

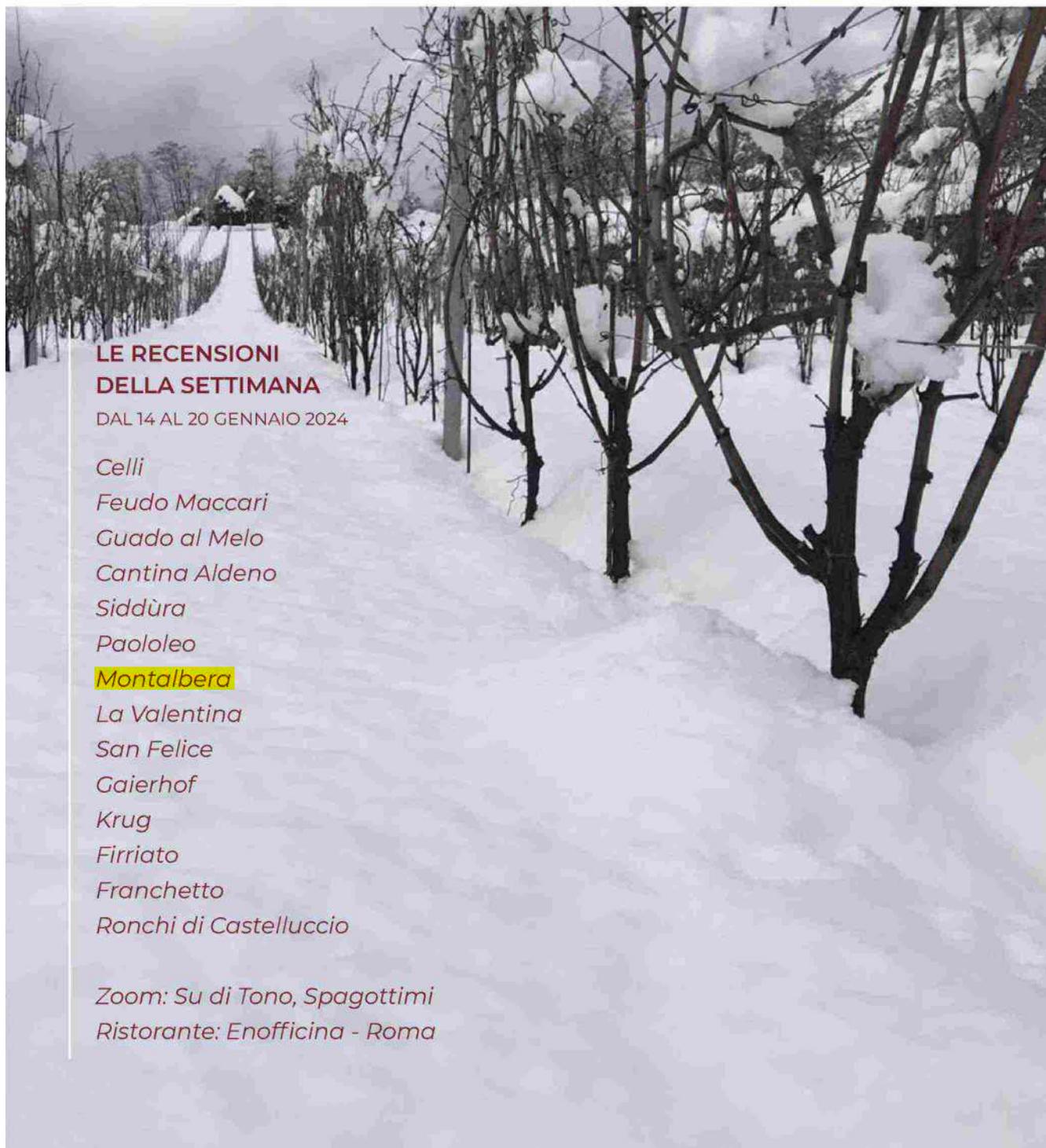
Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
1	I Vini di Wine News	20/01/2024	<i>Copertina</i>	2
2/5	I Vini di Wine News	20/01/2024	<i>I vini di winenews</i>	3
	Forbes.it	17/01/2024	<i>Storie di vino: racconti di famiglie italiane</i>	7
	Vinodaburde.com	15/01/2024	<i>Laccento Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG 2022 Montalbera</i>	15
	Winenews.it	12/01/2024	<i>Montalbera, Docg Ruche' di Castagnole Monferrato La Tradizione 2021</i>	17
	Jamesmagazine.it	10/01/2024	<i>MONTALBERA, VITICOLTURA PIEMONTESE</i>	19
	Vinodaburde.com	08/01/2024	<i>Venerdi 12 e sabato 13 gennaio Bollito Piemontese e Montalbera in trattoria!</i>	22
	Firenzespettacolo.it	03/01/2024	<i>Un ATTO di VINO</i>	24
61	Firenze Spettacolo	01/01/2024	<i>Montalbera</i>	28
	Vanityfair.it	29/12/2023	<i>Le migliori bollicine per brindare a buon prezzo: 24 bottiglie per il 2024</i>	29
	ABSTYLEMAGAZINE.IT	20/12/2023	<i>Vino di Natale: ecco i vini da regalare o portare in tavola</i>	45

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 293 - Dal 14 al 20 Gennaio 2024 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 14 AL 20 GENNAIO 2024

Celli

Feudo Maccari

Guado al Melo

Cantina Aldeno

Siddùra

Paololeo

Montalbera

La Valentina

San Felice

Gaierhof

Krug

Firriato

Franchetto

Ronchi di Castelluccio

Zoom: Su di Tono, Spagottimi

Ristorante: Enofficina - Roma

I VINI DI WINENEWS



SIDDÙRA

Docg Vermentino di Gallura Spèra

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Società Agricola Siddùra](#)

Proprietà: Nathan Gottesdiener e

Massimo Ruggero

Enologo: Dino Dini

Lasciato a maturare in acciaio per alcuni mesi, il Vermentino di Gallura Spèra 2021 appare di un bel giallo paglierino brillante dia riflessi verdognoli e profuma di pesca, agrumi e macchia mediterranea. In bocca, il sorso è sapido, succoso e continuo, terminando in un finale ampio dai ritorni fruttati e dai lampi balsamici. Le vigne di Siddùra si trovano in una zona particolare della Sardegna e sono allevate ad un'altitudine media di 300 metri sul livello del mare, su terreni principalmente sabbiosi. Siamo sui Colli del Limbara non lontano da Luogosanto, una delle più importanti aree vitivinicole dell'isola del Nuraghi. soprattutto quando si parla di Vermentino -, tra le province di Sassari e Olbia-Tempio (oggi Città metropolitana di Sassari e Nord-Est Sardegna). Siddùra nasce in questo areale nel 2008 sotto l'impulso dell'imprenditore tedesco Nathan Gottesdiener, ed oggi gli ettari dedicati al vigneto sono 37. La cantina gallurese attualmente produce 200.000 bottiglie che guardano in prevalenza ai vitigni locali, ma non manca anche la sperimentazione sulle varietà internazionali o, per passare al piano tecnico, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno. Ad animare l'azienda ci sono il direttore tecnico, Mattia Piludu, l'enologo Dino Dini e l'agronomo Luca Vitaletti, a formare un terzetto sempre pronto ad accettare le sfide con visione moderna ma non modernista.

(fp)

PAOLOLEO

Salento Igp Passito di Primitivo Krikò

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Cantine Paololeo](#)

Proprietà: Paolo Leo

Enologo: Nicola Leo

L'azienda - fondata nel 1989 e con sede a San Donaci, con una propaggine nella cantina di Monteparano - ha un'impostazione familiare ed è condotta da Paolo insieme ai figli Nicola, Stefano, Francesco e Alessandro. I vigneti di proprietà, coltivati a biologico, occupano 70 ettari, mentre la produzione complessiva si attesta sui 5.000.000 di bottiglie. Un risultato che arriva anche dall'attività di "négociant" della cantina brindisina, che lavora uve e vini provenienti da una serie di conferitori di fiducia. Il portafoglio etichette è molto articolato, ed offre vini dall'impostazione stilistica moderna, caratterizzati da una buona esecuzione, specialmente nella ricerca della ricchezza del frutto, elemento fondamentale nei vini pugliesi. I vitigni di riferimento sono quelli locali, evidentemente, dalla Malvasia Nera al Primitivo e al Negroamaro, dalla Verdeca al Fiano, passando anche da qualche internazionale, come per esempio, lo Chardonnay. Il passito Krikò 2018, ottenuto da Primitivo in purezza, matura per un anno in barrique di secondo passaggio. Rubino intenso alla vista con profondi riflessi violacei, profuma di amarene e ciliegie sotto spirito, fichi secchi, gelatina di fragole, con tocchi speziati e tostati. Ben bilanciato il gioco tra dolcezza e acidità che conquista il palato lasciando un persistente quanto gradevole aroma fruttato, anche nel lungo e per nulla stucchevole finale.

(are)

MONTALBERA

Docg Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Ruché

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Società Agricola Montalbera](#)

Proprietà: famiglia Morando

Enologo: Nino Falcone, Daniel Morellato

Il Ruché La Tradizione, ottenuto dall'omonimo vitigno locale, passa alcuni mesi ad affinarsi in acciaio, la versione 2021 ha colore rosso rubino brillante, con riflessi violacei. I suoi profumi sono intensi ed immediati e rimandano alla rosa, al melograno e alla viola, con tocchi speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è subito godibile e vivace, dalla trama tannica leggera e dallo sviluppo continuo, terminando in un finale ancora dominato da toni fruttati. **Montalbera**, fondata nel 1983 da Enrico Riccardo Morando, è una realtà produttiva, oggi condotta da **Franco Morando**, la cui superficie vitata si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, con 110 ettari a vigneto allevati prevalentemente a Ruché (il 60% di questa varietà - riscoperta negli anni Settanta del secolo scorso dal lavoro di Don Giacomo Cauda - si trova per l'appunto nelle vigne della cantina con sede a Castiglione Monferrato), ma anche a Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato, Chardonnay e Merlot. La famiglia Morando investe con continuità e convinzione nella viticoltura piemontese ed oggi l'impresa ha un profilo anche internazionale, producendo complessivamente 550.000 bottiglie, declinate in un ricco portafoglio etichette, e dedicandosi alla valorizzazione soprattutto delle varietà locali Ruché e Grignolino, che interpreta anche con vinificazioni sperimentali ed innovative.

(fp)

LA VALENTINA

Doc Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini Belvedere Riserva

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 6.094

Prezzo allo scaffale: € 41,00

Azienda: [Fattoria La Valentina](#)

Proprietà: Sabatino di Properzio

Enologo: Luca d'Attoma

Belvedere e Docheio sono le due etichette di punta di Fattoria La Valentina: entrambe Montepulciano in purezza, provengono però da vigneti diversi (dal cru Belvedere a Spoltore il primo; selezione da vigne in Abruzzo Citeriore il secondo) e subiscono vinificazioni diverse (fermentazione e (prevalente) maturazione in legno il Belvedere; fermentazione e maturazione in orci di terracotta il Docheio). Sono il risultato di uno studio approfondito del territorio e della voglia di sperimentazione che ha caratterizzato l'azienda dal 1994, e che ha portato la cantina a voler valorizzare i vitigni autoctoni d'Abruzzo (regione "forte e gentile", come la definiscono Insieme a Stefano Inama, amico e collega veneto, con cui hanno fondato nel 2000 un secondo progetto chiamato Binomio). L'azienda è a conduzione biologica da 10 anni e produce una decina di etichette per un totale di 380.000 bottiglie medie annue. La Riserva 2019 del Belvedere rispecchia proprio quell'idea di forza e gentilezza dell'Abruzzo a cui si ispira Fattoria la Valentina: vivo e intenso di profumi di violetta e rosa, ciliegia, susina e mirtillo, ha un tocco iodato e un apporto significativo di spezie dolci, di alloro e di mirto. Il calore che sale al naso è presente anche in bocca e in gola, ma è bilanciato da un tannino deciso ma non invadente, una discreta sapidità e il sapore intenso di spezie, balsami boschivi, amarena e cioccolato fondente.

(ns)



LIFESTYLE 17/01/2024 09:07

10 famiglie italiane che hanno fatto diventare il vino un business di successo



Luca Sessa

Contributor

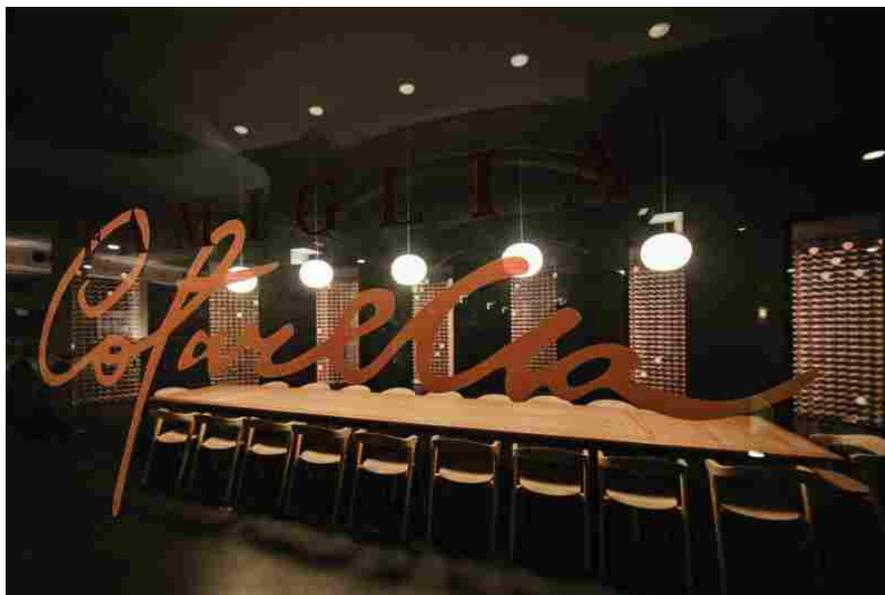
Italiani popolo di santi, poeti e... **viticoltori**, verrebbe da dire. Oggi le tantissime realtà produttive del nostro Paese godono di ottima salute grazie alla riuscita continuità tra generazioni e a un approccio al lavoro in vigna che consente di valorizzare al meglio uve autoctone e non, in linea con le regole inerenti la **sostenibilità**.

Storie familiari di chi ha saputo introdurre nuove tecniche per interpretare i cambiamenti climatici e le mutevoli modalità d'acquisto e di consumo di una clientela sempre più attenta, preparata e esigente.

Ma anche di chi da decenni, o secoli, vendemmia dopo vendemmia conferma il valore dell'opera pionieristica di chi, tempo fa, ha scelto di dedicare la propria vita alla terra.

Abbiamo idealmente percorso in lungo e largo la nostra penisola alla ricerca delle più interessanti storie.

Famiglia Cotarella



Famiglia Cotarella

La filosofia della **Famiglia Cotarella** si fonda su alcuni pilastri immutabili: l'amore per le proprie radici, la cultura come scambio continuo, la costante ricerca, la curiosità, la disposizione a innovare e innovarsi, anche in ambiti solo apparentemente poco vicini al mondo del vino.

L'azienda, fondata nel 1979 a Montefiascone dai fratelli Riccardo e Renzo Cotarella e gestita oggi dall'ultima generazione, **Dominga, Marta ed Enrica Cotarella**, si estende su un'area collinare situata tra Umbria e Lazio, che va dal Lago di Bolsena sino alle colline che circondano Orvieto.

Vigneti storici, autoctoni e varietà internazionali compongono il ricco patrimonio vinicolo che permette di creare etichette come il **Montiano** e **Tellus**.

Masseria Frattasi



Masseria Frattasi

Masseria Frattasi è un edificio del Settecento perfettamente conservato dai proprietari, la famiglia **Clemente**, titolare dell'azienda fondata nel 1779 a Montesarchio. Una realtà che può contare oggi su 10 ettari di uliveto e 30 ettari di vigneto, alcuni dei quali tra i più vecchi della Campania, e che ha abbracciato una viticoltura eco-compatibile.

La dedizione alla terra d'origine e il meticoloso approccio produttivo hanno permesso di riscoprire il **Kapnios**, vino dell'antichità classica riportato alla luce essiccando le uve e vinificandole con metodi di tremila anni fa. Una eccellenza che con **Kylix** e **Capri** rappresenta la qualità della produzione aziendale.

Montalbera



Montalbera

La **Famiglia Morando** interpreta con passione da tre generazioni il frutto delle proprie vigne tra Monferrato e Langhe: oggi l'azienda agricola **Montalbera**, nata all'inizio del ventesimo secolo, è circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare a corpo unico in posizione interamente collinare, con esposizioni diverse e suoli che vanno dall'argilloso al calcareo.

Un totale di 115 ettari di proprietà a Castagnole Monferrato, disposti in forma circolare a corpo unico in posizione interamente collinare tra vigneti, nocciole e bosco, e 15 a Castiglione Tinella.

Fiore all'occhiello dell'azienda è la produzione di Ruché, di cui il 60% proveniente da vigne di proprietà. Da provare, tra le varie etichette, il **Nizza Docg** e il **Langhe Doc Chardonnay**.

Varvaglione



Varvaglione

La cantina **Valvaglione 1921** è stata fondata nel 1921 a Leporano, in provincia di Taranto, alle porte del Salento. Un'azienda che ha saputo valorizzare e far apprezzare in tutto il mondo le varietà autoctone come il Primitivo e il Negroamaro.



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. [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! BURDELIVERY!

CONTATTI - DOVE SIAMO

LACCENTO RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2022 MONTALBERA

15/01/2024 Andrea Gori Bevute Burde Web V! Degustacene! alburde agresto andrea gori barbera bollito nisto costine cren d alburde gran bollito nisto lingua maionese montalbera winery mostarda nizza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

p a o l o r i p i e m o n t e r u c h è s a l s a ' a v i e s a l s a
r o s s a s a l s a e r d e t r a t t o r i a v i n o w i n e
z a m p a

Questa edizione 2022 del classico di **Montalbera, Laccento** ha un bel naso di rosa canina e bulgara, incenso e lamponi, confettura di fragole e ribes rosso, dolcezza che emerge e seduce subito, sorso di bell'equilibrio e freschezza, tannino felpato ma tutt'altro che assente, ritorni mentolati, timo, anice e lievissima traccia calorica di frutto che emerge e chiude in un bel finale.

Il Ruchè era un vino aromatico ma sempre prodotto in versione "amabile" (ovvero dolce) perché non riusciva a finire la fermentazioni per via dell'abbondanza di zucchero prodotto insieme ai tanti aromi. Oggi viene coltivato su sette comuni di cui Castagnole per intero poi parti di altri 6 comuni ovvero Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Oggi si capisce come mai veniva trascurato: aveva notevoli problemi, in vigna era molto più complicato di barbera e dolcetto, il grado alcolico era sempre alto, difficile equilibrarlo, tanto zucchero e anche in cantina dava problemi. Senza la gestione della temperatura la fermentazione era difficilissima se non impossibile da gestire, la vendemmia a ottobre con uve molto cariche, scombuscolava la vita di molti contadini. Da uve Ruchè per l'80% con vendemmia a maturazione ottimale e 20% vendemmia in leggera sovraturazione direttamente in vigna poi in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.



LEAVE A COMMENT

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

Your text

Name *

Email *

Website

Post Comment

PRENOTA!

DOVE SIAMO

Scopri i
cinque territori

Wine News
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Venerdì 12 Gennaio 2024 - Aggiornato alle 17:47

Allegriani
ESTATE

ITALIA MONDO NON SOLO VINO **NEWSLETTER** LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV

NONINO
Ancora oggi
1° Spirit italiano
e unica Grappa

10 - 12 March 2024
Düsseldorf, Germany

COREGLIANO VALDOSTANESE
PARCHEGGIO SOSTITUITO 2024
A chi sa cogliere
emozioni vere
Bevi responsabilmente

Amarone
Opus Prima

SICILIA DDC

SU I VINI DI WINENEWS

HOME > CANTINA > SU I VINI DI WINENEWS

Montalbera, Docg Ruché di Castagnole Monferrato La Tradizione 2021

12 GENNAIO 2024, ORE 17:40



VENDEMMIA:

2021

UVAGGIO:

Ruché

BOTTIGLIE PRODOTTE:

90.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 11,00

AZIENDA:

[Società Agricola Montalbera](#)

PROPRIETÀ:

famiglia Morando

ENOLOGO:

Nino Falcone, Daniel Morellato

TERRITORIO:

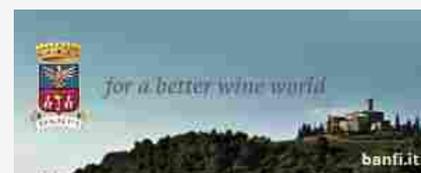
Castagnole Monferrato



TASCA
CONTI D'ALMERITA

Certificazione

B
Corporation



Il Ruché La Tradizione, ottenuto dall'omonimo vitigno locale, passa alcuni mesi ad affinarsi in acciaio, la versione 2021 ha colore rosso rubino brillante, con riflessi violacei. I suoi profumi sono intensi ed immediati e rimandano alla rosa, al melograno e alla viola, con tocchi speziati a rifinitura. In bocca, il sorso è subito godibile e vivace, dalla trama tannica leggera e dallo sviluppo continuo, terminando in un finale ancora dominato da toni fruttati. [Montalbera](#), fondata nel

1983 da Enrico Riccardo Morando, è una realtà produttiva, oggi condotta da **Franco Morando**, la cui superficie vitata si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, con 110 ettari a vigneto allevati prevalentemente a Ruchè (il 60% di questa varietà - riscoperta negli anni Settanta del secolo scorso dal lavoro di Don Giacomo Cauda - si trova per l'appunto nelle vigne della cantina con sede a Castiglione Monferrato), ma anche a Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato, Chardonnay e Merlot. La famiglia Morando investe con continuità e convinzione nella viticoltura piemontese ed oggi l'impresa ha un profilo anche internazionale, producendo complessivamente 550.000 bottiglie, declinate in un ricco portafoglio etichette, e dedicandosi alla valorizzazione soprattutto delle varietà locali Ruchè e Grignolino, che interpreta anche con vinificazioni sperimentali ed innovative.

(fp)

Copyright © 2000/2024

TAG: **CASTAGNOLE MONFERRATO**, **MONTALBERA**, **RUCHE**



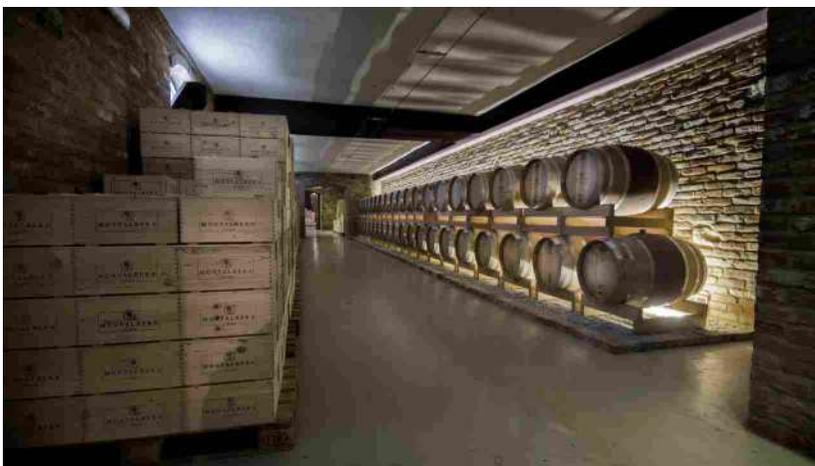
CHAMPAGNE FRANCIACORTA WINE FOOD TRAVEL ART ROOMS CIGAR SPIRITS **XMAS 2023** ABBONAMENTO ALTRE CATEGORIE



O

Gennaio 10, 2024 / [Giovanna Romeo](#) / Highlights / Wine

Fondata nel 1980, l'azienda agricola **Montalbera**, di proprietà della famiglia **Morando**, è il mondo degli autoctoni piemontesi. In particolare del **Ruché** e del **Grignolino d'Asti** Doc, approcciato con vinificazioni sperimentali ed innovative come "il progetto Anfora", oltre al vitigno **Barbera d'Asti** alla quale è stata destinata una propria barriera, in parte sperimentale, in collaborazione con i migliori maestri "bottai" del mondo.



In azienda sono presenti infatti oltre 400 barriques con tagli e tostature tradizionali, a doghe rovesciate o semplicemente a vapore in grado di valorizzare i sentori delle denominazioni. Alla base del lavoro di **Montalbera** c'è una filosofia produttiva che guarda all'interpretazione del territorio, un pensiero che valorizza costantemente il vino, espressione dei singoli vigneti, delle loro peculiarità e caratteristiche, e delle diverse qualificazioni dall'acciaio al legno, dalla sovra maturazione all'appassimento. Per **Montalbera** il solo vincolo è l'annata: un impegno assoluto a essere testimone della vendemmia di un solo e unico anno, un dialogo costante tra il carattere singolare dell'annata e lo stile enologico e creativo della cantina nelle mani dell'enologo **Nino**

Art

Champagne

Chord

Cigar

Culture

Cup

EVO

Fly with James

Food

Franciacorta

Hop

JAMES 7 BEST

James Tasting

Lifestyle

News

Rooms

Spirits

Time

Travel

Umbria James

Wellness

Wheels

Wine

XMAS 2018

XMAS 2019

XMAS 2020

XMAS 2021

XMAS 2022

XMAS 2023

Falcone.



Tra i comuni di *Grana*, *Castagnole Monferrato* e *Montemagno* nel "già" Monferrato, il *savoir faire* piemontese di **Montalbera** si disvela al mondo tra artigianalità e un progetto di espansione non ancora ultimato con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruché. Una produzione di 800.000 bottiglie anno distribuite su 45 mercati esteri e un'azienda tecnologicamente avanzata e molto attenta al territorio, suddivisa in due realtà. La cantina di Castagnole Monferrato (110 ettari in un unico accorpamento a vigneto e 35 ettari dedicati alla coltivazione della nocciola Tonda Gentile piemontese) è la sede della vinificazione di tutti i vini (il 60% del **Ruché di Castagnole** Monferrato Docg e circa il 15% del Grignolino d'Asti Doc presenti sul mercato sono prodotti qui), del relativo affinamento e messa in bottiglia, oltre che dell'incoming. La seconda azienda storicamente di proprietà da sei generazioni e casa natale del capostipite di famiglia il **Cav. Enrico Riccardo Morando** è di 15 ettari, sempre in un unico appezzamento, dedicati al Moscato d'Asti Docg, Viognier e Chardonnay.



Montalbera ha scelto inoltre di portare i propri "impianti" ad altitudini elevate. Nel sito di *Castagnole Monferrato* i vigneti sono a corpo circolare e si estendono su una superficie vitata di circa 110 ettari, su suoli argillosi, terroso e poco calcareo, ma estremamente limosi. Nell'azienda agricola a *Castiglione Tinella* (Alta Langa), invece, su suoli tufosi e molto calcarei, l'altitudine media dei vigneti di Moscato raggiunge anche i 400 metri s.l.m. per arrivare a 450 metri s.l.m. **Montalbera**, dopo un lavoro in campagna senza alcun utilizzo di sostanze di origine animale, ma solo sovescio e composti della macerazione dei resti della vendemmia, ha scelto una vinificazione con lieviti autoctoni selezionati nei propri vigneti. I mosti fermentano in vasche di acciaio di ultima generazione.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



A completare il lavoro sul territorio, oltre a *Limpronta*, **Ruché di Castagnole Monferrato Docg Riserva 2020** (90% Ruché – 10% Barbera d'Asti), dove un meraviglioso senso di ricchezza e dolcezza accarezza il palato con straordinaria freschezza e il *Moscato d'Asti*, si è inserito il progetto **Nizza Docg**, nato dal desiderio di **Franco Morando** di valorizzare il vitigno della Barbera. Un percorso che vede il suo inizio nell'individuazione di un vigneto ad **Agliano** (AT) dove, con l'enologo e l'agronomo di **Montalbera**, sono state selezionate le migliori uve di Barbera d'Asti. **La Mia Nuda**, da Barbera d'Asti Docg Superiore a Nizza Docg, ha visto l'esordio con annata di produzione 2021, in commercio da settembre 2023. È una Barbera in purezza coltivata in un'area di produzione tra le più vocate. Dopo un invecchiamento minimo di 10 -15 mesi in botti di rovere francese, affina in bottiglia per diventare un vino di grande impatto che si snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannino persistente e una fresca acidità.



Tra colline, pendii e vigneti, non manca un'area dedicata all'accoglienza. **Montalbera** offre agli operatori del settore, la possibilità di soggiornare in quattro suite spaziose e indipendenti con vista sul magnifico anfiteatro naturale dedicato a vigne e nocchie con un romantico lago in chiusura di visuale. Ogni suite ha uno spazio relax riservato antistante la piscina idromassaggio, che affaccia sui vigneti. A completare l'offerta turistica un progetto di *wintrekking* dedicato ai *wine*lovers.

R

Tags: Alta Langa, autoctoni, Famiglia Morando, Grignolino d'Asti, Langhe, Monferrato, **Montalbera**, Moscato D'Asti, Nino Falcone, Piemonte, Ruché



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.



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



VENERDI 12 E SABATO 13 GENNAIO BOLLITO PIEMONTESE E MONTALBERA IN TRATTORIA!

08/01/2024 Andrea Gori Degustazione a Burde Eventi Degustazioni in giro agreste andrea gori barbera bollito misto costine cren d'urde gran bollito misto grignolino lingua maionese monferrato montalbera montalbera winery mostarda nizza paolo gori piemonte rucchè salsab' avie salsab' ossa salsab' erde trattoria vino wine zampa

Ecco un'altra sfavillante doppia edizione della nostra serata dedicata al **Gran Bollito Misto Piemontese** preparato da **Paolo Gori**! Andiamo in tavola con la nostra serata **venerdì 12** e in replica **sabato 13 gennaio** a pranzo con il bollito composto dai 7 tagli di polpa (reale, costoline, muscolo di coscia, stinco, campanello, cappello del prete) i 7 ammenicoli (lingua, testina con musetto, coda,

zampa, gallina lampredotto, cotechino) e i 7 bagnetti (salsa verde, salsa rossa, salsa d'avie, mostarda, cren, sapore d'agresto, maionese)...

In abbinamento quest'anno avremo i grandi vini del Piemonte di **Montalbera**, un'azienda che mette al centro di tutto il vino frutto, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.

Vini in abbinamento:

Nudo Langhe DOC Chardonnay 2022

Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2022

Grignolino d'Asti doc LANFORA 2021

Barbera Nizza Docg NUDA 2021

Passito di Ruchè VINO DA UVE STRAMATURE

Menu della serata

- Pasta Fabbri in brodo
- Bollito Misto (14 tagli diversi, 7 salse)
- Bonet

Menu completo e tutti i vini **65€**, aperta lista di attesa per entrambi gli eventi.
Info e prenotazioni 055317206 oppure via mail info@daburde.it

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 *

First Name



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

Accetto

Redazione Store Abbonamenti Newsletter Privacy



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

COSA FARE Maggio è un bel Viaggio

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

Un ATTO di... VINO

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

- DATA 03/01/2024



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

DINNER & DEGUSTAZIONE VINI ILLIMITATA

SHOP ONLINE

SICARNET

Sconti, Omaggi & Promozioni per concerti, teatri, eventi, ristoranti, wellness

OUR BURGERS ARE SO FAMOUS... THEY HAVE THEIR OWN CHAUFFEURS

ORDER NOW!

Hard Rock Coca-Cola

a new way for wine tasting

THE WINE LOVERS COMMUNITY

www.godsavethewine.com

GROTTA GIUSTI

INGRESSO PISCINA TERMALE E GROTTA TERMALE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



58 euro tutto compreso
(56 euro + 2 euro diritti prev.)
info > 055 212911 - info@firenzespettacolo.it

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

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

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

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

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

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

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

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



NEWSLETTER

Aggiornamenti settimanali
eventi in città e non solo...

CARTELLONE CULTURA



OGGI a FIRENZE e in TOSCANA

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



La settimana dello Spettacolo a Firenze e in Toscana

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



Maratona in Compagnia: Il Festival dei Popoli

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



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

Andrea Gori

Un Atto di...Vino

GIOVEDÌ 25 GENNAIO 2024 ore 19.31

ATTO di Vito Mollica - Palazzo Portinari

Firenze, via del Corso 6

Vini Protagonisti

ENOMUNDUS

importatore

Champagne De Corvette Blanc de Blanc - Maison Forget Brimont

Ludes - Reims

Champagne De Corvette Tradition Brut - Maison Forget Brimont

Ludes - Reims

MONTALBERA

Castagnole Monferrato (AT)

120+1

Langhe doc chardonnay 2022

Laccetto 2022

Lequilibrio 2021

ROCCA DELLE MACIE

Famiglia Zingarelli

Castellina in Chianti

Maxime Blin Champagne Carte Blanche Brut

Famiglia Zingarelli Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso 2021

FATTORIA VARRAMISTA

Montopoli Valdarno (Pi)

Varramista 2019

varramista 2017

Varramista 2008

Varramista 2005

Frasca 2021

Frasca 2020

LA LECCIA

Montespertoli

Cantagrillo - Trebbiano Toscana Igt - 2021

Rubedo - Vino Spumante Metodo Classico Pas Dose' - 2018

La Leccia - Chianti Superiore Docg - 2022

La Leccia - Chianti Riserva Docg - 2021

Gotarossa - Sangiovese Toscana Igt - 2020

FATTORIA DI BACCHERETO

TERRE A MANO

Carmignano

Terre a Mano -Carmignano DOCG 2019

Terre a Mano - Carmignano DOCG 2020

Sassocarlo Terre a Mano -Bianco Toscano IGT 2020

Sassocarlo Terre a Mano-Bianco Toscano IGT 2021

VinSanto di Carmignano DOC 2014



Leggere per non dimenticare

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



VIDEO & INTERVISTE



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

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



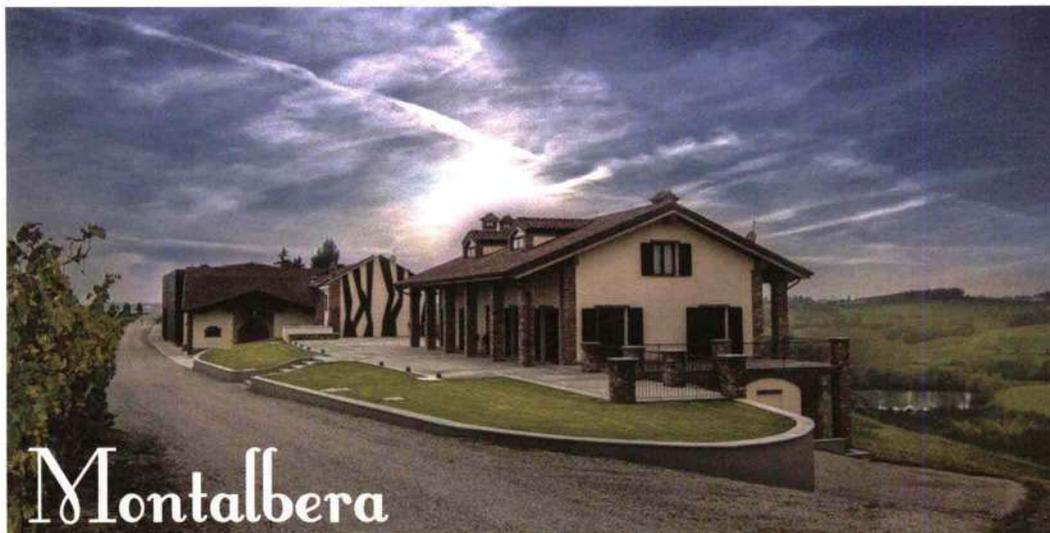
VIDEO: 40 anni di Firenze Spettacolo

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



Mezzogiorno di Fuoco: Teatri Chiusi, ora Basta!

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

HOT NEWS / *i nostri* EVENTI SPECIALI

Montalbera

L'azienda Agricola **Montalbera** nasce all'inizio del XX secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Verso la metà degli anni Ottanta la famiglia **Morando** adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè. Oggi l'azienda è circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare a corpo unico in posizione interamente collinare, con esposizioni diverse e suoli che vanno dall'argilloso al calcareo. 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**. Le vigne ricoprono sei intere colline mentre nel fondovalle trova spazio la coltivazione della tipica nocciola piemontese. I vigneti hanno età variabili dai 7 ai 30 anni, la forma di allevamento è il guyot basso e ogni operazione culturale è eseguita a mano. Circa il 60% del Ruchè DOCG dell'intera denominazione è di proprietà di **Montalbera** e del resto da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticoltura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione proprio dell'autoctono Ruchè. Le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier. La famiglia Morando affonda le proprie radici nelle Langhe e questo legame non poteva non esprimersi in vigna e in cantina. Castiglione Tinella, luogo di origine del capostipite Enrico Riccardo Morando, ospita circa 10 ettari di vigneti impiantati a Moscato d'Asti. Ed è da questi vigneti che **Montalbera** produce il Moscato d'Asti DOCG San Carlo che prende il nome dall'antica chiesetta di San Carlo che si trova a pochi metri dalla casa natale del capostipite di famiglia. Il pensiero di **Montalbera** mette al centro di tutto il vino frutto, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovra-maturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno.



Il 2024 sarà l'anno del Drago Verde di Legno per l'Oroscopo cinese, un simbolo che promette fortuna, prosperità e un flusso di energia positiva nelle persone: raccontaci quale dei tuoi vini ha queste caratteristiche e perché!

Sceglierei senza dubbio **Laccento**, il nostro vino più iconico che esprime al meglio lo stile **Montalbera**, riconoscibile per la sua unicità. È un Ruchè in surmaturazione che unisce alle caratteristiche tipiche del vitigno (sentori di rosa e violetta, corpo armonico con tannini leggeri) una componente più aromatica e di frutta matura. Un vino che ci ha regalato grandi successi e riconoscimenti e che racconta molto di **Montalbera** e della sua capacità di innovare e di interpretare con creatività un autoctono che si coltiva solo nel Monferrato.

Saremo in casa di un grandissimo chef con alcune iconiche preparazioni, quali dei vostri vini si abbina meglio ai piatti di Vito Mollica?

Puntando sui cannelloni di Fagianella con cipolla di Certaldo e salsa all'uovo il pairing ideale è senz'altro con LA MIA NUDA, un Nizza - Barbara in purezza - che nasce da una vigna di oltre trent'anni. Intenso, potente e caratteristico, con sentori di cassis e prugne disidratate che si alternano a tabacco e cuoio, si snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante. Un connubio esaltante.

VINI IN DEGUSTAZIONE:

120+1
Langhe doc chardonnay 2022
Laccento 2022
Lequilibrio 2021

Montalbera, Cantina di Castagnole Monferrato - Via Montalbera, 1 - 14030 - Castagnole Monferrato (AT) - www.montalbera.it

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



JUAN CAMILO BERNAL

VINI E COCKTAIL

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

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

DI MARGO SCHACHTER

29 DICEMBRE 2023

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



SHEBEKO

San Carlo Moscato d'Asti DOCG Montalbera

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

Compra su Vinomigliore a 8,90 €



Spumante Ferrari Demi-Sec

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

Compra su Amazon a 26,80

FOOD&DRINKSTYLE



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

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



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

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484



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



L'aperitivo con il Vermut Masseo del Monastero di Bose

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

CATEGORIE

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

ARTICOLI PIÙ LETTI



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

Tutti gli anni ...



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

con vista sul ...

Vino per Natale – Barbera D’Asti DOCG Superiore Mabel

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



Montalbera Nizza DOCG La Mia Nuda

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

