docg Vigna Rionda Riserva 2019

Intriso di aromi concentrati di ciliegia, ribes nero, prugna, catrame, ferro e tabacco, questo rosso coniuga potenza e finezza, con note sapide di eucalipto e rosmarino selvatico che aggiungono dettaglio. Presenta ancora tannini da definire, ma rimane fresco e multidimensionale, con un retrogusto che si conclude. Costruito per durare a lungo. Da consumarsi preferibilmente dal 2028 al 2050. Al naso rivela molteplici sensazioni, ampie e avvolgenti, che spaziano da quelle dei primi anni, più sui frutti rossi e floreali a quelle più evolute di sottobosco, tabacco, spezie che giungono con l'invecchiamento. È un'armonia di affascinanti sfaccettature che si sprigionano ed evolvono lentamente nel calice. È un vino capace di complessità, longevità e struttura. Lascia la cantina al sesto anno di affinamento come Riserva.

#### Vitigni

100% nebbiolo.

#### Zona di produzione

Mga: Vigna Rionda a Serralunga d'Alba.

#### Gradazione alcolica

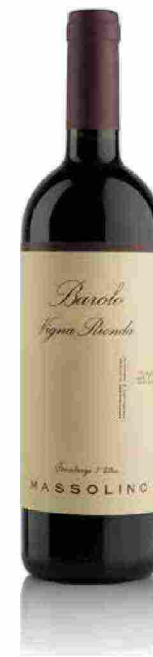
14,5% vol.

#### Formato

0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l

#### Vinality

Pad.: 10 - Stand: G2



## DOSSIER VINI

### MONTEZOVO

www.montezovo.com

#### Calinverno – Rosso Veronese

Calinverno si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso sprigiona profumi polposi di frutta rossa matura, in particolare ciliegia, prugna e lampone, accompagnati da note di rosa vermiglia e da un delicato intreccio speziato, frutto di un affinamento in botte di 24 mesi. Il sorso è profondo e ritmato: le sensazioni morbide e avvolgenti, originate dalla surmaturazione delle uve, si alternano a una freschezza sapida che sostiene la beva e ne definisce l'equilibrio. Questo carattere nasce dalla surmaturazione in pianta: quando arrivano i primi freddi autunnali e sui grappoli si forma la calaverna, una sottile brina notturna, le uve restano appese ai filari e iniziano a concentrarsi lentamente, perdendo parte dell'acqua e intensificando aromi e struttura.

#### Vitigni

Corvina e corvinone 70%, rondinella 20%, cabernet sauvignon 5% Croatina 5%. Blend in vigneto.

#### Zona di produzione

Vigneti della Tenuta a Caprino Veronese, sulla collina a nord della cantina. Altitudine 250-300 metri sul livello del mare.

#### Gradazione alcolica

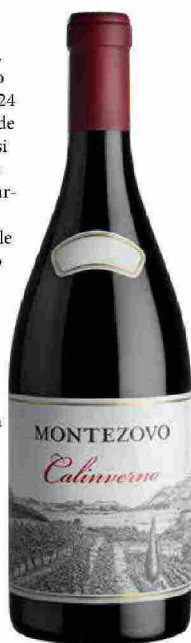
15% vol.

#### Formato

0,75 l

#### Vinitaly

Pad.: 7 - Stand: E9



### TENUTA TRAVAGLINO

www.travaglino.it

#### Gran Cuvée Blanc De Noir

Massima espressione del territorio dell'Oltrepò Pavese. Pinot nero in purezza Docg con oltre 48 mesi sui lieviti. Millesimato 2020 extra brut (2gr/l). Pinot nero metodo classico ottenuto selezionando le migliori uve per conferire complessità e persistenza. Colore giallo paglierino, perlage fine, cremoso e persistente, caratteristici sentori di crosta di pane e frutta secca, fresco e particolarmente sapido.

#### Vitigni

100% pinot nero.

#### Zona di produzione

Calvignano (Pv), Oltrepò Pavese.

#### Gradazione alcolica

12,5% vol.

#### Formato

0,75 l

#### Vinitaly

Pad.: Palaexpo Lombardia  
Stand: B12 - N.21



### PIO CESARE

www.piocesare.it

#### Barolo Docg 'Pio' 2022

L'assemblaggio dei differenti terroir della zona del Barolo permette all'azienda di catturare le molteplici sfumature del nebbiolo in diverse posizioni ed esposizioni di questa appellazione e di rappresentarle in maniera completa ed equilibrata. Tannini strutturati e complessi incontrano una piacevole eleganza e finezza, con frutti maturi e speziati e una lunga persistenza. Grande potenziale di invecchiamento.

#### Vitigni

100% nebbiolo.

#### Zona di produzione

Vigneti di proprietà della Famiglia Pio situati in 9 sottozone nella regione del Barolo, nel comune di Serralunga (Ornato, Briccolina, Serra e Lirano), di Monforte (Mosconi), di Novello (Ravera), di La Morra (Roncaglie) e di Grinzane Cavour (Gustava e Garretti).

#### Gradazione alcolica

14,5% vol.

#### Formato

0,75 l

#### Vinitaly

Pad.: H10 - Stand: P2



### ST. MICHAEL - EPPAN

www.stmichael.it

#### Alto Adige Doc Sauvignon Sanct Valentin 2024

Da più di 20 anni il Sauvignon Sanct Valentin beneficia delle condizioni offerte dalle singole e attentamente selezionate parcelle ai piedi della Mendola, per generare un grande vino di classe superiore dal frutto seducente, eccellente mineralità e persistenza. Colore: verde giallognolo brillante. Profumo: fitto bouquet di frutta gialla, uva spina, fiori di sambuco e ribes maturo. Gusto: acidità croccante, morbida corposità ed elegante pienezza.

#### Vitigni

100% sauvignon.

#### Zona di produzione

Migliori vigneti di San Michele Appiano ed Appiano Monte (450-650 m s.l.m.), Alto Adige. Terreni ghiaiosi con contenuto calcareo ed esposizione sud-est.

#### Gradazione alcolica

14% vol.

#### Formato

0,75 l. Ma disponibile anche nei formati da 0,375 l, 1,5 l e 3 l

#### Vinitaly

Pad.: 6 - Stand: D1





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

# Vinitaly brinda alla 58<sup>a</sup> edizione

L'exploit della delegazione nordamericana. I padiglioni sold out. Il debutto dell'area NoLo e il potenziamento dei servizi b2b. Al via la rassegna veronese del vino (12-15 aprile 2026). In queste pagine, tutte le novità degli espositori italiani.



VINI&CONSUMI #4 - APRILE 2026

“Incoming confermato, e in qualche caso, come quello del Canada, aumentato”. Federico Bricolo, presidente di Veronafiere, presenta la 58esima edizione di Vinitaly, in programma dal 12 al 15 aprile nei padiglioni del polo fieristico scaligero.

“C'è la conferma della delegazione degli Stati Uniti, di quella dell'Asia, e una più robusta delegazione africana, che per la prima volta sarà a Verona in maniera così numerosa. La nostra continua a essere la fiera più importante del vino italiano nel mondo, uno straordinario hub di riferimento, con 4mila espositori, 18 padiglioni interamente occupati, 100mila metri quadri espositivi, dove il meglio della produzione italiana viene rappresentata con la presenza di tutte le regioni. Ci aspettiamo stakeholder in arrivo da 130 Paesi”.

Presente all'anteprima che si è tenuta lo scorso 26 marzo nella Sala della Lupa a Montecitorio, anche il presidente di Ice-Agenzia Matteo Zoppas, che ha sottolineato come due top buyer su tre presenti a Verona sono portati direttamente dall'attività di reclutamento svolta in giro per il mondo dall'Istituto per il commercio estero. Uno sguardo molto attento è come sempre rivolto all'Europa, dove Germania, Paesi Scandinavi e dell'Est costituiscono piazze dove la centralità del vino italiano è già un dato di fatto, ma può ancora essere rafforzata.

## Le novità dell'edizione 2026

Un forte focus verrà dedicato quest'anno ai nuovi trend di mercato. Debutta NoLo - Vinitaly Experience, spazio dedicato al

segmento low-alcohol posizionato al secondo piano del Palaexpo, mentre il comparto distillati trova casa in Xcellent Spirits, che si rinnova e debutta in un padiglione dedicato di mille metri quadrati nell'area C. La digitalizzazione del business passa invece per il nuovo Buyers Club e l'esordio di Bacco AI, strumenti pensati per ottimizzare il networking tra gli operatori professionali.

Al fine di rafforzare ulteriormente il proprio profilo b2b, da quest'anno evolve in chiave business bidirezionale l'app Vinitaly Plus, che nel 2025 ha registrato 412mila visualizzazioni e raccolto una library di circa 20mila vini di 4mila aziende. Da quest'anno, anche le cantine espositrici possono contattare direttamente i buyer e programmare gli appuntamenti in fiera senza attendere l'invito diretto da parte degli operatori.

Alcune novità riguardano anche il layout espositivo: l'Umbria debutta con un nuovo spazio regionale nel padiglione D, mentre il padiglione 2 riunisce l'intera offerta della Sicilia. Si confermano gli appuntamenti e le aree tematiche che completano l'offerta espositiva e contenutistica, insieme al palinsesto di eventi che da Vinitaly OperaWine (11 aprile) al fuori salone Vinitaly and the City (10-12 aprile), contribuiscono a rafforzare il legame tra business, territori e pubblico.

## Il sostegno delle istituzioni

“In un momento complesso, è fondamentale puntare su qualità e innovazione, aprirsi a nuovi mercati e promuovere una cultura



Federico Bricolo



Francesco Lollobrigida



Matteo Zoppas

del vino che ne riconosca il valore come prodotto identitario e simbolo dei territori, incoraggiando un consumo consapevole e responsabile”, ha affermato, sempre in occasione dell'evento romano, il presidente della Camera Lorenzo Fontana, che da veronese Doc ha sottolineato come Vinitaly si confermi ogni anno un punto di riferimento per il settore.

Nel proprio intervento Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare, ha voluto ricordare quale sarà il target della presenza istituzionale: “Quest'anno al Vinitaly celebriamo il risultato raggiunto dalla Cucina italiana patrimonio Unesco, di cui il vino è parte integrante. Il Masaf sarà presente con uno stand simbolico, una grande bottiglia che racconta che “Dentro c'è l'Italia”, con i suoi territori, l'arte, la cultura e il lavoro. È la base necessaria per avere una visione che non sia solo commerciale, ma anche culturale e identitaria, capace di aprire nuovi mercati valorizzando ciò che rende unico il vino italiano”.

In occasione della presentazione di Vinitaly 2026 abbiamo incontrato il presidente di Coldiretti, Ettore Prandini, che in merito alla rilevanza della manifestazione per il settore vitivinicolo, ha affermato: “Penso che questo Vinitaly sia forse fra i più importanti degli ultimi decenni. Dobbiamo favorire il posizionamento dei nostri prodotti sui mercati internazionali, avendo una visione di carattere strategico anche nel medio-lungo periodo, per costruire rapporti con quelli che possono essere mercati emergenti oltre a quelli che abbiamo già consolidato e soprattutto per continuare un dialogo a livello europeo. Perché mai come ora abbiamo bisogno di Europa rispetto a quelle che possono essere scelte che riguardano anche un sostegno sui settori produttivi, e che non devono essere diversificate per Stati, come invece sembra emergere dalle intenzioni della Commissione Ue”.

## ROSATI

## BIANCHI

## ROSSI

**CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR**

Padiglione 5 - Stand C3

**Domini Veneti - Rosato Veneto Igt MaDamigella Blu**

Con il suo nuovo packaging dal design pulito, MaDamigella Blu racconta un rosé ispirato alla delicatezza della libellula 'damigella' blu. Rosa tenue, note agrumate e floreali, accenni di salvia e un palato fresco e sapido definiscono uno stile elegante e moderno.

**Vitigni**

Varietà ammesse dal disciplinare di produzione dell'Igt Veneto

**Zona di produzione**

Veneto

**N. bottiglie prodotte**

10mila

**Alcol**

12,5%

**CASTELLO MONACI (GRUPPO ITALIANO VINI)**

Padiglione 11 - Stand F2

**Kreos Negroamaro Rosato Salento Igt**

Il nome Kreos richiama Eos, dea dell'aurora della mitologia greca che Omero definiva 'dalle dita rosate' per le sfumature dell'aurora. Unico rosato di Castello Monaci, Kreos si presenta come un vino molto versatile, dal sorso delicato, che cattura per la sua freschezza.

**Vitigni**

Negroamaro

**Zona di produzione**

Salento, Puglia

**Alcol**

13%

**CANTINA GIRLAN**

Padiglione 6 - Stand D2

**Piz Rosé Pinot Noir Doc Alto Adige**

Il Piz Rosé Pinot Noir proviene dalle parcelle di Pinot Nero situate alle altitudini più elevate della Cantina Girlan, tra i 550 e i 650 metri s.l.m. Il nome 'Piz' deriva dal ladino e significa 'cima', un chiaro riferimento all'origine alpina di questo vino. I vigneti, prevalentemente esposti a est, favoriscono una maturazione lenta e conferiscono al rosato il suo brillante colore rosa salmone e una marcata freschezza alpina.

**Vitigni**

100% Pinot Nero

**Zona di produzione**

Oltradige, Alto Adige

**N. bottiglie prodotte**

18mila

**Alcol**

12,5%

**PELEGRINO**

Padiglione 2 - Stand 35D

**Cardilla Rosé Terre Siciliane Igt**

Un rosato fresco e morbido, dai profumi tipicamente mediterranei di mandorla fresca e fiori bianchi. Al palato è equilibrato e piacevolmente sapido, con una beva scorrevole e armoniosa.

**Vitigni**

Blend di uve coltivate in Sicilia

**Zona di produzione**

Provincia di Trapani

**N. bottiglie prodotte**

120mila

**Alcol**

12,5%

**SERENA WINES 1881**

Padiglione 6 - Stand C4

**Rabosello, Raboso Rosato Veneto Igt**

Vino frizzante di colore rosato brillante e dai riflessi rosso ciliegia. Fa tornare alla mente l'uva del vigneto e i piccoli frutti rossi. In fase gustativa sono evidenti la vivace struttura acida e la briosità delle bollicine, che fanno della freschezza una caratteristica fondamentale. Ideale con antipasti di salumi in genere, con formaggi grassi e anche con la pizza, oppure più semplicemente come aperitivo.

**Vitigni**

Raboso

**Zona di produzione**

Veneto

**N. bottiglie prodotte**

40mila

**Alcol**

10,5%

**TENUTA CASADEI**

Padiglione 9 - Stand C5

**Eva, Rosé Toscana Igt**

Dall'alta Maremma nasce Eva Rosé, il nuovo rosato di Tenuta Casadei, che debutterà a Vinitaly con l'annata 2025. Il palato è fresco e sapido, armonioso grazie all'affinamento sui lieviti. A renderlo ancora più distintivo è il packaging: una bottiglia dalle linee morbide e dal colore tenue, pensata per esprimere femminilità, stile e modernità.

**Vitigni**

Syrah, Vermentino

**Zona di produzione**

Suvereto, Toscana

**N. bottiglie prodotte**

50mila

**Alcol**

12,5%

**VARVAGLIONE DAL 1921**

Padiglione 11 - Stand E2

**Susumaniello Rosé**

Breve criomacerazione e pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata di 15°C-16°C. Affinamento in acciaio con sospensione periodica delle fecce. Da abbinare con piatti tipici pugliesi a base di pesce, carni bianche e formaggi. Al naso profumi di piccoli frutti rossi. Al palato presenta una bella nota speziata.

**Vitigni**

100% Susumaniello

**Zona di produzione**

Salento, Puglia

**N. bottiglie prodotte**

50mila

**Alcol**

13%

**CA' DEI FRATI**

Padiglione 6 - Stand D5

**I Frati Lugana Doc Privilegio di Famiglia**

Concepito per essere consumato nell'annata, esprime la parte migliore di sé a distanza di molti anni dall'imbotigliamento, dopo un affinamento di 5 anni in bottiglia. Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo con maggior determinazione le note minerali e acquisendo una sua complessità con sentori iodati, spezie e frutta candita.

**Vitigni**

100% Turbiana

**Zona di produzione**

Lugana di Sirmione

**Alcol**

13%



## BOLLICINE

## LOW ALCOHOL / NO ALCOHOL

## CITRA VINI

Padiglione 12 - Stand F5

**'Solovetro' Merlot e Pecorino Terre d'Abruzzo Igt**

È la nuova linea di vini Citra Vini, che si compone di due etichette: 'Solovetro' Pecorino e Merlot Terre d'Abruzzo Igt. A caratterizzarla, l'eleganza e la piacevolezza, anche al tatto, grazie alla preziosa bottiglia satinata e al tappo di vetro che conferisce attenzione al dettaglio. Si fanno subito notare nel punto vendita grazie al pratico cartone con apertura frontale.

Colore rosa ciliegia. Il bouquet è intenso, con profumi fruttati di fragola e petunia. Il gusto è equilibrato, armonico e con buona persistenza. Si abbina perfettamente con zuppe di pesce, carni bianche, crostacei e pizza. Eccellente come aperitivo.

**Vitigni**

Merlot

**Zona di produzione**

Abruzzo

**N. bottiglie prodotte**

30mila

**Alcol**

12%



Colore giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli, al naso è floreale, con sentori di frutta tropicale e minerali. Il gusto è fresco, sapido e persistente. Ideale con tutti i piatti della cucina marinara, accompagna alla perfezione anche antipasti, primi e secondi delicati.

**Vitigni**

Pecorino

**Zona di produzione**

Abruzzo

**N. bottiglie prodotte**

30mila

**Alcol**

12%



## CANTINA RAUSCEDO

Padiglione 6 - Stand D6

**Ribolla Gialla - Igt Venezia Giulia**

L'autoctono dal profilo fresco e vivace con note agrumate, sentori floreali e una piacevole mineralità. Colore giallo paglierino. Al naso offre delicati sentori di acacia e mela verde, arricchiti da note agrumate e floreali. Al palato è di medio corpo, fresco e armonico, con una piacevole sapidità.

**Vitigni**

100% Ribolla Gialla

**Zona di produzione**

Friuli Venezia Giulia

**N. bottiglie prodotte**

23mila

**Alcol**

13%



## CECCHI

Padiglione 7 - Stand D4

**Lobelia Toscana Igt**

Lobelia segna un capitolo nuovo e raffinato nel mondo dei vini Cecchi. Questo blend bianco mediterraneo, ottenuto da uve Trebbiano, Vermentino e Chardonnay, offre un armonioso gioco di delicatezza e profondità sapida. Prendendo il nome dal grazioso fiore, Lobelia rispecchia l'eleganza del suo omonimo, catturando un senso di equilibrio e raffinatezza naturale.

**Vitigni**

Trebbiano, Vermentino, Chardonnay

**Zona di produzione**

Toscana

**N. bottiglie prodotte**

15mila

**Alcol**

12%



## TERRE CEVICO

Padiglione 7 - Stand D7

**Masselina Albana**

Un vino bianco di grande struttura, volume e versatilità. Parte del progetto territoriale di Terre Cevico, il brand Tenuta Masselina si associa sia all'identità romagnola, sia alle caratteristiche di una sottozona, la Serra di Castelbolognese, area collinare tra Faenza e Imola dove i terreni hanno matrice argilloso-calcareo e i rilievi un'altezza media di 150 m s.l.m. Dal vitigno Albana, un autoctono esclusivo della regione, nell'annata 2025 ha profumi freschi e fruttati e un gusto pieno.

**Vitigni**

Albana

**Zona di produzione**

Castelbolognese, Ravenna, Emilia

Romagna

**N. bottiglie prodotte**

6.500

**Alcol**

13%



## DAMILANO

Padiglione 10 - Stand E2-F2

**Langhe Doc Bianco 2025**

Questa etichetta di Damilano propone una lettura contemporanea del bianco piemontese, arricchendo la collezione 'white' e confermando la capacità della cantina di interpretare con sensibilità l'evoluzione dei trend del mondo del vino. La nuova referenza nasce da un blend che unisce vitigni autoctoni e varietà internazionali.

**Vitigni**

Timorasso, Sauvignon Blanc, Favorita

Chardonnay

**Zona di produzione**

Piemonte

**N. bottiglie prodotte**

20mila

**Alcol**

13%



## DE STEFANI

Padiglione 5 - Stand A4

**Olmèra 2023 - Venezia Doc**

Nel dialetto locale il termine 'Olmèra' indica il bosco di alberi di olmo che era presente dove ora c'è il vigneto e che ha lasciato particolari elementi nel terreno, che conferiscono struttura e personalità al vino. Dal punto di vista organolettico, il Tocai friulano conferisce all'Olmèra il corpo e il carattere deciso. Il Sauvignon blanc dona l'eleganza, l'acidità, la mineralità e il naso aromatico.

**Vitigni**

60% Tocai, 40% Sauvignon Blanc

**Zona di produzione**

Fossalta Di Piave, Venezia, Veneto

**N. bottiglie prodotte**

7153

**Alcol**

13,5%



## FANTINEL

Padiglione 6 - Stand C5

**Fantinella Tenuta Sant'Helena 'Caterina'****Ribolla Gialla Doc Collio**

Bianco luminoso dall'essenza fine e ricercata e dal sapore fresco ed esuberante. Questo antico vitigno autoctono libera la generosità delle terre dalle quali proviene, accompagnando con disinvoltura ogni occasione. Colore giallo paglierino brillante, il bouquet fine ma intenso emana caratteristici sentori di fiori gialli e mela e delle deliziose sensazioni agrumate.

**Vitigni**

Ribolla Gialla

**Zona di produzione**

Vencò, Dolegna del Collio (Go), Friuli

Venezia Giulia

**N. bottiglie prodotte**

40mila

**Alcol**

13%



VINI&amp;CONSUMI #4 - APRILE 2026

## ROSATI

## BIANCHI

## ROSSI

## LIVON

Padiglione 6 - Stand B/8

**Braide Mate Doc Collio 2023**

Raccolta delle uve interamente a mano in cassette, spremitura a grappolo intero, fermentazione e affinamento in botti di rovere grandi per 12 mesi e altri 12 in botti di acciaio. Affina per altri 8/10 mesi in bottiglia. Lo chardonnay coltivato nei vigneti Livon si distingue per la capacità di maturare nel tempo, sviluppando complessità, eleganza e profondità aromatica.

**Vitigni**

100% Chardonnay

**Zona di produzione**

Ruttars, Dolegna del Collio, Friuli Venezia Giulia

**N. bottiglie prodotte**

2.700

**Alcol**

14%



## TENUTA MORAIA

Padiglione 9 - Stand C2

**'Albus' Maremma Toscana Doc Bianco Riserva 2023**

Dopo una accurata selezione in vigna, il Vermentino viene pigliadraspato e lasciato circa 10 ore sulle bucce in acciaio a 6°C, in modo da evitare la fermentazione. Al termine della macerazione pre-fermentativa, il mosto viene separato dalle bucce e termina la fermentazione in acciaio dove successivamente matura per 9/10 mesi. Il vino ottenuto è di buona struttura e complessità, giallo oro nel bicchiere con ricordi di fiori gialli e note minerali.

**Vitigni**

100% Vermentino

**Zona di produzione**

Gavorrano (Gr), Toscana

**N. bottiglie prodotte**

6mila

**Alcol**

13%

CANTINA SAN MICHELE  
APPIANO

Padiglione 6 - Stand D1

**Alto Adige Doc Sauvignon Sanct Valentin 2024**

È nel 1989 che furono gettate le basi del vino bianco più famoso della cantina di San Michele-Appiano. Da più di 20 anni il Sauvignon Sanct Valentin beneficia delle eccezionali condizioni offerte dalle singole e attentamente selezionate parcelle ai piedi della Mendola, per generare un grande vino di eccellente mineralità e persistenza.

**Vitigni**

100% Sauvignon

**Zona di produzione**

San Michele Appiano ed Appiano Monte, Alto Adige

**Alcol**

14%



## CANTINE SETTESOLI

Padiglione 2 - Stand D36

**Settesoli Collezione Frizzante**

Vino frizzante caratterizzato da un perlage fine e vivace, verdi e succosi sentori agrumati e un piacevole tocco floreale. Fresco, sapido e brioso al palato.

**Vitigni**

Uve a bacca bianca coltivate in Sicilia.

**Zona di produzione**

Menfi (Ag), Sicilia

**N. bottiglie prodotte**

12mila

**Alcol**

12%



## TENUTA SAN GIORGIO

Padiglione 4 - Stand C8

**Focaia Sauvignon del Veneto Igt 2025**

Un Sauvignon Blanc di grande mineralità e freschezza, espressione autentica del territorio unico in cui nasce: l'isola fluviale di Papadopoli, la più grande d'Italia e tra le maggiori d'Europa, formatasi dai depositi alluvionali del Piave. Il profilo gustativo è distintivo: intensa sapidità, piacevoli note agrumate e vegetali e un finale molto lungo sorretto da una permanente percezione di freschezza.

**Vitigni**

100% Sauvignon Blanc

**Zona di produzione**

Maserada sul Piave (Treviso), Veneto

**N. bottiglie prodotte**

50mila

**Alcol**

12,50%



## TINAZZI (CÀ DE ROCCHI)

Padiglione 4 - Stand B8

**Cercer 10,5 - Bianco Verona Igp**

Un vino bianco leggero e fresco prodotto in Veneto, nella zona del Garda, da un blend di Garganega, Trebbiano e Chardonnay provenienti da vigneti selezionati. Si presenta di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Al naso è delicato e fragrante, al palato è fresco e armonico, con una buona acidità che ne esalta la bevibilità e un finale pulito, piacevolmente fruttato.

**Vitigni**

Garganega, Trebbiano, Chardonnay

**Zona di produzione**

Veneto

**N. bottiglie prodotte**

30mila

**Alcol**

10,5%



## CANTINA TRAMIN

Padiglione 6 - Stand B2

**Nussbaumer Alto Adige Gewürztraminer Doc**

Nussbaumer è il Gewürztraminer più premiato d'Italia e rappresenta l'eccellenza, per eleganza e aromaticità speziata, della produzione in versione secca di questo vitigno storico. L'azienda presenterà a Vinitaly in anteprima l'annata 2024.

**Vitigni**

100% Gewürztraminer

**Zona di produzione**

Termeno (Bz), Trentin Alto Adige

**N. bottiglie prodotte**

65mila

**Alcol**

14%



## AZIENDA UGGIANO

Padiglione 9 - Stand C9

**Vermentino Toscana Igt Roccialta**

Colore giallo paglierino con riflessi verdastri. Profumi fruttati e floreali con note di gelsomino e fiori di pesco. Sapido e minerale, al palato risulta fresco e di buona acidità, con un piacevolissimo e persistente finale.

**Vitigni**

100% Vermentino

**Zona di produzione**

Toscana

**Alcol**

13%



**BOLLICINE**

**LOW ALCOHOL / NO ALCOHOL**

**VELENOSI**

Padiglione 7 - Stand C10

**Montagna Pecorino Doc**

All'olfatto è piacevole, intenso e raffinato, con sentori di erbe officinali, menta e salvia, oltre a sentori di frutta come pesca e mela verde. Bouquet complesso, elegante e armonico. In bocca prevale la freschezza, accompagnata da un'equilibrata acidità e morbidezza.

**Vitigni**

100% Pecorino

**Zona di produzione**

Pie di Cava, Valle d'Acqua, Acquasanta Terme nelle Marche

**N. bottiglie prodotte**

6mila

**Alcol**

15%



**CANTINE 4 VALLI**

Padiglione 1 - Stand A10

**Il Valandrea Gutturino Superiore Doc Il Poggiarello**

Colore rosso rubino intenso. Il sapore è consistente e ricco di frutta, con sensazioni di prugna fresca e sottobosco. La potenza alcolica si fonde nel finale di legno e liquirizia. Il profumo è fresco e maturo al tempo stesso, con la frutta e il cuoio che si fondono in un armonioso equilibrio.

**Vitigni**

55% Barbera, 45% Bonarda

**Zona di produzione**

Colli Piacentini, Emilia Romagna

**N. bottiglie prodotte**

100mila

**Alcol**

14%



**VENTURINI BALDINI**

Padiglione 8 - Stand F6

**T.E.R.S Spergola Colli di Scandiano e di Canossa Dop**

Si distingue per il bouquet aromatico intrigante. Al naso si percepisce una fresca nota floreale di agrumi, che si fonde con una dolce speziatura e sfumature di frutta candita e albicocca. Un delicato accento balsamico completa il profilo olfattivo, conferendo una piacevole sensazione di armonia e freschezza.

**Vitigni**

100% Spergola

**Zona di produzione**

Roncolo di Quattro Castella (Re), Emilia Romagna

**N. bottiglie prodotte**

6mila

**Alcol**

12%



**BOSCA**

Padiglione 10 - Stand D2

**Barolo Docg Bosca 1831**

L'anima complessa delle Langhe respira vigne di famiglia, tra La Morra e Monforte. Qui nasce un Nebbiolo capace di trasformare la pazienza della terra in un sorso di assoluta armonia. Austero all'inizio, indimenticabile alla fine, ha sentori vinosi con note di legno, spezie e sottobosco. In bocca è rotondo, ricco di tannini ed elegante.

**Vitigni**

100% Nebbiolo

**Zona di produzione**

La Morra e/o Monforte d'Alba (Cn), Piemonte

**N. bottiglie prodotte**

7mila

**Alcol**

14%



**ZISOLA-MARCHESI MAZZEI**

Padiglione 9 - Stand C15

**Contrada Zisola Catarratto Terre Siciliane Igt**

Con questo Catarratto la famiglia Mazzei prosegue nel suo intento di valorizzare i vitigni autoctoni della Sicilia. Le particolarità pedoclimatiche della tenuta Zisola, con il suo terreno altamente calcareo e la vicinanza al mare, unite al metodo di coltivazione ad alberello con rese basse e alla caratteristica acidità dell'uva, garantiscono un vino fresco e longevo.

**Vitigni**

100% Catarratto

**Zona di produzione**

Contrada Zisola-Noto Siracusa, Sicilia

**N. bottiglie prodotte**

6.400

**Alcol**

11,95%



**CANTINA DI VENOSA**

Padiglione 8 - Stand G1

**Carato Venusio Aglianico del vulture Superiore Docg**

Selezione di punta della Cantina di Venosa, nasce da vecchie vigne di Aglianico su suoli vulcanici del Vulture e da una surmaturazione in pianta che concentra aromi e struttura. Il lungo affinamento in rovere francese e in bottiglia porta complessità. In bocca è potente ma elegante, con tannino vellutato e grande persistenza.

**Vitigni**

100% Aglianico

**Zona di produzione**

Venosa (Area del Vulture), Basilicata

**N. bottiglie prodotte**

35mila

**Alcol**

15%



**AZIENDA AGRICOLA ANNALISA ZORZETTI**

Padiglione 6 - Stand E2

**Zorzetti Tenaci Ribolla Gialla 2025 Venezia Giulia Igt**

Ribolla Gialla Tenaci interpreta il volto più dinamico e contemporaneo di Zorzetti. Varietà autoctona delle colline del Friuli Orientale, su suoli di ponca, esprime freschezza, immediatezza e precisione aromatica. Al naso emergono note di mela Fuji, kiwi giallo e delicati richiami ai fiori di acacia. Un bianco friulano attuale, identitario e di grande bevibilità.

**Vitigni**

Ribolla Gialla

**Zona di produzione**

Colline del Friuli Orientale, Cividale del Friuli, Friuli Venezia Giulia

**N. bottiglie prodotte**

35mila

**Alcol**

12,50%



**CANTINE SANTA BARBARA**

Padiglione 11 - Stand D4

**Susumaniello Sigillo Nero Capirossu**

Capirossu Susumaniello Sigillo Nero è il prodotto di punta della linea di produzione delle Cantine Santa Barbara, ed è il risultato di una lunga e sapiente esperienza della famiglia Giorgiani. Un vino rosso aristocratico, morbido, vellutato e ben equilibrato.

**Vitigni**

100% Susumaniello

**Zona di produzione**

San Pietro Vernotico, Puglia

**N. bottiglie prodotte**

3mila

**Alcol**

14%



VINI&CONSUMI #4 - APRILE 2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ROSATI

BIANCHI

ROSSI

**COLI**

Padiglione 9 - Stand C8

**Toscana Igt Rosso 'Coli'**

Giovane e accattivante, il Toscana Igt Rosso 'Coli' racconta i 100 anni di storia della Cantina con uno stile fresco e coinvolgente. Al naso emergono vivaci note fruttate e floreali, impreziosite da un elegante tocco di pepe. Al palato è armonioso e scorrevole, capace di adattarsi con naturalezza a diverse occasioni, dai momenti conviviali alle serate più ricercate.

**Vitigni**

Sangiovese, Canaiolo, Merlot

**Zona di produzione**

Toscana

**N. bottiglie prodotte**

500mila

**Alcol**

12,5%



**MARCHESI FRESCOBALDI**

Padiglione 9 - Stand C5

**Tenuta Perano 2023 - Chianti Classico Docg**

Il Chianti Classico Tenuta Perano nasce da vigneti posizionati a 500 metri s.l.m. L'esposizione sud sud-ovest e la forma ad anfiteatro dei vigneti favoriscono l'insolazione e concentrano il calore. L'insieme di altimetria, esposizione, configurazione e pendenza dei vigneti rappresentano un'unicità qualitativa straordinaria, conferendo ai vini un colore violaceo brillante, profumi fruttati intensi e grande struttura tannica.

**Vitigni**

Sangiovese e varietà complementari

**Zona di produzione**

Gaiole, Chianti Classico, Toscana

**N. bottiglie prodotte**

250mila

**Alcol**

14%



**JASCI & MARCHESANI AZ. AGROBIOLOGICA**

Padiglione 12 - Stand B1

**Montepulciano d'Abruzzo Doc 2025**

Vinificazione in rosso a temperatura controllata 25°C, macerazione con le bucce per minimo 15 giorni. Colore rosso rubino intenso con leggere sfumature violacee. Profumo tipico, fruttato, con lieve sentore di vaniglia. Sapore austero e corposo.

**Vitigni**

100% Montepulciano

**Zona di produzione**

Vasto (Ch), Abruzzo

**N. bottiglie prodotte**

100mila

**Alcol**

13,50%



**LIBRANDI**

Padiglione 12 - Stand D4

**Calaonda**

Ricco, fruttato e avvolgente, un rosso che unisce il carattere del territorio all'appello dei vitigni internazionali. Nasce dall'unione di Magliocco Dolce (50%) e Merlot (50%), in un'interpretazione moderna che ne esalta la dolcezza e la componente fruttata, dando vita a un vino morbido e dal tannino delicato. Una baraonda, alla maniera calabrese.

**Vitigni**

50% Magliocco Dolce, 50% Merlot

**Zona di produzione**

Strongoli/Rocca di Neto, provincia di

Crotone, Calabria

**Alcol**

13,5%



**AZ. AGR. VIGNA RIONDA MASSOLINO**

Padiglione 10 - Stand G2

**Barolo Docg Vigna Rionda Riserva 2020 Etichetta Nera**

Legata fin dal principio alla storia della famiglia Massolino, la Vigna Rionda è considerata uno dei luoghi più esclusivi e leggendari per la coltivazione del Nebbiolo. Il Barolo Docg Vigna Rionda viene vinificato unicamente come riserva, affinato in grandi Botti di Robere di Slavonia per 30 mesi e affinato in bottiglia fino al compimento dei 6 anni. Il millesimo 2020 ha saputo esprimere in maniera eccezionale le migliori caratteristiche di questa vigna.

**Vitigni**

100% Nebbiolo

**Zona di produzione**

MGA Vigna Rionda, Serralunga d'Alba,

Piemonte

**N. bottiglie prodotte**

8.266

**Alcol**

14,5%



**MONCHIERO CARBONE**

Padiglione 7 - Stand D11

**Roero Docg Srù 2022**

Il Roero Srù è coltivato nel terroir soffice del Roero e prende il nome dal vigneto di produzione, che è appunto un cru del comune di Canale. Questo vigneto ha un terreno molto ricco di sabbia che regala dei Nebbioli con un naturale equilibrio tra corpo e tannicità. Raggiunge la massima espressione qualitativa dopo un periodo di invecchiamento medio lungo, che può superare i 15 anni.

**Vitigni**

100% Nebbiolo

**Zona di produzione**

Canale, Roero, Piemonte

**N. bottiglie prodotte**

4.500

**Alcol**

14%



**MONTALBERA**

Padiglione 10 - Stand G2

**Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando**

Nasce dai vigneti storici nel cuore del Monferrato. Affinato in barriques e tonneaux di rovere e in bottiglia per almeno 24 mesi, esprime eleganza e profondità aromatica. Questa Riserva celebra una figura chiave della famiglia Montalbera e conferma la volontà di valorizzare il Ruchè come grande rosso piemontese da invecchiamento.

**Vitigni**

100% Ruchè

**Zona di produzione**

Comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno, San Vittore in Piemonte

**N. bottiglie prodotte**

2.440

**Alcol**

Da 13,50 a 15,50 gradi in base all'annata.



**PASQUA VINI**

Padiglione 5 - Stand E4

**Pasqua Valpolicella Doc Superiore Black Label Limited Edition**

Black Label è una selezione di vini veneti caratterizzati dalla tecnica dell'appassimento. Un omaggio alle prime bottiglie di Amarone e Ripasso prodotte dalla prima generazione della famiglia negli anni '70. Dal colore brillante con sfumature rosso corallo, questo Valpolicella Doc Superiore è rotondo e morbido, sostenuto da una freschezza che lo rende piacevole ed equilibrato.

**Vitigni**

60% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Oseleta

**Zona di produzione**

Valpantena, Veneto

**Alcol**

13%



**BOLLICINE**

**LOW ALCOHOL / NO ALCOHOL**

**PELISSERO AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA**

Padiglione 10 - Stand E2

**Barbaresco Doeg Tulin 2022**

Macerazione a contatto con le bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo una decantazione naturale in acciaio, riposa in legno per circa due anni. Ancora nove mesi di bottiglia e viene immesso sul mercato. Di colore rosso rubino, al naso esprime profumi di magnesio e di ferro legati alla mineralità del suolo. Al palato si esprimono le caratteristiche di austerità tipiche del Nebbiolo, dove sapidità e il giusto tannino rendono alla bocca una cornice vellutata e avvolgente.

**Vitigni**

100% Nebbiolo

**Zona di produzione**

Treiso (Cuneo), Piemonte

**N. bottiglie prodotte**

15mila

**Alcol**

14,5%



**SANTA BARBARA**

Padiglione 7 - Stand A8

**Foruge Marche Rosso Igt Biologico**

Per un mercato che strizza l'occhio ai rossi freschi e gastronomici, l'azienda ha creato un rosso croccante, dove ogni sorso è quasi un 'morsò'. La macerazione a otto gradi per tre giorni in modo da fissare la parte aromatica è seguita da una fermentazione a bassa temperatura. Profumi speziati con sentori di frutti rossi. Vino di grande beva da servire fresco.

**Vitigni**

40% Montepulciano, 40% Sangiovese, 20% Pinot nero

**Zona di produzione**

Marche

**N. bottiglie prodotte**

10mila

**Alcol**

12,5%



**PICCINI**

Padiglione 9 - Stand C2

**Chianti Orange Doeg**

Alle soglie del 2000, Mario Piccini decide di ridisegnare il più classico dei vini italiani e consegnare alle nuove generazioni un Chianti fresco e moderno: nasce il Chianti Arancio. Di colore rosso rubino, il bouquet dona una piacevole fragranza di frutti rossi ed erbe aromatiche. Il sorso, ricco e morbido, è accompagnato da tannini vellutati verso un intenso finale fruttato.

**Vitigni**

90% Sangiovese, 5% Ciliegolo, 5% Canaiolo

**Zona di produzione**

Toscana

**Alcol**

13%



**SARTORI DI VERONA**

Padiglione: 4 - Stand D2-E2

**SRT898 Valpolicella Ripasso Doc Superiore**

SRT898 nasce per reinterpretare in chiave contemporanea la tradizione di Sartori di Verona: un vino pensato per un pubblico giovane, dinamico e orientato all'esperienza. Ottenuto da uve veronesi con il tradizionale metodo del 'ripasso' sulle vinacce dell'Amarone, affina circa 18 mesi tra botte e bottiglia. Rosso granato, morbido e pieno, con note di ciliegia matura, ideale con piatti saporiti e carni.

**Vitigni**

55% Corvina, 5% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Croatina

**Zona di produzione**

Valpolicella, Veneto

**N. bottiglie prodotte**

10mila

**Alcol**

13,5%



**Picini Slim Chianti Doeg**

Picini Slim riscrive le regole del Chianti nel segno della leggerezza, grazie a un contenuto alcolico di solo 11% vol. Le uve vengono pressate e fermentate a temperatura controllata al fine di controllare l'esatto grado di estrazione alcolica. Di colore rosso rubino vivace, al naso il bouquet è fruttato e floreale mentre al palato non perde il suo tono 'slim', seguito da una freschezza che lo rende di una beva assoluta.

**Vitigni**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Zona di produzione**

Toscana

**Alcol**

11%



**SOCIETÀ AGRICOLA F.LLI TEDESCHI**

Padiglione 4 - Stand C3

**Capitel Monte Olmi Amarone della Valpolicella Doc Classico Riserva 2019**

Grande cru fin dal 1964, oggi portabandiera di famiglia. Prodotto con uve selezionate nell'omonimo vigneto situato a Pedemonte e acquistato nel 1918. Le uve sono appassite per quattro mesi in ambiente controllato. Il vino matura in botti di rovere di Slavonia per 4 anni e completa l'affinamento per altri 12 mesi in bottiglia. Vino con un frutto delicato, che si esalta con l'invecchiamento e con spiccate note balsamiche.

**Vitigni**

40% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Oseleta

**Zona di produzione**

Valpolicella, San Pietro In Cariano, Verona, Veneto

**N. bottiglie prodotte**

8mila

**Alcol**

16,5%



**SAN FELICE TOSCANA A.D. 714**

Padiglione 9 - Stand D15

**Il Grigio Chianti Classico Riserva Doeg 2023**

Solo le migliori uve selezionate nei vigneti di Chianti Classico vanno a comporre questa Riserva, un vino tra i più iconici e riconosciuti dell'azienda. In etichetta è rappresentato 'L'uomo con l'armatura' di Tiziano, simbolo di forza e virtù, a sottolineare la nobiltà distintiva di questo vino. Colore rosso rubino profondo, il profumo è intenso con tipici sentori di viola mammola e frutti di bosco. È un vino corposo, austero, con tannini succosi e una fresca acidità.

**Vitigni**

100% Sangiovese

**Zona di produzione**

Località San Felice, Castelnuovo Berardenga, Siena, Toscana

**N. bottiglie prodotte**

280mila

**Alcol**

13,5%



**CANTINE TORREVENTO**

Padiglione 11 - Stand D3

**Vigna Pedale - Castel Del Monte Rosso Riserva**

Il vino più iconico di Cantina Torrevento, prima azienda vitivinicola a credere nelle potenzialità del Nero di Troia e a progettare un vino ottenuto esclusivamente con tale varietà in purezza. Nasce così il Vigna Pedale - dall'omonima contrada nella Doeg Castel del Monte - la cui prima vendemmia risale al 1993. Da allora, il Vigna Pedale annovera centinaia di premi e riconoscimenti in tutto il mondo.

**Vitigni**

100% Nero di troia

**Zona di produzione**

Castel Del Monte, Corato, Puglia

**N. bottiglie prodotte**

350mila

**Alcol**

13,5%



VINI&CONSUMI #4 - APRILE 2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ROSATI

BIANCHI

ROSSI

**ASTORIA WINES**

Padiglione 4 - Stand G8

**'Casa Vittorino' Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive di Refrontolo**

Un 'Rive di Refrontolo' millesimato, da uve Glera raccolte a mano nel vigneto della Tenuta Astoria a Refrontolo, tra le colline Patrimonio Unesco. Uno dei vini più rappresentativi e premiati della casa trevigiana, che non a caso porta il nome del fondatore, Vittorino Polegato. È il Prosecco nella sua espressione più caratteristica: un vino dal perlage fine ed elegante, che al naso presenta un profumato bouquet di fiori di glicine, con note dolci di pera e banana, gusto asciutto e fresco.

**Vitigni**

100% Glera

**Zona di produzione**

Tenuta Astoria a Refrontolo (TV), Veneto

**Alcol**

11%



**C & C**

Padiglione 7 - Stand E3

**Japo DueGrammi Prosecco Doc Extra Brut**

Con Japo DueGrammi l'azienda realizza un prodotto che vuole soddisfare gli amanti di una bollicina fresca e strutturata. Con un residuo zuccherino di soli 2 g/l, questo spumante è in grado di esaltare le caratteristiche aromatiche della Glera, per un sorso asciutto ed equilibrato. La presa di spuma in autoclave per circa 60 giorni consente lo sviluppo di un perlage fine e persistente.

**Vitigni**

Glera (min. 85%)

**Zona di produzione**

Valdobbiadene, Veneto

**N. bottiglie prodotte**

40mila

**Alcol**

11,5%



**BISOL1542**

Padiglione 3 - Stand C3

**Bisol1542 I Gondolieri' 2025 Brut, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg**

È il Prosecco Superiore Brut con la più bassa gradazione alcolica della Denominazione: 10% vol. Un vino innovativo e contemporaneo, a cui è dedicata la collaborazione con l'associazione dei Gondolieri di Venezia, di cui Bisol1542 è partner ufficiale. Un Prosecco Superiore da uve Glera in purezza. Senza dosaggio dopo la presa di spuma, conserva parte degli zuccheri originali presenti nell'uva.

**Vitigni**

100% Glera

**Zona di produzione**

Colline di Valdobbiadene e Conegliano, Veneto

**N. bottiglie prodotte**

23mila

**Alcol**

11,5%



**CADIS 1898 - CANTINA DI SOAVE**

Padiglione 4 - Stand F4

**Equipe 5 Rosè Brut**

Di color rosa tenue con bollicine persistenti, al naso presenta note di fiori bianchi mediterranei che si armonizzano a sentori di agrumi ben maturi. Note fresche e intense di frutta a pasta gialla, pesca nettarina e litchi, si integrano a richiami generosi di frutta a bacca rossa, melograno e sambuco rosa. È sottilmente setoso, avvolgente e lungo. Un sorso simbolo di freschezza.

**Vitigni**

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero

**Zona di produzione**

Colline Veronesi, Veneto

**N. bottiglie prodotte**

8mila

**Alcol**

12%



**CASA VINICOLA BOSCO MALERA**

Padiglione 4 - Stand B7

**Prosecco Spumante Doc Extra dry Bosco dei Cirmioi**

Colore giallo paglierino brillante con spuma persistente, profumo fruttato con note agrumate e floreali. Si adatta bene come vino da aperitivo, con piatti dal gusto delicato a base di pesce, carni bianche o formaggi freschi. Nel formato da 0,375 lt.

**Vitigni**

100% Glera

**Zona di produzione**

Zona Doc Prosecco

**N. bottiglie prodotte**

50mila

**Alcol**

11%



**COL VETORAZ SPUMANTI**

Padiglione 6 - Stand C5

**Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze**

Le uve provengono dai migliori vigneti della minuscola area di Cartizze, adiacente alla sede dell'azienda: un territorio ristretto che custodisce produzioni naturalmente limitate e di straordinaria qualità. Il perlage è fine ed elegante e dal profumo intenso in cui fiori delicati e frutta matura si intrecciano in perfetta armonia.

**Vitigni**

100% Glera

**Zona di produzione**

Valdobbiadene, Veneto

**N. bottiglie prodotte**

40mila

**Alcol**

11,5%



**BOTTEGA**

Padiglione 5 - Stand C7

**Prosecco Doc Casa Bottega - Spumante Brut**

La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio dopo l'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti, la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave a 15°C, per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve d'origine. Al termine della spumantizzazione il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato. Il risultato è un vino fresco, delicato ed equilibrato, con note fruttate e lievi sentori floreali.

**Vitigni**

100% Glera

**Zona di produzione**

Provincia di Treviso, Veneto

**N. bottiglie prodotte**

152mila

**Alcol**

11%



**GIACOBBAZZI A. E FIGLI**

Padiglione 3 - Stand B7

**Giacobazzi 7 Prosecco Doc Spumante Brut Special Edition**

Vino Spumante Brut dal colore giallo paglierino e dal profumo ampio e fruttato, che ricorda la mela gialla, i fiori di pesco, il glicine e l'acacia. Perfetto come aperitivo o in accompagnamento a piatti a base di pesce e crostacei. La bottiglia Exclusive, che riporta il logo di Famiglia, in versione cromata oro, conferisce al prodotto eleganza e raffinatezza.

**Vitigni**

100% Glera

**Zona di produzione**

Colline di Conegliano e Valdobbiadene, Veneto.

**Alcol**

11,5%



**BOLLICINE**

**LOW ALCOHOL / NO ALCOHOL**

**FEUDI DI SAN GREGORIO**

Padiglione B - Campania  
Stand 64-65-97-98

**Feudi 1986 - Vino Spumante di Qualità**

Feudi 1986 celebra i 40 anni di Feudi di San Gregorio. L'ispirazione del packaging nasce dal Giallo Napoli, colore che attraversa la storia: dai pigmenti utilizzati nell'antico Egitto, simbolo di luce e immortalità, fino ai vicoli e ai palazzi di Napoli, dove il sole si riflette sul tufo e sull'intonaco. Allegrò e luminoso, Feudi 1986 porta nei brindisi energia, calore e la luce del carattere solare napoletano.

**Vitigni**

100% Falanghina

**Zona di produzione**

Campania

**N. bottiglie prodotte**

200mila

**Alcol**

12%



**CANTINE GIACOMO MONTRESOR**

Padiglione 7 - Stand D7

**Prosecco Doc Spumante Brut Millesimato**

Creato per celebrare i 70 anni di spumantizzazione della cantina, ha un residuo zuccherino di 7,5 g/L. Spumantizzato secondo il metodo Charmat, la prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. La presa di spuma dura circa 40 giorni. Fresco, asciutto e armonico, con una vivace acidità che accompagna note di fiori bianchi, mela verde e agrumi. Il perlage è fine e persistente, il finale netto e pulito.

**Vitigni**

100% Glera

**Zona di produzione**

Area Doc Prosecco, Veneto/Friuli.

**N. bottiglie prodotte**

6.660

**Alcol**

11%



**FORCHIR - VITICOLTORI IN FRIULI**

Padiglione 6 - Stand E6

**Ribolla Gialla Spumante Brut**

Antichissimo vitigno autoctono Friulano, coltivato fin dall'epoca romana su questi territori. Ribolla Gialla in purezza, metodo Charmat Lungo (fino a 18 mesi in sospensione sulle fecce nobili dei propri lieviti). Giallo paglierino brillante, la grana delle bollicine è fine e persistente. Al palato colpiscono freschezza e sapidità, oltre ad una dissetante mineralità.

**Vitigni**

100% Ribolla Gialla

**Zona di produzione**

Comune di Camino al Tagliamento (Udine), Friuli Venezia Giulia

**N. bottiglie prodotte**

80mila

**Alcol**

12%



**CANTINE PIROVANO**

Padiglione 5 - Stand E2

**Prosecco Doc Extra Dry Spumante**

Di colore paglierino tenue con spuma esuberante. Al naso è giustamente aromatico, caratteristico, con delicati sentori di pera e pesca. All'assaggio, un perfetto equilibrio di dolcezza e freschezza, di grande bevibilità.

**Vitigni**

100% Glera

**Zona di produzione**

Veneto

**N. bottiglie prodotte**

500mila

**Alcol**

11%



**ITALIAN WINE BRANDS**

Padiglione 3 - Stand C5/D5

**Gemma di Luna Prosecco Doc**

Spumante italiano in stile Extra Dry, fresco e piacevole, pensato per momenti conviviali e aperitivi. Con il suo packaging distintivo, crea un senso di occasione e celebrazione in ogni bottiglia, dando vita a un vero e proprio 'Gemma Moment'. Di colore giallo paglierino chiaro con un perlage fine e vivace, al naso offre profumi floreali e fruttati. Al palato è leggero, equilibrato e fresco, con una buona acidità e un finale delicatamente minerale.

**Vitigni**

Glera

**Zona di produzione**

Italia

**Alcol**

10,5%



**CANTINE MASCHIO**

Padiglione 5 - Stand C5

**Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive di Colfosco Extra Dry Millesimato**

L'etichetta appartenente alla nuova linea premium di Cantine Maschio, che esprime al massimo il valore del territorio d'origine. Le 'Rive' rappresentano infatti particolari aree collinari della Docg, contraddistinte da caratteristiche ambientali peculiari e da una coltivazione della vite accurata dove la vendemmia è fatta a mano. Qui nasce uno spumante di grande eleganza e intensità, impreziosito da un perlage sottile e persistente.

**Vitigni**

Glera e vitigni complementari come da Disciplinare Docg.

**Zona di produzione**

Vigneti premium della sottozona 'Rive di Colfosco della denominazione Valdobbiadene

**Alcol**

11,5%



**MEDICI ERMETE & FIGLI**

Padiglione 7 - Stand D7

**Concerto Reggiano Lambrusco Doc secco - v.2025**

Lambrusco Concerto si presenta di un colore rosso rubino intenso con una spuma ricca e persistente di colore violaceo. Il profumo è piacevole e intenso, con presenza di lievi fragranze floreali di viola e note olfattive fruttate di frutta rossa fresca. È un vino secco ma allo stesso tempo rotondo, fresco, vivacemente armonioso. Di buona struttura, intensità e persistenza.

**Vitigni**

100% Lambrusco Salamino

**Zona di produzione**

Tenuta Rampata, Montecchio Emilia (RE), Emilia-Romagna

**N. bottiglie prodotte**

150mila

**Alcol**

11,5%



**VINI RIGHI**

Padiglione 5 - Stand C5

**Pignoletto Emilia-Romagna Doc - Ancestrale**

Il Pignoletto 'SenzaTempo' Righi toma a scaffale con un plus decisivo: l'assenza di solfiti aggiunti. Risultato di un'attenta selezione della materia prima in vigna e della ricerca enologica di cantina, risponde alle esigenze di un consumatore sempre più attento. Frizzante fermentato in bottiglia, nasce da un processo che preserva freschezza e autenticità. Il sorso è armonioso, complesso, con naturale vivacità e un finale leggermentemente amarognolo tipico del vitigno.

**Vitigni**

Pignoletto

**Zona di produzione**

Province di Modena e Bologna

**Alcol**

11,5%



VINI&CONSUMI #4 - APRILE 2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## ROSATI

## BIANCHI

## ROSSI

GUIDA BUYER

Anteprima Vinitaly 2026

**ALBINO ARMANI - NEL VINO DAL 1607**

Padiglione 5 - Stand A6

**Trento Doc Metodo Classico Dosaggio Zero**

Dal perlage sottile, si apre nel calice con fresche note di agrumi, miele e delicate fragranze di lievito. In equilibrio fra acidità e struttura, è un Metodo Classico Dosaggio Zero dal tratto preciso ed elegante, autentica espressione delle montagne da cui proviene.

**Vitigni**

Chardonnay e Pinot Nero

**Zona di produzione**

Trentino

**N. bottiglie prodotte**

5mila

**Alcol**

12%

**VITICOLTORI PONTE**

Padiglione 4 - Stand D5

**Pinot Nero Metodo Classico Extra Brut 20 Mesì Ponte**

I Viticoltori di Ponte1948 presentano a Vinitaly il frutto di quasi due anni di attesa, durante i quali si è compiuta l'alchimia che ha dato vita al Pinot Nero Metodo Classico Extra Brut 20 Mesì. Poliedrico e raffinato, questo Metodo Classico nasce da un'attenta selezione di Pinot Nero e da una lunga fermentazione in bottiglia, capace di donare profondità e armonia. La scelta dell'Extra Brut esalta la purezza del vitigno e la finezza del perlage.

**Vitigni**

Pinot Nero

**Zona di produzione**

Veneto

**Alcol**

12,5%

**CANTINE VEDOVA**

Padiglione 5 - Stand G3

**Capoluigi Metodo Classico Brut Nature 2022**

Affinato 12 mesi sui lieviti, Capoluigi è un Metodo Classico nitido e verticale che esprime note di mela golden e crosta di pane in un sorso autentico e persistente, ideale per accompagnare crudi di mare, tartare e formaggi freschi.

**Vitigni**

85% Glera, 15% Chardonnay

**Zona di produzione**

Valdobbiadene, Veneto

**N. bottiglie prodotte**

4mila

**Alcol**

12%

**PRODUTTORI IN CLAVESANA**

Padiglione 10 - Stand H2

**Alta Langa Docg**

Questo Alta Langa Docg rappresenta il coronamento di un progetto che vede l'azienda in costante evoluzione. Si tratta di uno spumante metodo classico che riposa minimo 30 mesi sui lieviti. Il risultato è un vino ricco che però non rinuncia alla freschezza e alla bevibilità.

**Vitigni**

70% Pinot Nero, 30% Chardonnay

**Zona di produzione**

Comuni di Clavesana, Dogliani, Bastia Mondovì, Guarene in Piemonte

**N. bottiglie prodotte**

40mila

**Alcol**

12,5%

**CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA**

Padiglione 3 - Stand C4/D4

**Oro Rosso Blanc de Noirs Riserva TrentoDoc**

Il TrentoDoc Oro Rosso Blanc de Noirs è un'espressione intensa del Pinot Nero coltivato tra i 600 e i 700 metri slm su terreni di matrice porfirica. Dopo la fermentazione a temperatura controllata e un primo affinamento sulle lisi in acciaio per circa sei mesi, il vino matura in bottiglia per almeno 48 mesi. Perlage elegante, all'assaggio rivela un carattere verticale e intenso, dove l'acidità vibrante e la sapidità rendono omaggio al porfido che plasma l'anima di questo Metodo Classico d'altura.

**Vitigni**

100% Pinot Nero

**Zona di produzione**

Val di Cembra, Trentino

**N. bottiglie prodotte**

3.500

**Alcol**

12%

**SCHENK ITALIA**

Padiglione 3 - Stand E5

**Kellerei Auer - Metodo Classico - Vino Spumante di Qualità Alto Adige Doc Brut**

Chardonnay e Pinot Bianco coltivati su vocate colline dell'Alto Adige. Un terroir unico che regala al vino la tipica mineralità. La rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico è seguita da un affinamento sui lieviti di almeno 18 mesi. Seguono remuage e dégorgement à la glacé, l'aggiunta della liqueur d'expédition, vera firma dell'enologo. Al palato è fresco e sapido. Il finale è lungo e minerale.

**Vitigni**

85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco

**Zona di produzione**

Alto Adige

**N. bottiglie prodotte**

3mila

**Alcol**

12,5%

**LOSITO & GUARINI**

Padiglione 3 - Stand B5

**Lebollè Blanc De Blancs Spumante Brut millesimato Metodo Classico**

Nasce dalla volontà di proporre un metodo classico elegante e raffinato, espressione di una selezione accurata di uve e di un lungo affinamento sui lieviti. Il vino si presenta con un perlage fine e persistente, un bouquet delicato e fragrante e un gusto armonico, fresco e ben equilibrato. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri e di pesce.

**Zona di produzione**

Lombardia

**N. bottiglie prodotte**

200mila

**Alcol**

12%

**CENTINARI**

Padiglione 7 - Stand D6

**Centinari Franciacorta Dosage Zéro Millesimato 2021**

L'affinamento sui lieviti per almeno 42 mesi ne esalta la ricchezza olfattiva e la freschezza. Finale lunghissimo e armonico. Dal colore chiaro con riflessi filigranati oro, esprime profumi intensi di frutta e fiori, arricchiti da note di crosta di pane e lievi cerni tosti. Al palato è fresco, sapido ed estremamente equilibrato, con grande intensità espressiva.

**Vitigni**

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero

**Zona di produzione**

Erbusco (BS), Lombardia

**N. bottiglie prodotte**

6.800

**Alcol**

12,5%



**BOLLICINE**

**LOW ALCOHOL / NO ALCOHOL**

**CANTINE 4 VALLI**

Padiglione 1 - Stand A10

**Alcol Zero Borgofulvia**

Borgofulvia Alcol Zero è una bevanda analcolica a base di mosto d'uva, perfetta per celebrare ogni momento speciale con gusto, ma senza alcol. Fresco e delicato, con sentori di menta e fiori, è un ottimo ingrediente per cocktail, soprattutto quelli a base di frutta. Si abbina perfettamente ai formaggi freschi, in particolare di capra e pecora, ai dolci della piccola pasticceria e alla frutta secca.

**Zona di produzione**

Italia

**N. bottiglie prodotte**

50mila

**Alcol**

0%



**CANTINE SGARZI LUIGI**

Padiglione 3 - Stand E6

**Zero SL® Zero Bianco Spumante 0% Vol**

Spumante bianco completamente analcolico, frutto del lavoro di ricerca e sviluppo svolto dal team di Sgarzi Luigi. Si presenta con un colore giallo, paglierino tenue e riflessi dorati, accompagnato da un perlage fine e persistente. Al naso, l'aroma è fruttato mentre al palato si rivela un'acidità ben bilanciata e un finale delicato e fruttato. Perfetto per brindisi inclusivi e pieni di gusto, totalmente alcohol free. Premiato con la medaglia d'oro all'International challenge Gilbert Gaillard.

**Alcol**

Meno di 0,5% vol.



**CANTINA TOLLO**

Padiglione 12 - Stand G2

**TO BE Light Bianco**

TO BE Light Bianco di Cantina Tollo è un vino low alcohol da uve trebbiano. La bassa gradazione alcolica non è derivata da un processo di dealcolizzazione, ma è il naturale risultato della raccolta precoce dei grappoli e di scelte agronomiche precise. Giallo paglierino con riflessi verdolini, i profumi richiamano la frutta esotica e gli agrumi, con note floreali e finale minerale. Al palato è di medio corpo, sapido e vivace, con una fresca acidità.

**Vitigni**

100% Trebbiano

**Zona di produzione**

Abruzzo

**N. bottiglie prodotte**

7mila

**Alcol**

9,5%



**VALDO SPUMANTI**

Padiglione 4 - Stand F3

**PURØ - Alcohol Free Blanc de Blancs**

PURØ è il nuovo vino dealcolato Valdo che esprime la pura essenza delle uve della tenuta I Magredi, senza aromi aggiunti. Grazie a un delicato processo di dealcolizzazione, preserva freschezza, equilibrio ed eleganza, offrendo un'esperienza raffinata e contemporanea. Un'alternativa moderna e responsabile, pensata per chi desidera vivere il piacere dello stile italiano con totale libertà.

**Vitigni**

Glera, Chardonnay e altri vitigni aromatici provenienti dalla tenuta friulana I Magredi

**Zona di produzione**

Areale delle Grave del Friuli

**N. bottiglie prodotte**

100mila

**Alcol**

0.05%



**CAVIRO**

Padiglione 1 - Stand B4

**Tavernello**

Caviro presenta Tavernello, vino spumante low alcol prodotto in Italia. È ottenuto da una vinificazione tradizionale e successivamente sottoposto a una dealcolazione parziale, che consente di ridurre l'alcol fino a 3% vol. mantenendo aromi, struttura e profilo sensoriale. L'integrazione sapiente dell'anidride carbonica dona un perlage fine e persistente. Il risultato è un prodotto che rispetta l'identità della categoria, offrendo una gradazione più bassa senza rinunciare al piacere di un buon bicchiere di vino.

Tavernello 3% sarà presentato in anteprima a Vinitaly in due versioni: Bianco - da uve aromatiche, fresco e armonico con acidità e sapidità che bilanciano una dolcezza piacevole, ideale per aperitivi, e Rosato - da uve a bacca rossa, croccante al palato, con un equilibrio tra dolcezza discreta e vivace acidità, perfetto per un pranzo improvvisato tra amici.

**Alcol**

3%



**LA GIOIOSA**

Padiglione 6 - Stand E4

**O,0 Alcohol Sparkling La Gioiosa**

Bevanda analcolica gassata ottenuta dai mosti della Glera. Ha un colore giallo paglierino molto tenue e un sorso fresco e fruttato. Offre note di mela, pesca e fiori di sambuco che si esprimono armoniosamente al palato. È un ottimo aperitivo, ideale per consumatori che non vogliono rinunciare al piacere di una bollicina fresca e leggera in compagnia, ma con zero alcol. Proposto nel pratico cluster da due bottiglie da 20 cl.

**Vitigni**

Glera

**Zona di produzione**

Treviso

**Alcol**

0%



**MONTELVINI**

Padiglione 4 - Stand E6

**Montelvini 0% Alcohol Free Sparkling**

Bollicina 0%, è un blend di uve bianche pregiate e uve bianche aromatiche. Senza zuccheri aggiunti, leggero, a basso contenuto calorico, vegan e gluten free: è uno sparkling versatile e dissetante realizzato mediante un delicato processo di dealcolizzazione che ne conserva aromi e freschezza. Il mosto aggiunto riequilibra acidità e morbidezza, la CO<sub>2</sub> crea un perlage vivace e la microfiltrazione assicura purezza e stabilità.

**Vitigni**

Riesling e Moscato

**N. bottiglie prodotte**

40mila

**Alcol**

0%



VINI&CONSUMI #4 - APRILE 2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.