

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
	Vinodaburde.com	21/02/2024	<i>Il mio Nudo Langhe DOC Chardonnay 2022 Montalbera</i>	2
	VINARENA.NO	20/02/2024	<i>VinArena Din arena for vin og brennevin</i>	3
	Gamberorosso.it	16/02/2024	<i>I migliori vini semi-aromatici in 5 etichette da Piemonte e Marche</i>	18
	Gamberorosso.it	14/02/2024	<i>I migliori Ruche' in 6 etichette al di sotto di 20 euro</i>	23
	Vinodaburde.com	12/02/2024	<i>La mia Nuda Nizza DOCG 2021 Montalbera</i>	28
	Vinodaburde.com	05/02/2024	<i>Passito di Ruche' VINO DA UVE STRAMATURE Montalbera</i>	30
52/68	Civilta' della Tavola	01/02/2024	<i>Attivita' e riunioni conviviali</i>	32
	Rubrica Laccento			
55	Civilta' della Tavola	01/12/2023	<i>Attivita' e riunioni conviviali- Liguria</i>	48

Questo sito utilizza cookie per le proprie funzionalità, per offrirti una navigazione migliore e più veloce. Continuando a navigare nel sito, scorrendo questa pagina o cliccando ACCETTO acconsenti all'uso dei cookie. [Accetto](#) [Approfondisci](#)



LA CUCINA DI BURDE IN VASO

IL NOSTRO MENU

CARTA DEI VINI

VINO, BIRRA E COCKTAIL A DOMICILIO A FIRENZE

ANDREA GORI

PAOLO GORI

CALENDARIO DEGUSTAZIONI A FIRENZE

GORITRON GENERATORE AUTOMATICO DI NOTE DI DEGUSTAZIONE

RICETTE

DORMIRE A FIRENZE

CHAMPAGNE

EVENTI E DEGUSTAZIONI IN GIRO

BIODINAMICA E VINI NATURALI

ENGLISH

ANDREA GORI, SOMMELIER INFORMATICO

COOKIE POLICY

TRATTORIA A DOMICILIO: CUCINIAMO PER VOI IL BURDELIVERY!

CONTATTI - DOVE SIAMO

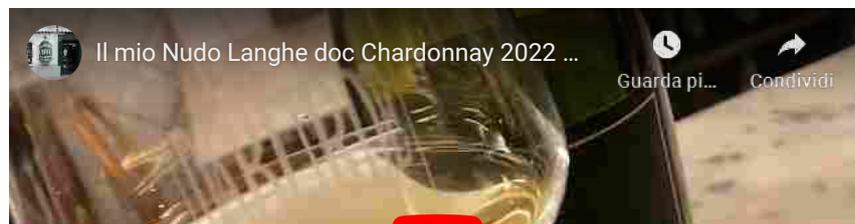


IL MIO NUDO LANGHE DOC CHARDONNAY 2022 MONTALBERA

21/02/2024 | [Andrea Gori](#) | [Bevute Burde WebTV!](#) | [Degustacene da Burde](#) | [agresto andrea gori bollito misto chardonnay costine cren d'aburde gran bollito misto lingua maionese montalbera montalbera winery mostarda paologori piemonte salsa d'avie salsa rossa salsa verde trattoria vino wine zampa](#)

Dai vigneti delle Langhe di proprietà di Montalbera arriva questo classicissimo chardonnay di buona complessità e grande piglio fruttato accattivante. Al naso lieve tropicale, tanto agrume e quel mix di burrosità e affumicato che stuzzica l'immaginazione quanto basta da renderlo un piacevole aperitivo ma anche capace di reggere carni anche importanti, il passaggio in legno fa il suo dovere allargando la sua gamma di aromi, irrobustendolo senza appesantire.

Pressatura di uve non diraspate e chiarifica enzimatica con flottazione. Fermentazione in tonneau di rovere francese con doghe piegate a vapore e non tostate. Invecchiamento per 8-12 mesi in rovere francese. Successivo invecchiamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata



VinArena – Din arena for vin og brennevin

Hjem Vin ▾ Brennevin ▾ Cocktails ▾ Produsentfokus ▾ Nyheter ▾ Reise ▾ Test ▾ Tema ▾ Kontakt Annonser



Nok en gang var Redaktøren på en liten rundreise i denne flotte regionen organisert av **I Vini del Piemonte**, her er noen av vinhusene som ble besøkt!

Tekst og bilder: Mona Haugen-Kind.

Emanuele Gambino

Det første stoppet på denne turen til Piemonte var hos den ferske produsenten Emanuele Gambino på den vakre gården i Costigliole D'Asti. Den unge Emanuele tok over etter besteforeldrene i 2016, etter å ha vært involvert i vinmaking siden 2011, og det er tydelig at han er engasjert og klar for å skape seg et sted i vinverdenen nord i Italia. Familien eier totalt 55 hektar vinmark, mens han drifter ca. 14 hektar i de to kommunene Costigliole D'Asti og Santo Stefano Belbo. Eiendommen jeg besøker er på 10 hektar, hvorav 8 er plantet med vinmark. Dette er også et hotell, **Monvi Wine Relais**, med basseng og restaurant, åpnet i fjor. Et nydelig sted med 8 rom og to leiligheter, ikke minst med utrolig flott design og nydelig utsikt!

» «Jeg er født og oppvokst i Langhe og Monferrato, områder og steder der jeg har dype røtter. Jeg elsker landskapet, menneskene og tradisjonene. Takket være besteforeldrene mine, som dyrket vin, fikk jeg muligheten til å oppleve et landlig miljø der jeg utviklet en lidenskap for jorda og for enkle, autentiske ting. Denne erfaringen førte til at jeg, etter en radikal endring i yrkeslivet, valgte å følge i deres fotspor.» - Emanuele

Emanuele vil følge vinene fra drue til flaske, for å sikre kvalitet i alle ledd. Med seg på laget har han en ung vinmaker. Når det kommer til lagring bruker han vinifikasjon i ståltanker og lagring på eikefat og tonneaux samt i terrakottaamforer. På etikettene legger man kanskje merke til de fine sommerfuglene, de symboliserer den delikate måten de produserer vin på, økologisk og med den største respekt for jorden, landet og menneskene som bor her.

Av druer produserer de de lokale druenes Barbera, Nebbiolo, Grignolino og Moscato – samt de internasjonale druesortene Sauvignon Blanc, Merlot og Pinot Noir.

Emanuele forteller at de også har planer om å produsere Chardonnay i fremtiden.



Emanuele Gambino ved en av flere amforer

PUBLISERT AV

Mona H-K



Redaktør, sommelier, journalist.

Vis alle innlegg av Mona H-K

Vinmagasinet **VinArena** er et uavhengig media, ikke påvirket av importør, produsent eller vinmonopol. Her finner du nyheter, artikler om ulike tema innen drikkeverdenen, sesonganbefalinger, oppskrifter og tips. Velkommen til din arena for vin og brennevin.

Redaktør **Mona Haugen-Kind** har mange års erfaring innen drikkebransjen -utdannet sommelier, journalist og tidligere redaktør-erfaring fra lignende tidsskrifter både på nett og i papir.



Viner smakt:

Mò Frem Sauvignon Blanc 2021: Friske toner av sitrus, eple, urter, krydder, gress, lime på nesene. Den er fruktig, saftig, god syre, tørr og lang utgang, frisk vin. Godt balansert og god! Vellykket! 89p

Sauvignon Blanc 2022: Sitrus, lime, mineraler, ung, fruktig, gule frukter på nesene. Ung og fruktig på smak, tørr, syrefrisk, sitter godt. Ung og lovende! 90p



Mò Frem

Mò Frem Moscato Dry 2021: Kryddertoner på nesene, floral, eple, mineraler, fersken, hvit steinfrukt. Den er fruktig, rik på smak, karakterfull med fin fylde, tørr og lang utgang. 88p

Mò Frem Moscato Dry amfora 2020: Interessant aroma, lett kompleks, innbydende, artig preg av amfora, fersken, eple, mineraler, hvit steinfrukt. Den er fruktig og rik på smak, konsentrert, tørr, lang utgang. En superinteressant vin, kompleks og artig! 90p

Barbera d`Asti 2020: Klassisk aroma på nesene, mørke bær, krydder, urter, hint av fat. Den er fruktig, rund, god syre, lang ettersmak.

Godt balansert og god. En flott Asti. 90p

Barbera d`Asti 2021: Mørke bær, urter, busker, mineraler, krydder på nesene. Den er smakfull, syrefrisk, ung, konsentrert, lang ettersmak. 88p

Barbera d`Asti 2022: Aromatisk, floral, ung, mørke frukter, skogsbær, urter. Fruktig og rund på smak, ung, fin, god syre og strukturert. Ung men meget lovende, fin balanse. 91p

Barbera d`Asti Superiore Nizza 2021: Fruktig aroma, innbydende, fat, mørke bær, skogsbær, urter, busker. Den er smakfull, deilig frukt, tørr, rik og fyldig, lang ettersmak. Meget flott! 91p

Barbera d`Asti Superiore Nizza 2020: Fruktig nese, kompleks, aromatisk, florale toner, krydder, hint av fat, mineraler. Den er fruktig, rund, god på smak, tørr og lang utg. Flott! 89p

Merlot 2020: Mørke bær, skogsbær, jordbær, krydder, urter, krydder. Rund, lett å like, fin syre, godt balansert og ganske lang utgang. God Merlot. 90p

For å lese mer om vinhuset, bestille vinsmaking eller overnatting:

<https://www.emanuelegambino.com/en/>



Deilig italiensk mat og vin



Tåkete morgen hos Montalbera

Montalbera

Dette vinhuset har hele 115 hektar land i Castagnole Monferrato (utelukkende bakketerreng som strekker seg mellom vinmarker, hasseltrehager og skogsområder) og 15 hektar i Castiglione Tinella (alt vinmarker, utelukkende Moscato d'Asti), men selve vingården er ganske liten. De produserer 60 % av all Ruchè-vin som blir lagd og er derfor den største private produsenten av Ruchè.

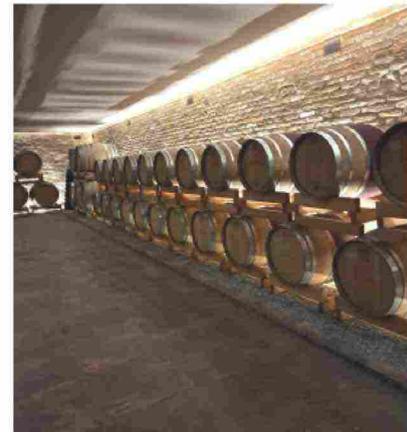
Morando-familien har lidenskapelig fremstilt vin fra sine druer og vinmarker i Monferrato og Langhe i tre generasjoner, og har ingen planer om å gi seg, forteller Svetlana Melnichenko – Eksportdirektør hos Monatalbera.

Svetlana er en dyktig dame undertegnede har møtt tidligere i jobb hos andre vinhus, hun er veldig flink til å vise frem profilen til produsenten!

Vingården Montalbera ble grunnlagt på begynnelsen av 1900-tallet i et område som ligger i kommunene Grana, Castagnole Monferrato og Montemagno.

Det er utrolig flott utsikt fra inngangen til vinhuset, med utsikt over vinmarkene som dekker hele seks åser som går ned i en dal hvor det dyrkes den tradisjonelle piemontesiske hasselnøtten. Vinstokkene varierer i alder fra 7 til 30 år og er oppbundet i lave Guyot-spalier. Alt jordbruksarbeid utføres for hånd. Som nevnt fokuserer de på Ruchè, men har også Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo og Viognier.

Vinhuset har også 4 suiter som leies ut fra 125 EUR, selvfølgelig med nydelig utsikt over området, samt tilgang til massasje.



Svetlana og jeg smaker disse vinene:

Cuvee Blanche (Charmat): Fruktig og aromatisk nese, florale toner, skumgummi. Fruktig også på smak, god syre, sitter godt. En grei og ganske tørr vin. 86p

Cuvee Rosè (Charmat): Røde og mørke bær på nesen, fruktig, urter, floral. Den er fruktig, lett sødmefull, strukturert. 85p

120+1 pas dosè (Tradisjonell metode): Kompleks og innbydende nese, eple, sitrus, brødbakst, nøtter. Den er frisk og god på smak, god syre, tørr og lang utgang. Godt balansert og god vin! 89p

NUDO Langhe Chardonnay 2022: Eple og gule frukter på nesen, fat, sitrus, urter, mineraler. Den er fruktig, tørr, god syre, lang ettersmak. Den er fruktig og godt krydret med et fint fatpreg. 88p

Ruchè La Tradizione 2022: Fruktig og fin nese med mørke bær, skogsbær, urter, busker, florale toner, skog, jordsmonn. Den er syrefrisk og strukturert på smak, lett frukt, tørr og lang utgang. 88p

Ruchè Laccento 2022: Kompleks og innbydende, konsentrert nese, fat, florale toner, jordsmonn, fruktig. Den er tørr og konsentrert, lett kompleks, syrefrisk, lang og tørr utgang. Fint balansert. 89p

Ruchè Riserva 2021 (BS): Ung og fruktig, mørke bær, kompleks, og konsentrert, syltetøy, jordsmonn. Den er konsentrert, krydret, tørr og lang utgang. God og lovende, smakfull. 90p

Grignolino d`Asti Grignè 2022: Krydret og innbydende, lett kompleks, mørke bær, kirsebær, floral, skog. Fruktig med god syre, tørr og lang. 87p

Grignolino d`Asti lanfora (amfora) 2021: Lett kompleks, innbydende, mørke bær og frukter, floral, jordsmonn, tomatstilk. Den er fruktig, tørr, god syre, lang utgang. Artig uttrykk! 88p.

Piemonte Rosso Fuori Catalogo 2020: Mørke bær og frukter, skogsbær, klassisk og fin, urter, jordsmonn. Fruktig og god på smak, god, tørr og lang. Allrounder med fin balanse. 88p

» «Drømmen til generasjonene av vinmakere som har kommet før oss, har vært å få tak i den best mulige druen og forvandle den til vin, uten å fortynne eller endre de iboende smakene og aromaene som naturen har skapt, og vinifisere den uten å miste et gram av den opprinnelige verdien.» -Franco Morando

Barbera Superiore Lequilibrio 2021: Superkompleks, mørke bær, skogsbær, urter, skog, hint av fat. Kompleks på smak, fin frukt og syre, tørr og god, lang og godt balansert utgang. Meget flott og konsentrert vin. 91p



Vinplantene sover fortsatt i januar

LA MIA NUDO Nizza 2021: Kompleks, innbydende, mørke bær, fat, mange lag, floral. Den konsentrert, god frukt og syre på smak, godt balansert, lang og tørr utgang. Rik og deilig Nizza. 91p

Barolo Levoluzione 2019: Kompleks nese, innbydende, mørke bær, skogsbær, fat, smør, urter og krydder. Den er fruktig også på smak, tørr, god syre, lang ettersmak. Lovende Barolo! 90p

Laccento Birra Grape Ale: Malt og sitrus på nesen, hvete, jordsmonn, vinøse toner, floral. Den er fruktig og god på smak, rund, fyldig, lang ettersmak. Utrolig godt øl, sitter godt. 5+



Laccento er en nydelig Ruchè

Grappa Ruchè: Kompleks og innbydende, druer, vinøs, florale toner, lett krydder. Konsentrert, fyldig, rund, rik, klassisk smak, lang utgang. Fin grappa. 89p

For å lese mer og booke besøk og/eller overnatting: <https://www.montalbera.it/en/incoming-and-tasting/>

Les også noen andre viner anmeldt fra Montalbera her: <https://vinarena.no/2023/11/30/vinreise-barbera-dasti-og-monferrato/>

Litt om Ruchè: En hypotese om opprinnelsen til Ruchè-navnet er at det stammer fra «San Rocco», et munkesamfunn viet til Saint Roch som introduserte dyrkingen i området. Andre hevder at navnet stammer fra det piemontesiske ordet «roche», som betyr en vingård som dyrkes i de steinete områdene i Monferrato. Den mest sannsynlige hypotesen er at Ruchè kommer fra gamle vingårder i Haute-Savoie, et område som ligger i Rhône-Alpes-regionen i Øst-Frankrike. Men det som er sikkert, er at denne sorten har funnet sitt hjem og sitt uttrykk av høyeste kvalitet i Monferrato.

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG er en vin med en umiskjennelig karakter. Den har behagelige blomsteraromaer av rose og fiolett, fruktige toner av aprikos og krydder som dukker opp etter hvert som vinen eldes, noe som gjør vinen umiddelbart gjenkjennelig i glasset.

Les mer om Ruchè her.

Colle Manora

Dette vinhuset i Monferrato fikk jeg virkelig oppleve at var et kunstverk, her finner man ikke bare vin! Det er den rødhårede, flotte Alessandra Aldieri som møter meg, hun er ansvarlig for marked og salg hos Colle Manora.



Monferrato er oppført på UNESCOs verdensarvliste, vakkert!

De to som driver vinhuset er Marina Orlandi Contucci, fra en gammel vinfamilie, og Giorgio Schön, sønn av den kjente stylisten Mila Schön, som virkelig har satt sitt preg på denne vingården. De to har modernisert dette historiske vinhuset etablert i 1981, med nyplantede vinmarker og ny kjeller med toppmoderne utstyr. Uten å miste den sjarmerende stilen Piemonte er kjent for. Hele eiendommen er ca. 75 hektar, hvorav rundt 21 er plantet med vinmark. Det er gjennomgående at interessen til eierne er motorsport og fashion, og det er nettopp kraft og eleganse de også ønsker i vinene sine.

Alle vinmarkene drives etter prinsippene for integrert landbruk, med fokus på lite bruk av plantevernmidler og manuell håndtering.



Cerca...

Abbonati



UniCredit per l'Italia
Ogni impresa, una storia



Notizie Vino

I migliori vini semi-aromatici in 5 etichette da Piemonte e Marche

16 Feb 2024, 17:55 | a cura di [Gambero Rosso](#)



Ecco una piccola ma significativa selezione di vini semi-aromatici che hanno ottenuto i Tre Bicchieri 2024 o sono comunque arrivati in finale. Sono tre Ruchè di Castagnole Monferrato e due Lacrima di Morro d'Alba

LOADING...



Trattoria ma anche negozio di vicinato: a Milano Sottobosco apre la sua salumeria

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Oltre ai vitigni aromatici - le cui uve sono ricche di terpeni, sostanze presenti sulla buccia, che danno vita ad aromi caratteristici ancor prima si sviluppino con la fermentazione - esistono anche **vitigni** chiamati **semi-aromatici**: in questo caso la presenza di terpeni sulla buccia è minore, ma l'identità olfattiva è comunque evidente e riconducibile alle sostanze presenti nella polpa degli acini.

Tra le bacche rosse semi-aromatiche troviamo, in **Piemonte**, il **ruché**, nell'areale di **Castagnole Monferrato**, inconfondibile nei suoi aromi floreali e speziati. Nelle Marche, invece, il **lacrima**, coltivato soprattutto in provincia di **Ancona**, dove ha una Denominazione dedicata, **Lacrima di Morro d'Alba**.

Qui ci concentriamo proprio su alcune delle migliori etichette dei due vitigni premiate con i **Tre Bicchieri** o i **Due Bicchieri Rossi** sulla Guida [Vini d'Italia 2024 di Gambero Rosso](#).



**Riapre il ristorante
Famiglia Rana con un
nuovo chef: in cucina
arriva Francesco
Sodano**



**Nuova inchiesta di
Report sul vino. Dito
puntato contro enologi
e Doc, si salvano solo i
vini naturali**



I migliori vini semi-aromatici tra Ruchè di Castagnole Monferrato e Lacrima di Morro d'Alba

Il **Ruchè di Castagnole Monferrato Prevost 2022** di **Fabrizia Caldera** è un alfiere della tipologia e un **primo meritatissimo Tre Bicchieri** per l'azienda. Al naso è fine e complesso, con profumi di rosa, liquirizia e frutti rossi, e al palato è di buon corpo, di grande armonia e con una trama tannica fitta ma anche equilibrata e progressiva. La cantina, fondata agli inizi del secolo scorso da Prospero Caldera, è oggi alla quarta generazione di vignaioli; a capo dell'azienda c'è Fabrizia, coadiuvata dal marito Roberto e dal figlio Fabio. Il numero dei vitigni in produzione è andato aumentando con gli anni, approfondendo sempre di più il legame col territorio, dalla riscoperta del ruchè, particolare vitigno semi-aromatico rosso, alla barbera, prodotta in varie versioni, ma anche dolcetto e grignolino, e tra le uve bianche, chardonnay, cortese, viognier e moscato.

- **[Ruchè di Castagnole M.to Prevost 2022 - Fabrizia Caldera](#)**



Effetto Bolkestein: Mr Geox avrà una sua spiaggia, si aggiudica il bando per le concessioni balneari a Jesolo



Il governo italiano chiederà la revisione della Pac. L'annuncio di Lollobrigida: "Regole siano più flessibili"

Gambero Rosso Premium



Pizzeria

Forneria del Becco

Una grande cantina al servizio della pizza. Siamo all'interno dell'elegante centro commerciale Artz Pedregal, lo stile...

Città del Messico ☐ € 500



Ristorante

Da Boschet

Si viene accolti con grande professionalità e garbo in un ambiente raffinato e curato. La cucina...

Latisana [UD] € 65

Il **Ruchè di Castagnole Monferrato Lacceto 2022** di **Montalbera** al naso evidenzia profumi di rosa e di frutti rossi di bosco, con una speziatura che dona complessità e carattere, mentre il palato è pieno ed equilibrato.

Il nome della famiglia Morando, proprietaria dell'Agricola Montalbera, è legato a doppio filo a quello del Ruchè. Il particolare vitigno rosso semi-aromatico, infatti, è indubbiamente il vino più importante dell'azienda, che peraltro possiede oltre la metà dell'intera denominazione. Se ne fanno diverse interpretazioni, tutte nitide e intriganti. Non è però l'unico vitigno della cantina: in zona si coltivano anche grignolino, viognier e barbera, mentre nelle altre tenute, a Castiglione Tinella, le varietà prodotte sono moscato, barbera e chardonnay. I

- [Ruchè di Castagnole M.to Lacceto 2022 - Montalbera](#)

Il **Ruchè di Castagnole Monferrato Clàsic 2022** di **Ferraris Agricola** si propone con sentori di rosa, tabacco e frutta rossa, mentre il palato è austero e di buona fittezza. Nata negli anni '20 a Castagnole Monferrato, è solo nel 2001 che l'azienda si è strutturata come oggi la conosciamo, diventando una delle prime a puntare sul ruché. Da allora al vigneto iniziale di Castello si sono aggiunte diverse altre tenute, fino a raggiungere i 34 ettari vitati. L'azienda nasce negli anni '20 a Castagnole Monferrato, ma è solo nel 1999 che si struttura come oggi la conosciamo, grazie al rinnovo completo effettuato da Luca Ferraris. Da allora la crescita è stata costante, e alla parcella iniziale di Castello si sono aggiunte Casot, Bricco della Gioia, Montiò, San Giacomo, Dorati, Santa Eufemia, Mondiasene e Montemagno. La cantina, tra le prime a puntare sul ruchè, avvalendosi della collaborazione di Randall Graham, coltiva anche barbera, grignolino, viognier e chardonnay.

- [Ruchè di Castagnole M.to Clàsic 2022 - Ferraris Agricola](#)



Panetteria

Vito Elisa

"Non sei un cerchiese se almeno una volta nella vita non hai fatto il pane": un...
Cerchiara di Calabria [CS]



Ristorante

Artifex dell'Hotel Feuerstein

La casa, un moderno e lussuoso nature family resort nascosto tra le montagne della Val di...
Brennero/Brenner [BZ] € 100



vino

Sicilia Bianco Il Bianco 2022



Mirella Buscemi Sicilia bianco

vino

Moscato d'Asti Canelli SiFaSol 2022



Giacomo Scagliola Piemonte

spumante dolce bianco

vino

Teroldego Rotaliano Lealbere 2021



Roberto Zeni Trentino rosso

vino

Graminè 2021



Longariva Trentino rose





Cerca...

Abbonati

Notizie Vino

I migliori Ruchè in 6 etichette al di sotto di 20 euro

14 Feb 2024, 15:08 | a cura di [William Pregentelli](#)



Il ruchè è un vitigno semi-aromatico coltivato solo in Piemonte in particolare nella zona di Castagnole Monferrato, in provincia di Asti. Ecco una selezione di ottime etichette dal migliore rapporto qualità-prezzo

LOADING...



"Quattro influencer su cinque nascondono la pubblicità". L'inchiesta della Commissione Ue smaschera abusi ed errori



Arriva la bevanda anti sbornia, per prevenire i postumi e ridurre il tasso alcolemico

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nel mare magnum dei vitigni che insistono nei vigneti del nostro Paese si possono effettuare alcune distinzioni: una è quella relativa alle **caratteristiche aromatiche delle uve**. Come noto, ci sono alcune di esse che geneticamente sono ricche di molecole odorose ancor prima che queste si sviluppino con la fermentazione. Sono i cosiddetti **vitigni aromatici**, uve ricche di terpeni, sostanze presenti sulla buccia, che danno vita ad aromi caratteristici, che ci permettono di individuare subito la materia prima da cui nasce il calice che stiamo assaggiando.

Esistono anche **vitigni** chiamati **semi-aromatici**: in questo caso la presenza di terpeni sulla buccia è minore, ma l'identità olfattiva è comunque evidente e riconducibile alle sostanze presenti nella polpa degli acini. Uno di questi è il ruché.

Il **ruché** viene coltivato esclusivamente in Piemonte. La sua zona d'elezione è quella che comprende le campagne intorno a **Castagnole Monferrato**, in provincia di Asti: molto sporadicamente è diffuso anche nell'Alessandrino. **Le sue origini sono senz'altro molto remote**: il nome sembrerebbe derivare da "roncet", una malattia virale a cui quest'uva risponde in maniera più efficace rispetto ad altri vitigni piemontesi, come per esempio barbera o grignolino. Alcuni studiosi ritengono che possa provenire dalla Borgogna e che sia entrato in Piemonte intorno al XVIII secolo, ma le testimonianze di questo viaggio sono in realtà parecchio scarse.

Il disciplinare della **DOC Ruché di Castagnole Monferrato** (oggi DOCG), creato nel 1987, ha dato uno stimolo in più ai produttori nel decidere di puntare su quest'uva: il vino che se ne ricava è del tutto caratteristico e riconoscibile grazie a una **fragranza floreale e speziata unica nel suo genere**.



Il pasticcere più famoso dei social apre un nuovo bar: il video della pizza dolce di Cédric Grolet è già virale



Chiara Ferragni impugna la multa Antitrust: "Un milione di euro? Sproporzionata, le vendite del pandoro andarono male"



Caso Ferragni, Balocco impugna il provvedimento Agcom: "È ingiusto, sul pandoro abbiamo agito correttamente"

I Ruchè dal migliore rapporto qualità-prezzo

Se volete tuffarvi nella conoscenza del vitigno, di seguito troverete una piccola ma significativa lista tratta dalla guida [Berebene 2024 di Gambero Rosso](#): sono tutti Ruché di Castagnole Monferrato che hanno ottenuto una valutazione **da 90 punti in su** e che costano **meno di 20 euro**.

Il **Ruché di Castagnole Monferrato 'Na Vota 2022 di Cantine Sant'Agata** al naso evidenzia sentori di erbe aromatiche e ribes nero, mentre il palato, di bella fittezza, presenta un tannino ben integrato e una grande piacevolezza di beva. Ha oltre cent'anni l'azienda della famiglia Cavallero, da tempo un punto di riferimento per i vini prodotti da uve ruché, di cui propone svariate versioni

- [Ruché di Castagnole M.to 'Na Vota 2022 - Cantine Sant'Agata](#)

Il **Ruchè di Castagnole Monferrato Clàsic 2022 di Ferraris Agricola** si propone con sentori di rosa, tabacco e frutta rossa, mentre il palato è austero e di buona fittezza. Nata negli anni '20 a Castagnole Monferrato, è solo nel 2001 che l'azienda si è strutturata come oggi la conosciamo, diventando una delle prime a puntare sul ruché. Da allora al vigneto iniziale di Castello si sono aggiunte diverse altre tenute, fino a raggiungere i 34 ettari vitati. L'azienda nasce negli anni '20 a Castagnole Monferrato, ma è solo nel 1999 che si struttura come oggi la conosciamo, grazie al rinnovo completo effettuato da Luca Ferraris. Da allora la crescita è stata costante, e alla parcella iniziale di Castello si sono aggiunte Casot, Bricco della Gioia, Montiò, San Giacomo, Dorati, Santa Eufemia, Mondiasene e Montemagno. La cantina, tra le prime a puntare sul ruchè, avvalendosi della collaborazione di Randall Graham, coltiva anche barbera, grignolino, viognier e chardonnay.

Gambero Rosso Premium

Gastronomia

Antica Salumeria Malinconico dal 1890

Amore a prima vista per questa bottega di quartiere, aria retrò e popolare - ha aperto...
Napoli [NA]



Caffè & Bar

Pasticceria Aldo

Bar pasticceria e gelateria, Aldo si incontra non distante dal mare, è un locale moderno e...
Massa [MS]



Pizzeria

Grani del Borgo

Interessante novità lo sbarco nel cuore di Taviano di Mimmo Adamo e Giovanni Negro, maestro di...
Taviano [LE]

Vegetariano

Ginger sapori e salute

La posizione strategica rende questo indirizzo uno spazio gastronomico ideale per accompagnare i clienti durante l'arco...
Roma [RM] € 35

vino

Moscato d'Asti Canelli SiFaSol 2022



Giacomo Scagliola Piemonte



spumante dolce bianco

- **Ruchè di Castagnole M.to Clàsic 2022 - Ferraris Agricola**

Il **Ruchè Invictus** di **Tenuta di Montemagno** torna in finale con una versione 2021 dal quadro aromatico esuberante: aromi floreali e note di ciliegia anticipano un palato succoso e ricco, dalla lunghissima persistenza finale. Tenuta Montemagno è oggi una delle realtà più affascinanti del territorio. Relais, ristorante e cantina chiudono il cerchio intorno a un ospite decisamente coccolato. Per quanto riguarda la cantina, le creazioni dell'enologo Gianfranco Cordero sono una certezza in qualità ed eleganza. I vini bianchi sono ottenuti da uve sauvignon e timorasso con aromi intensi e caratteristici; per i rossi, ricchi e corposi, si punta su barbera, grignolino, ruché e nebbiolo.

- **Ruchè di Castagnole M.to Invictus 2021 - Tenuta di Montemagno**

Sono due i Ruchè di Montalbera che vi consigliamo. Uno è il **Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2022**, che al naso evidenzia profumi di rosa e di frutti rossi di bosco, con una speziatura che dona complessità e carattere, mentre il palato è pieno ed equilibrato. L'altro è il **Ruchè di Castagnole M.to Laccento 2022**, che alle note di rosa, frutta rossa e scorza di arancia fa seguire un palato austero

vino
Teroldego Rotaliano Lealbere 2021

  
Roberto Zeni Trentino rosso

vino
Graminè 2021

  
Longariva Trentino rose

vino
Trentino Marzemino Mas'Est 2022

  
Conti Bossi Fedrigotti
Trentino rosso



Dolci
Frittelle di mele di Giorgione


Giorgio Barchiesi (Giorgione)

Facile



Primi
Penne alla Roberto


Vito Stefano Bicocchi

Facile

Il nome della famiglia Morando, proprietaria dell'Agricola Montalbera, è legato a doppio filo a quello del Ruchè. Il particolare vitigno rosso semi-aromatico, infatti, è indubbiamente il vino più importante dell'azienda, che peraltro possiede oltre la metà dell'intera denominazione. Se ne fanno diverse interpretazioni, tutte nitide e intriganti. Non è però l'unico vitigno della cantina: in zona si coltivano anche grignolino, viognier e barbera, mentre nelle altre tenute, a Castiglione Tinella, le varietà prodotte sono moscato, barbera e chardonnay. I

- [Ruchè di Castagnole M.to Laccento 2022 - Montalbera](#)
- [Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione 2022](#)

Il **Ruchè di Castagnole Monferrato Prevost 2022** di **Fabrizia Caldera** è un alfiere della tipologia e un **primo meritatissimo Tre Bicchieri** per l'azienda. Al naso è fine e complesso, con profumi di rosa, liquirizia e frutti rossi, e al palato è di buon corpo, di grande armonia e con una trama tannica fitta ma anche equilibrata e progressiva. La cantina, fondata agli inizi del secolo scorso da Prospero Caldera, è oggi alla quarta generazione di vignaioli; a capo dell'azienda c'è Fabrizia, coadiuvata dal marito Roberto e dal figlio Fabio. Il numero dei vitigni in produzione è andato aumentando con gli anni, approfondendo sempre di più il legame col territorio, dalla riscoperta del ruchè, particolare vitigno semi-aromatico rosso, alla barbera, prodotta in varie versioni, ma anche dolcetto e grignolino, e tra le uve bianche, chardonnay, cortese, viognier e moscato.

- [Ruchè di Castagnole M.to Prevost 2022 - Fabrizia Caldera](#)

➤ [Scopri i vini dal migliore rapporto qualità-prezzo](#)



Salame di Varzi Dop - Sottocrespone



Mortadella artigianale di filera

Questo sito utilizza cookie per le proprie funzionalità, per offrirti una navigazione migliore e più veloce. Continuando a navigare nel sito, scorrendo questa pagina o cliccando ACCETTO acconsenti all'uso dei cookie. [Accetto](#) [Approfondisci](#)



LA CUCINA DI BURDE IN VASO

IL NOSTRO MENU

CARTA DEI VINI

VINO, BIRRA E COCKTAIL A DOMICILIO A FIRENZE

ANDREA GORI

PAOLO GORI

CALENDARIO

DEGUSTAZIONI A FIRENZE

GORITRON GENERATORE AUTOMATICO DI NOTE DI DEGUSTAZIONE

RICETTE

DORMIRE A FIRENZE

CHAMPAGNE

EVENTI E DEGUSTAZIONI IN GIRO

BIODINAMICA E VINI NATURALI

ENGLISH

ANDREA GORI, SOMMELIER INFORMATICO

COOKIE POLICY

TRATTORIA A DOMICILIO: CUCINIAMO PER VOI IL BURDELIVERY!

CONTATTI - DOVE SIAMO



LA MIA NUDA NIZZA DOCG 2021 MONTALBERA

📅 12/02/2024 👤 [Andrea Gori](#) ➡ [Bevute Burde](#)
 📺 [WebTV! Degustacened aBurde](#) ⚡ [agresto](#)
[andrea gori barbera bollitomisto](#)
[chardonnay costine cren d aburde gran](#)
[bollitomisto grignolino lingua maionese](#)
[montalbera montalberawinery mostarda](#)
[nizza paologori piemonte ruchè salsa](#)
[d'avie saisarossa saisaverde trattoria vino](#)
[wine zampa](#)

L'ingresso nella Champions League delle Barbera da parte di Montalbera con questo LA Mia Nuda è decisamente centrato e deciso. Opulenza e carnosità accompagnano il naso dopo un colore

ipnotico blu ceruleo che rapisce lo sguardo. Naso tra frutta di bosco, spaziatura e pepe nero , cassis, lavanda e balsamico tra eucalipto e alloro senza tralasciare le belle note tostate di legno ben scelto.

Al sorso c'è spessore e intensità e l'alcol elevato (15%) non disturba quanto si potrebbe pensare perché acidità e tannino in tandem lo bilanciano egregiamente. Da Agliano Terme Da vigna con più di 30 anni di età, Invecchiamento minimo di 10-15 mesi in rovere francese. Invecchiamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Non è prevista la stabilizzazione tartarica.



LEAVE A COMMENT

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Your text

Name * Email * Website

Post Comment

PRENOTA!

DOVE SIAMO

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER!

Subscribe

* indicates required

Email Address *

Email input field

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Questo sito utilizza cookie per le proprie funzionalità, per offrirti una navigazione migliore e più veloce. Continuando a navigare nel sito, scorrendo questa pagina o cliccando ACCETTO acconsenti all'uso dei cookie. [Accetto](#) [Approfondisci](#)



LA CUCINA DI BURDE IN VASO

IL NOSTRO MENU

CARTA DEI VINI

VINO, BIRRA E COCKTAIL A DOMICILIO A FIRENZE

ANDREA GORI

PAOLO GORI

CALENDARIO

DEGUSTAZIONI A FIRENZE

GORITRON GENERATORE AUTOMATICO DI NOTE DI DEGUSTAZIONE

RICETTE

DORMIRE A FIRENZE

CHAMPAGNE

EVENTI E DEGUSTAZIONI IN GIRO

BIODINAMICA E VINI NATURALI

ENGLISH

ANDREA GORI, SOMMELIER INFORMATICO

COOKIE POLICY

TRATTORIA A DOMICILIO: CUCINIAMO PER VOI IL BURDELIVERY!

CONTATTI - DOVE SIAMO



PASSITO DI RUCHÈ VINO DA UVE STRAMATURE MONTALBERA

05/02/2024 | [Andrea Gori](#) | [Bevute Burde](#)
 WebTV! Degustacene da Burde | [agresto](#)
[andrea gori](#) [barbera](#) [bollito](#) [misto](#)
[chardonnay](#) [costine](#) [cren](#) [d'aburde](#) [gran](#)
[bollito](#) [misto](#) [grignolino](#) [lingua](#) [maionese](#)
[montalbera](#) [montalbera](#) [winery](#) [mostarda](#)
[nizza](#) [paolo gori](#) [piemonte](#) [ruchè](#) [salsa](#)
[d'avie](#) [salsarossa](#) [salsaverde](#) [trattoria](#) [vino](#)
[wine](#) [zampa](#)

Ecco il Ruchè che riepiloga la storia e la tipicità di questo vitigno a lungo relegato in versione dolce per via della sua esuberanza zuccherina. Il passito da uve stramature di Montalbera ha un naso caleidoscopico tipico dei vini da uve passite ma con la bella nervosità di quelli a bacca rossa. Note intense di amarena, ciliegia, fico nero, albicocche, cannella e vaniglia che si sommano a pepe, rosa candita, arancio rosso e cardamomo.

Da noi si è rivelato favoloso sul classico bunet piemontese ma anche su formaggi e carni di selvaggina salsate potrebbe dire la sua...
Prodotto con lenta fermentazione sulle bucce a bassa temperatura e lungo invecchiamento in vasca d'acciaio.



LEAVE A COMMENT

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Your text

Name *

Email *

Website

Post Comment

PRENOTA!

DOVE SIAMO

**ISCRIVITI ALLA
NEWSLETTER!**

Subscribe

Attività e riunioni conviviali

EMILIA ROMAGNA segue

ostriche e fritto misto nel cono, la serata è proseguita con un'equilibrata sequenza di piatti, ben presentati e serviti con cura e rispetto dei tempi. Ottima la proposta dei vini e il loro abbinamento. La serata, molto allegra e partecipata, ha incontrato l'unanime apprezzamento dei commensali. In conclusione, lo scambio degli auguri natalizi e la consegna del piatto dell'Accademia al gestore Michele Casalbani e allo staff da parte del Vice Delegato Gianluigi Trevisani.

IMOLA

17 novembre 2023

Ristorante "Frascinetti" di Maurizio Frascineti, in cucina Liliana Costa. ●Via Chiesa di Pediano 2, Imola (Bologna); ☎0542/657016, cell. 339/4128710; frascinetti@virgilio.it; coperti 90+90 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie mai; giorno di chiusura lunedì; a pranzo martedì-venerdì. ●Valutazione 7,8.

Le vivande servite: affettato misto con piadina e formaggi; tortelli di ricotta burro e salvia; tagliatelle al ragù di prosciutto; pollo e coniglio alla cacciatore; patate fritte; zuppa inglese.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante; Sangiovese Rubicone Igt (entrambi Cantina Frascineti).

Commenti: È una famiglia che da molti decenni conduce un bel vigneto in cima al circuito dei Tre Monti quella che gestisce un agriturismo molto frequentato sia per la buona cucina, sia per un appropriato rapporto qualità-prezzo. La Delegazione, salendo in cima al monte Frassineto, ha incontrato nei piatti dell'Agriturismo Frascineti la vera cu-

cina di casa che si esprime in modo marcatamente romagnolo con salumi e formaggi, tortelli burro e salvia, elevando poi le tagliatelle al ragù di prosciutto e la cacciatore di pollo e coniglio al vertice del gradimento. Un meritato plauso finale ha salutato la cuoca Liliana e la responsabile di sala Sara, entrambe attorniate dagli altri componenti della brigata.

LUGO DI ROMAGNA

22 novembre 2023

Ristorante "Opera Saporì Osteria Cucina" di Dimitri Tronconi, anche in cucina. ●Via Aurelio Saffi 7, Massa Lombarda (Ravenna); ☎0545/294697, cell. 347/7037352; operasapori@gmail.com; coperti 40+10 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,5.

Le vivande servite: crostini di baccalà mantecato e porcini; cappelletti di baccalà, fonduta di formaggio di fossa e guanciaie croccante; risotto con straciatella, gambero viola e colatura di alici; filetto di rombo, spuma di patate e crumble di taralli; mousse di cioccolato bianco; ananas, basilico e lime.

I vini in tavola: Erbaluce di Caluso.

Commenti: La Delegazione ha visitato per la prima volta questo ristorante nel centro di Massa Lombarda. Location semplice, in cucina Dimitri Tronconi che gestisce, da qualche anno, l'attività dopo varie esperienze presso chef in locali della zona. Menu principalmente di pesce: apprezzata la qualità degli ingredienti con un cenno particolare ai cappelletti. Porzioni più che adeguate. Servizio attento. A fine cena gli Accademici hanno espresso i complimenti al-

lo chef con la raccomandazione di continuare nella crescita di cucina e gestione del locale.

MODENA

13 novembre 2023

Ristorante "Antica Grama" di Filippo e Pietro Ingrassia, in cucina Pietro Ingrassia. ●Via Vignolese 765, Modena; ☎059/364176; anticatrattoriagrama@gmail.com; coperti 35+12 (all'aperto). ●Parcheggio privato del ristorante; ferie 2 settimane centrali di luglio e 1 settimana dopo il 6 gennaio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: polenta frita con pancetta e fonduta di pecorino; chitarrina al pesto di pistacchio con guanciaie croccante; involtini alla palermitana; caponata siciliana; cannolo siciliano scomposto.

I vini in tavola: Lambrusco di Sorbara (Chiarli); Nero d'Avola (Tenuta Rapitalà); Zibibbo (Terre di Zagara).

Commenti: Il Delegato Mario Baraldi ha sostituito il Simposiarca della serata, Daniele Rubboli, assente per ragioni di salute. L'"Antica Grama" non era mai stata visitata dalla Delegazione dal momento in cui Filippo Ingrassia e il figlio Pietro hanno riaperto questa antica trattoria. Lo chef Pietro si è rivelato un valente cuoco, dimostrando ciò che la scuola alberghiera prima, e gli stage compiuti dopo, hanno lasciato nel suo bagaglio professionale. In questo bagaglio c'è anche una profonda conoscenza dei piatti siciliani. La serata è stata una magnifica sorpresa per cibi, vini e servizio fornito in modo elegante e funzionale considerando il locale di piccole dimensioni.

RIMINI

15 novembre 2023

Ristorante "Osteria Io e Simone" di Osteria Io e Simone. ●Piazzetta Teatini 3, Rimini; ☎0541/709742, cell. 347/9178893; osteriaioesimone@gmail.com; coperti 50+40 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie n.d.; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,3.

Le vivande servite: uovo croccante con crema di parmigiano e carciofo fritto; tortelloni alla zucca con burro e salvia; costata di razza iberica; costata di asino; erbette ripassate; patate al forno; zuppa inglese; mattonata; latte brûlé.

I vini in tavola: Ruchè di Castagnole del Monferrato Docg 2021 (Montalbera).

Commenti: Il Simposiarca Roberto Bianchini ha organizzato la cena in questo ristorante a gestione familiare situato nel centro storico di Rimini, a due passi dal Tempio Malatestiano. Si affaccia sulla Piazzetta Teatini dove, nella buona stagione, è possibile mangiare all'aperto. La cucina rispecchia la tradizione e propone, oltre a interessanti primi di pasta ripiena fatta in casa, una varietà di carni italiane ed estere cotte alla brace. Buona la cantina. In particolare sono stati apprezzati l'uovo croccante e la costata. Il personale ha svolto un servizio attento e curato. La sala riservata, nonostante la non perfetta insonorizzazione, ha consentito la conversazione.



TOSCANA

COSTA DEGLI ETRUSCHI

28 dicembre 2023

Ristorante "Batticarne-Macelleria con cucina" di Batticarne srls, in cucina Jonny De Marco e Michele Carugi. ●Via Napoli 22, Cecina (Livorno); ☎0586/090771, cell. 328/7127154; batticarnesrls@hotmail.com, Instagram - Facebook; coperti 33. ●Parcheggio comodo; ferie mai; giorno di chiusura mai. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: tartare di vacca, salumi home made, formaggi Podere Paterno; paccheri al ragù di cortile; pappardelle al cinghiale; grigliata mista di carni con patate arrosto e verdure grigliate; soufflé al cioccolato.

I vini in tavola: Chianti Classico (Castello di Meleto); La Regola Ligustro Igt; Orma Rosso di Orma Igt; Ra'is Moscato (Baglio di Pianetto).

Commenti: Il fenomeno delle macellerie con cucina si sta diffondendo velocemente e il "Batticarne" di Jonny De Marco, già gestore del macello di Cecina, ne è un esempio di alta qualità. La cucina si basa su anni di esperienza nel trattamento delle car-



LIGURIA

**ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE**
15 settembre 2023

Ristorante "Il Gabbiano" di Paolo Quartero e Barbara Porzio, in cucina Paolo Quartero. ●Passeggiata Dino Grollero 13, Alasio (Savona); ☎ 0182/644763, cell. 335/8420676; info@ilgabbiano-alasio.it, il_gabbiano_alasio Instagram; coperti 60+20 (all'aperto). ●Parcheggio zona pedonale; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,5.

Le vivande servite: tartare di tonno, mango, pinoli tostatati, arancia caramellata, insalata di pesce morone, zucchine trombette, crumble di nocciole, salsa caesar; ravioli di erbette, gamberi rossi di Mazara, tartufo nero; baccalà al vapore, purea di mele e porri, croccante di focaccia e mandorle; cioccolato bianco, zenzero, capperi disidratati e polvere di mandorle.

I vini in tavola: Rosa 2022 edizione limitata Dolce e Gabbana Donnafugata in magnum; Laccetto 2015 Ruché in magnum (Montalbera); Dolcevita 2022 Moscato d'Asti (Pico Maccario).

Commenti: Eccellente riunione conviviale in un ottimo ristorante che si conferma uno dei migliori del Ponente ligure. Cucina, cantina e servizio impeccabili. Insalata di pesce e ravioli e straordinari. Ottimo il tonno, mol-

to buoni il baccalà e il dessert. Paolo offre una cucina di qualità di fronte alla spiaggia di Alasio, luogo di fascino e di emozioni che ha provato anche il nostro fondatore Orio Vergani nei suoi soggiorni in questa bellissima località. Complimenti sinceri e applausi dei commensali.

**ALBENGA
E DEL PONENTE LIGURE**
29 settembre 2023

Ristorante "Al Nautico" di Venim srl unipersonale, in cucina Marco Scapellato. ●Lungomare Andrea Doria 2, Albenga (Savona); ☎ 0182/540304, cell. 342/3692905; chefmarco88@hotmail.it, ristorantealnautico.it, chefmarco88 Instagram; coperti 30+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie variabili in novembre; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8.

Le vivande servite: morbido di baccalà e patate all'olio extravergine d'oliva con chips di verdure, polpo arrostito con ortaggi di Albenga in diverse consistenze; gnocchetti di patate fatti a mano con funghi porcini e gamberi rosa nostrani; ombrina al forno con cremoso di zucca mantovana e bietole ripassate; cannolo siciliano con ricotta, arance e cioccolato fondente.

I vini in tavola: Grillo Doc 2022; Nero d'Avola Doc 2021; (entrambi Cantina Tasca d'Almerita).

Commenti: Ottima riunione conviviale in un ristorante tipico che si affaccia sull'aprodo dei caratteristici gozzi liguri da pesca. Protagonista il pesce, ben cucinato dal giovane chef Marco; eccellenti gli gnocchi e molto buoni gli altri piatti proposti. Servizio giovane e cordiale; ottimi i vini siciliani proposti, così come il cannolo da manuale.

Un locale da sostenere e seguire per il futuro e da consigliare assolutamente.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

