

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
	Eventi.news	29/06/2026	<i>Caldo record e vendemmia anticipata: Montalbera prevede le prime uve rosse già' ad agosto</i>	3
	Italiaatavola.net	29/06/2026	<i>Caldo record e vendemmia anticipata: Montalbera prevede le prime uve rosse già' ad agosto</i>	4
	Italiandirectory.com	29/06/2026	<i>Caldo record e vendemmia anticipata: Montalbera prevede le prime uve rosse già' ad agosto</i>	6
1+2/3	La Repubblica - Ed. Torino	29/06/2026	<i>Il caldo segna il record di notte e fa anticipare la vendemmia (F.Gottardo)</i>	8
	Msn.com/it	29/06/2026	<i>Mai così' caldo dal 1753 e si anticipa la vendemmia di un mese</i>	10
	Torino.Repubblica.it	29/06/2026	<i>Mai così' caldo dal 1753 e si anticipa la vendemmia di un mese - la Repubblica</i>	11
	Grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com	28/06/2026	CALDO: FRANCO MORANDO (TENUTA MONTALBERA), 'VENDEMMIA ANTICIPATA A PRIMA SETTIMANA DI AGOSTO'	14
	Igrandivini.com	28/06/2026	<i>Franco Morando (Tenuta Montalbera): Vendemmia anticipata</i>	15
	Vinievino.com	28/06/2026	<i>Rassegna stampa vino di domenica 28 giugno 2026!</i>	17
	Cronachedigusto.it	26/06/2026	<i>Nel cuore del Monferrato ecco il regno del Ruche', viaggio dentro l'universo Montalbera: E quella nu</i>	20
	Oggiroma.it	19/06/2026	<i>Falstaff White Wine Party</i>	22
	Repubblica.it	15/06/2026	<i>A Roma il debutto italiano del Falstaff White Wine Party</i>	24
	Tv6onair.com	15/06/2026	<i>A Roma il esordio italiano del Falstaff White Wine Party TV6onAir</i>	27
	Doctorwine.wine	12/06/2026	<i>Ruche', il Principe Rosso del Monferrato si svela a Torino</i>	29
23	G I Piaceri del Gusto	11/06/2026	<i>Ruche', il ribelle del Monferrato</i>	34
	Agenfood.it	05/06/2026	<i>Falstaff White Wine Party: il 23 giugno Roma si veste di bianco</i>	36
	Fancymagazine.it	04/06/2026	<i>Roma si tinge di bianco con il White wine party</i>	37
	Spettacolomania.it	04/06/2026	<i>White Wine Party: Falstaff Italia sceglie Roma per il suo primo evento dedicato ai grandi vini bianchi</i>	38
	Igrandivini.com	02/06/2026	<i>Montalbera investe 550 mila euro sull'enoturismo nel cuore del Monferrato</i>	41
	Giuseppeborsoi.it	01/06/2026	MONTALBERA INVESTE 550.000 EURO NELLACCOGLIENZA ENOTURISTICA DEL MONFERRATO	43
	Italianwinetour.info	01/06/2026	<i>Montalbera da' il via alla terrazza Dolce Vita</i>	45
	Montenapodaily.com	01/06/2026	<i>Montalbera punta sull'enoturismo: Monferrato destinazione d'eccellenza</i>	46
	Accadeora.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	47
	Appianews.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	49
	Campaniapress.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	50
	Cittadi.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	52
	Cittadinapoli.com	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	54
	Corriereflegreo.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	56
	Cronachedelmezzogiorno.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	57
	Cronachediabruzzoemolise.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	58
	Cronachedibari.com	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	59
	Cronachedimilano.com	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	60
	Gazzettadigenova.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	61
	Ilcorrieredifirenze.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	63
	Ilgiornaleditorino.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	64
	Investimentinews.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	66
	Lacittadiroma.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	67

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Montalbera			
	Magazine-italia.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	68
	Msn.com/it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	69
	Notiziarioflegreo.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	70
	Notiziedi.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	71
	Ondazzurra.com	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	72
	Primopiano24.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	73
	Qds.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	75
	Radionapolicentro.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	78



Home Sezioni Notizie Enogastronomia Caldo record e vendemmia anticipata: Montalbera prevede le prime uve rosse già ad agosto

Enogastronomia

Caldo record e vendemmia anticipata: Montalbera prevede le prime uve rosse già ad agosto

Redazione 29 Giugno 2026 - 16:50



Il caldo anticipa la maturazione delle uve e potrebbe portare la vendemmia delle varietà rosse già ai primi di agosto. Per Franco Morando (Montalbera) sarà decisiva la gestione del vigneto e la scelta del momento della raccolta

Leggi di più ->

← ARTICOLO PRECEDENTE ARTICOLO SUCCESSIVO →

Valentino Rossi assente al Due chef, due mari e un solo matrimonio del padre Graziano, menu: il viaggio tra Liguria e Ambra Arpino accusa... Andalusia passa d...

QUAL È LA TUA REAZIONE?

Mi Piace	Antipatico	Lo Amo	Comico	Wow	Triste	Furioso
0	0	0	0	0	0	0

Seguici



Articoli più popolari



Ciclista ferito a Forte dei Marmi: nessuno si ferma ad...

Eventi e News 29 Giugno 2026



Gruppo FS, Trenitalia: previste circa 10 milioni di persone...

Redazione 30 Maggio 2026



Tre serate di grande musica a Campagnano con il Funny Festival,...

Simona Tenentini 09 Giugno 2026



Aveva perso tutto, poi il richiamo del branco cambia il...

Redazione 30 Maggio 2026



Torino, chiude il pub «Mercato» all'Eur: slogan e minacce...

Eventi e News 30 Maggio 2026

Articoli Consigliati



Gloria – Il Musical a Milano 2026: la prima nazionale al...

Eventi e News 29 Giugno 2026



SIPNEI Congresso Nazionale 2026 a Roma: salute, cura

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



40 ANNI Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 29 Giugno 2026 | aggiornato alle 17:51 | 120057 articoli pubblicati



APP DOWNLOAD



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



[IN PIEMONTE](#)

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

Caldo record e vendemmia anticipata: Montalbera prevede le prime uve rosse già ad agosto

Il caldo anticipa la maturazione delle uve e potrebbe portare la vendemmia delle varietà rosse già ai primi di agosto. Per Franco Morando (Montalbera) sarà decisiva la gestione del vigneto e la scelta del momento della raccolta

29 giugno 2026 | 16:21

[IN PIEMONTE](#)

[CANTINE e CONSORZI](#)

Caldo record e vendemmia anticipata: Montalbera prevede le prime uve rosse già ad agosto

Il caldo anticipa la maturazione delle uve e potrebbe portare la vendemmia delle varietà rosse già ai primi di agosto. Per Franco Morando (Montalbera) sarà decisiva la gestione del vigneto e la scelta del momento della raccolta

29 giugno 2026 | 16:21

L'ondata di caldo che sta interessando gran parte del Nord Italia potrebbe modificare sensibilmente il calendario della prossima vendemmia. Secondo **Franco Morando**, direttore generale di **Montalbera**, azienda vitivinicola attiva tra Monferrato e Langhe, le condizioni climatiche ricordano quelle del 2003 e

stanno accelerando il ciclo vegetativo della vite. «Un caldo torrido che non si registrava forse dall'anno 2003, con una previsione di inizio raccolta anche per le uve rosse già nelle prime settimane di agosto», osserva Morando.



Franco Morando, direttore generale di Montalbera

L'anticipo della maturazione non viene però interpretato come un elemento necessariamente negativo. Al contrario, secondo il manager piemontese, richiede una gestione agronomica ancora più attenta. **L'equilibrio tra maturazione tecnologica e maturazione fenolica diventa infatti il parametro da monitorare con maggiore precisione**, soprattutto in annate caratterizzate da temperature elevate e prolungate. «Questo comporta un'interpretazione importante e molto severa, quasi didattica, anche da un punto di vista agronomico», spiega Morando.

Tra gli aspetti che i produttori dovranno osservare nelle prossime settimane vi è l'eventuale arrivo di precipitazioni. Secondo Morando, piogge leggere dopo un lungo periodo di caldo potrebbero riattivare rapidamente l'attività fisiologica della vite, favorendo un'ulteriore accelerazione della maturazione delle uve e rendendo ancora più delicata la scelta del momento della raccolta. **«Il caldo non significa necessariamente perdita di qualità, ma implica una maggiore attenzione e una gestione più accurata da parte del produttore, che dovrà evitare di portare in cantina uve eccessivamente mature o compromesse dall'esposizione prolungata alle alte temperature».**

In annate come quella attuale **la differenza potrebbe essere determinata soprattutto dalla capacità di leggere il vigneto giorno dopo giorno**. «La capacità del produttore sarà quella di valutare attentamente il momento e il giorno specifico della raccolta, interpretando con precisione l'evoluzione della maturazione», conclude Morando, che guarda comunque con fiducia alla vendemmia 2026: «Penso che sarà comunque una grandissima annata».

© Riproduzione riservata

STAMPA

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

» Caldo record e vendemmia anticipata: Montalbera prevede le prime uve rosse già ad agosto - Italia a Tavola



Italian Directory

For All Your Daily Needs

[Home](#) [About Us](#) [Contact](#) [Links](#) [Weblinks](#) [Gallery](#) [Listings](#) [▼](#)

Monday, June 29, 2026 🌞 🌙

[Home](#) / [Gastronomia](#) / Caldo record e vendemmia anticipata: Montalbera prevede le prime uve rosse già ad agosto

Gastronomia

Caldo record e vendemmia anticipata: Montalbera prevede le prime uve rosse già ad agosto

June 29, 2026

L'ondata di caldo che sta interessando gran parte del Nord Italia potrebbe modificare sensibilmente il calendario della prossima vendemmia. Secondo **Franco Morando**, direttore generale di **Montalbera**, azienda vitivinicola attiva tra Monferrato e Langhe, le condizioni climatiche ricordano quelle del 2003 e stanno accelerando il ciclo vegetativo della vite. «Un caldo torrido che non si registrava forse dall'anno 2003, con **una previsione di inizio raccolta anche per le uve rosse già nelle prime settimane di agosto**», osserva Morando.



Franco Morando, direttore generale di Montalbera

L'anticipo della maturazione non viene però interpretato come un elemento necessariamente negativo. Al contrario, secondo il manager piemontese, richiede una gestione agronomica ancora più attenta. **L'equilibrio tra maturazione tecnologica e maturazione fenolica diventa infatti il**



parametro da monitorare con maggiore precisione, soprattutto in annate caratterizzate da temperature elevate e prolungate. «Questo comporta un'interpretazione importante e molto severa, quasi didattica, anche da un punto di vista agronomico», spiega Morando.

Tra gli aspetti che i produttori dovranno osservare nelle prossime settimane vi è l'eventuale arrivo di precipitazioni. Secondo Morando, piogge leggere dopo un lungo periodo di caldo potrebbero riattivare rapidamente l'attività fisiologica della vite, favorendo un'ulteriore accelerazione della maturazione delle uve e rendendo ancora più delicata la scelta del momento

Continua a leggere questo articolo qui

Share Article



Tagged: **CANTINE e CONSORZI**

< Previous Article



La Veloce12 Aperta celebra i 100 anni di Touring Superleggera

Next Article >

«La violenza domestica ti mette un guinzaglio e ti insegna a chiamarlo amore»: il teatro incontra la psicologia



Related Posts



Due chef, due mari e un solo menu: il viaggio tra Liguria e Andal ...

June 29, 2026



Opera, a Torino la cucina vegetale diventa un'esperienza d'autore

June 29, 2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Il caldo segna il record di notte e fa anticipare la vendemmia

In centro a Torino la centralina Arpa ha registrato 27,3 gradi: la minima più alta di sempre. Secondo i produttori il clima torrido farà aumentare anche la gradazione alcolica nel vino.

La notte di fuoco, con la temperatura minima più alta di sempre, ha lasciato spazio a grandine e temporali. Poi è arrivato il vento a fare danni, con alberi caduti e tetti sradicati tra Torino e provincia. Gli agricoltori so-

no preoccupati dall'estate rovente: «Non si registrava un caldo così dal 2003 - avvisa Franco Morando, direttore generale di Montalbera - Se continua anticiperemo la vendemmia di un mese, a inizio agosto».

→ alle pagine 2 e 3

Il caldo segna il record e la vendemmia anticipa di un mese

Registrata a Torino una rovente minima notturna: 27.3 gradi
I viticoltori: «Questo clima rende il vino sempre più alcolico»

di **FEDERICO GOTTARDO**

La notte di fuoco, con la temperatura minima più alta di sempre, ha lasciato spazio a grandine e temporali. Poi è arrivato il vento a fare danni, con alberi caduti e tetti sradicati tra Torino e provincia. E gli agricoltori preoccupati da eventi atmosferici e un'estate rovente: «Non si registrava un caldo così torrido dal 2003 - avvisa Franco Morando, direttore generale di Montalbera, tenuta vinicola che si estende tra Langhe e Monferrato - Se continua così, anticiperemo la vendemmia di un mese, a inizio agosto».

I guai delle vigne sono solo gli ultimi provocati dalle ondate di calore degli ultimi giorni, accompagnate dai blackout che hanno colpito Tori-

no e mezza cintura, da Moncalieri a Rivoli fino a Druento. E la scorsa notte le temperature hanno raggiunto numeri da record: la centralina Arpa di via della Consolata, in centro, ha registrato un valore minimo dell'aria di 27.3 gradi alle 4 del mattino, dato mai registrato dal 1753, anno di inizio delle misurazioni.

Di pari passo c'è la siccità denunciata dagli agricoltori, ogni anno sempre più difficoltà. A lanciare l'allarme sono anche i produttori di vino, che promettono comunque una buona annata: «Il caldo non significa necessariamente perdita di qualità ma implica una maggiore attenzione da parte del produttore» riflette ancora Morando. Gli fa eco Francesco Monchiero, presidente del Consorzio Tutela Roero e di Piemon-

te Land of Wine, il super consorzio che raggruppa gli enti vinicoli della regione: «Cerchiamo di adattarci ai cambiamenti climatici: una volta sfogliavamo le viti per dare più irradiazione solare ai grappoli, ora lasciamo più foglie possibili per coprirli e prevenire le bruciature». Aggiunge Andrea Fontana, che guida il Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte: «Stanno capitando cose mai viste: da due settimane la vigna sta già "agostando", cioè il tralcio inizia a lignificare per prepararsi alla potatura. E ieri mattina qualche pianta soffriva già di insolazione».

Intanto il caldo sta cambiando il vino e anche qualche abitudine dei consumatori: «Con più sole, negli acini c'è meno acqua: aumenta la concentrazione di zuccheri - sottoli-



nea Monchiero -. I vini diventano più alcolici, da 12 a 14 gradi, e certe eresie, come il cubetto di ghiaccio nei vini bianchi e rosati, oggi sono quasi tollerate».

A far tremare i viticoltori sono anche i temporali e le grandinate, come quelle di ieri pomeriggio in mezzo Piemonte. Sono scesi chicchi fino a 3-4 centimetri nei comuni a nord di Torino, da Varisella a Venaria. In

giro per la provincia anche rami e alberi caduti, compreso uno in città, lungo corso Trapani. Ma i danni peggiori hanno riguardato il Chierese, con tegole sradicate e tetti abbattuti tra Riva e Pessione: lì la copertura di un capannone è finita in mezzo alla provinciale 128 che porta verso Chieri, colpendo anche i cavi elettrici e costringendo a chiudere la strada.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Grandine, forte vento e temporali ieri pomeriggio hanno provocato danni in mezzo Piemonte con alberi caduti e tetti sradicati



La tettoia sradicata a Chieri



Per il caldo si ipotizza di anticipare la vendemmia a inizio agosto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Mai così caldo dal 1753 e si anticipa la vendemmia di un mese

La notte di fuoco, con la temperatura minima più alta di sempre, ha lasciato spazio a grandine e temporali. Poi è arrivato il vento a fare danni, con alberi caduti e tetti sradicati tra Torino e provincia. E gli agricoltori preoccupati da eventi atmosferici e un'estate rovente: «Non si registrava un caldo così torrido dal 2003 avvisa Franco Morando, direttore generale di Montalbera, tenuta vinicola che si estende tra Langhe e Monferrato. Se continua così, anticiperemo la vendemmia di un mese, a inizio agosto». I guai delle vigne sono solo gli ultimi provocati dalle ondate di calore degli ultimi giorni, accompagnate dai blackout che hanno colpito Torino e mezza cintura, da Moncalieri a Rivoli fino a Druento. E la scorsa notte le temperature hanno raggiunto numeri da record: la centralina Arpa di via della Consolata, in centro, ha registrato un valore minimo dell'aria di 27.3 gradi alle 4 del mattino, dato mai registrato dal 1753, anno di inizio delle misurazioni. Di pari passo c'è la siccità denunciata dagli agricoltori, ogni anno sempre più difficoltà. A lanciare l'allarme sono anche i produttori di vino, che promettono comunque una buona annata: «Il caldo non significa necessariamente perdita di qualità ma implica una maggiore attenzione da parte del produttore» riflette ancora Morando. Gli fa eco Francesco Monchiero, presidente del Consorzio Tutela Roero e di Piemonte Land of Wine, il super consorzio che raggruppa gli enti vinicoli della regione: «Cerchiamo di adattarci ai cambiamenti climatici: una volta sfogliavamo le viti per dare più irradiazione solare ai grappoli, ora lasciamo più foglie possibili per coprirli e prevenire le bruciature». Aggiunge Andrea Fontana, che guida il Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte: «Stanno capitando cose mai viste: da due settimane la vigna sta già agostando, cioè il tralcio inizia a lignificare per prepararsi alla potatura. E ieri mattina qualche pianta soffriva già di insolazione». Intanto il caldo sta cambiando il vino e anche qualche abitudine dei consumatori: «Con più sole, negli acini c'è meno acqua: aumenta la concentrazione di zuccheri sottolinea Monchiero. I vini diventano più alcolici, da 12 a 14 gradi, e certe eresie, come il cubetto di ghiaccio nei vini bianchi e rosati, oggi sono quasi tollerate». A far tremare i viticoltori sono anche i temporali e le grandinate, come quelle di ieri pomeriggio in mezzo Piemonte. Sono scesi chicchi fino a 3-4 centimetri nei comuni a nord di Torino, da Varisella a Venaria. In giro per la provincia anche rami e alberi caduti, compreso uno in città, lungo corso Trapani. Ma i danni peggiori hanno riguardato il Chierese, con tegole sradicate e tetti abbattuti tra Riva e Pessione: lì la copertura di un capannone è finita in mezzo alla provinciale 128 che porta verso Chieri, colpendo anche i cavi elettrici e costringendo a chiudere la strada.





Seguici su:

Torino

CERCA

HOME

CRONACA

SPORT

WEEKEND

FOTO

VIDEO

ANNUNCI LOCALI

CAMBIA EDIZIONE

Iscriviti gratis alla newsletter di Repubblica Torino

adv



Seguici su Discover

Mai così caldo dal 1753 e in Piemonte si anticipa la vendemmia di un mese

di Federico Gottardo



▲ 17/09/03 ERREBI - PIEMONTE - VERDUNO (CUNEO) - LA VENDEMMIA

*Registrata in città una rovente minima notturna: 27.3 gradi
I viticoltori: "Questo clima rende il vino sempre più alcolico"*

29 GIUGNO 2026 AGGIORNATO ALLE 08:47

2 MINUTI DI LETTURA



VIDEO IN EVIDENZA

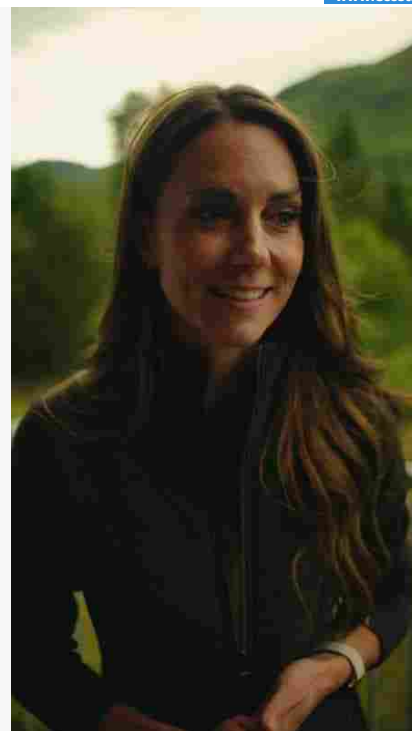
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La notte di fuoco, con la temperatura minima più alta di sempre, ha lasciato spazio a grandine e temporali. Poi è arrivato il vento a fare danni, con alberi caduti e tetti sradicati tra Torino e provincia. E gli agricoltori preoccupati da eventi atmosferici e un'estate rovente: «Non si registrava un caldo così torrido dal 2003 - avvisa **Franco Morando, direttore generale di Montalbera**, tenuta vinicola che si estende tra Langhe e Monferrato -. Se continua così, anticiperemo la vendemmia di un mese, a inizio agosto».

I guai delle vigne sono solo gli ultimi provocati dalle ondate di calore degli ultimi giorni, accompagnate dai blackout che hanno colpito Torino e mezza cintura, da Moncalieri a Rivoli fino a Druento. E la scorsa notte le temperature hanno raggiunto numeri da record: la centralina Arpa di via della Consolata, in centro, ha registrato un valore minimo dell'aria di 27.3 gradi alle 4 del mattino, dato mai registrato dal 1753, anno di inizio delle misurazioni.

Di pari passo c'è la siccità denunciata dagli agricoltori, ogni anno sempre più difficoltà. A lanciare l'allarme sono anche i produttori di vino, che promettono comunque una buona annata: «Il caldo non significa necessariamente perdita di qualità ma implica una maggiore attenzione da parte del produttore» riflette ancora Morando. Gli fa eco **Francesco Monchiero**, presidente del Consorzio Tutela Roero e di Piemonte Land of Wine, il super consorzio che raggruppa gli enti vinicoli della regione: «Cerchiamo di adattarci ai cambiamenti climatici: una volta sfogliavamo le viti per dare più irradiazione solare ai grappoli, ora lasciamo più foglie possibili per coprirli e prevenire le bruciature». Aggiunge Andrea Fontana, che guida il Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte: «Stanno capitando cose mai viste: da due settimane la vigna sta già "agostando", cioè il tralcio inizia a lignificare per prepararsi alla potatura. E ieri mattina qualche pianta soffriva già di insolazione».

Intanto il caldo sta cambiando il vino e anche qualche abitudine dei consumatori: «Con più sole, negli acini c'è meno acqua: aumenta la concentrazione di zuccheri - sottolinea Monchiero -. I vini diventano più alcolici, da 12 a 14 gradi, e certe eresie, come il cubetto di ghiaccio nei vini bianchi e rosati, oggi sono quasi



Kate Middleton da record: completa la Three Peaks Challenge in 24 ore per beneficenza



tollerate».

A far tremare i viticoltori sono anche i temporali e le grandinate, come quelle di ieri pomeriggio in mezzo Piemonte. Sono scesi chicchi fino a 3-4 centimetri nei comuni a nord di Torino, da Varisella a Venaria. In giro per la provincia anche rami e alberi caduti, compreso uno in città, lungo corso Trapani. Ma i danni peggiori hanno riguardato il Chierese, con tegole sradicate e tetti abbattuti tra Riva e Pessione: lì la copertura di un capannone è finita in mezzo alla provinciale I28 che porta verso Chieri, colpendo anche i cavi elettrici e costringendo a chiudere la strada.

[LEGGI I COMMENTI](#)

Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

ULTERIORI INFORMAZIONI OK

DOMENICA 28 GIUGNO 2026

CALDO: FRANCO MORANDO (TENUTA MONTALBERA), 'VENDEMMIA ANTICIPATA A PRIMA SETTIMANA DI AGOSTO'



Qualità preservata, annata si conferma eccezionale

Montalbera (Asti), 28 giugno 2026 - «Un caldo torrido che non si registrava forse dall'anno 2003, con una previsione di inizio raccolta anche per le uve rosse già nelle prime settimane di agosto». Lo dice **Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera**, tenuta vinicola piemontese che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa. «Questo comporta un'interpretazione importante e molto severa, quasi didattica, anche da un punto di vista agronomico - continua Franco Morando - Eventuali leggere piogge, dopo una fase di caldo così intenso, potrebbero riattivare l'attività fisiologica della vite e favorire un'ulteriore accelerazione della maturazione delle uve. Il caldo non significa necessariamente perdita di qualità, ma implica una maggiore attenzione e una gestione più accurata da parte del produttore, che dovrà evitare di portare in cantina uve eccessivamente mature o compromesse dall'esposizione prolungata alle alte temperature. La capacità del produttore sarà quella di valutare attentamente il momento e il giorno specifico della raccolta, interpretando con precisione l'evoluzione della maturazione. Penso che sarà comunque una grandissima annata», conclude Franco Morando.

on giugno 28, 2026



Nessun commento:

Posta un commento

BLOGAZURRO



INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi

[Visualizza il mio profilo completo](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2026 (1226)

▼ giugno (190)

[CALDO: FRANCO MORANDO \(TENUTA MONTALBERA\), 'VENDEM...](#)

[VETTE E ONDE EXPERIENCE IL LAGO MAGGIORE ACCELERA:...](#)

[L'ESTATE D'ORO E ARGENTO DEGLI SPIRITS PIEMONTESI](#)

[Padiglione Nazionale della Repubblica Unità di Tan...](#)

[Festival delle Orestadi 2026 45ª edizione AT...](#)

[Colli di Conegliano DOCG: il Consorzio traccia la ...](#)

[Da Philadelphia ad Alessandria: sabato 27 giugno i...](#)

[Vini Alto Adige, parte la conquista dell'Australia...](#)

[ESSERE MARE, tra gli ossi di seppia a cura di Bea...](#)

[LA CASA DEGLI SPIRITI CONQUISTA IL PRESTIGIOSO "...](#)

[GOPPION E CONSORZIO CSC: TRENT'ANNI DI CAFFÈ TRACC...](#)

[LA VAL BORMIDA DEI SAVOIA: PINOT NERO E CUCINA REALE](#)

[RIBOLLA GIALLA PAS DOSÉ DI TENUTA STELLA: LA BOLLI...](#)

[ILA BÉKA. FOTONI a cura di Barbara Casavecchia](#)

[Eurovinum - I vini dell'Azienda Agricola Giovanni ...](#)

[Festivaletteratura Mantova 30ª edizione 9-13 set...](#)

Home > News

Franco Morando (Tenuta Montalbera): "Vendemmia anticipata"

NEWS

By **Francesco Carrubba**

28 Giugno 2026



Franco Morando (Tenuta Montalbera): "Vendemmia anticipata"

28 GIUGNO 2026

Torna la rassegna internazionale Müller Thurgau: Vino di Montagna

28 GIUGNO 2026

Strada del Prosecco: luav e Pieve di Soligo per il rilancio

28 GIUGNO 2026

Ecosistema per la crescita: i dati dell'Annual Report di AssoBirra

27 GIUGNO 2026

Caldo, Sandro Bottega: "Se continua, annata top compromessa"

27 GIUGNO 2026

"Qualità preservata, annata si conferma eccezionale", spiega Franco Morando annunciando la raccolta per la prima settimana d'agosto

"Un caldo torrido che non si registrava forse dall'anno 2003, con una previsione di inizio raccolta anche per le uve rosse già nelle prime settimane di agosto", spiega **Franco Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, tenuta vinicola piemontese che si estende fra i territori del Monferrato e della Langa.

"Questo comporta un'interpretazione importante e molto severa, quasi didattica, anche da un punto di vista agronomico – continua Franco Morando – Eventuali leggere piogge, dopo una fase di caldo così intenso, potrebbero riattivare **l'attività fisiologica della vite** e favorire un'ulteriore accelerazione della maturazione delle uve".

Il clima e la qualità

"Il caldo non significa necessariamente perdita di qualità, ma implica una

ULTIMI ARTICOLI



Torna la rassegna internazionale Müller Thurgau: Vino di Montagna



Strada del Prosecco: luav e Pieve di Soligo per il rilancio



Ecosistema per la crescita: i dati dell'Annual Report di AssoBirra





maggior attenzione e una gestione piú accurata da parte del produttore, che dovr evitare di portare in cantina uve eccessivamente mature o compromesse dall'esposizione prolungata alle alte temperature. La capacit del produttore sar quella di valutare attentamente il momento e il giorno specifico della raccolta, interpretando con precisione l'evoluzione della maturazione. Penso che sar comunque **una grandissima annata**", conclude Franco Morando.

"Riguardo alla prossima vendemmia, vedendo le piante ora, sembra **un'annata molto precoce**: le ultime due settimane sono decisive per la qualit. [Si vendemmier prima del solito](#)", ci ha detto inoltre Karoline Walch.

Ondate di calore

Negli ultimi anni il rapporto tra clima, caldo e produzione vitivinicola  diventato un elemento sempre piú determinante nella definizione delle annate. Le ondate di calore prolungate, alternate a fasi di **stress idrico**, impongono ai produttori un monitoraggio costante dello stato vegetativo e della maturazione.

In questo contesto, la capacit di adattare le pratiche agronomiche e di interpretare tempestivamente i segnali del vigneto diventa decisiva. L'obiettivo  preservare **equilibrio, aromi e integrit delle uve**, garantendo vini di qualit anche in condizioni climatiche estreme.



Chi siamo

Abbonati

Servizi

Contatti

I GRANDI VINI

Via Toscana 50/3

53035 - Monteriggioni (SI)

0577 1606999

Invia i tuoi contenuti e contattaci:

info@igrandivini.com

[Privacy Policy](#)

igrandivini.com 2020 - Direttore responsabile: Elisa Berti - Wom srl P.Iva 01451370520 - Testata registrata presso il Tribunale di Siena: autorizzazione: n 5 del 29/10/2020



Un portale del network Wine Idea. Scopri il mondo [Wine idea](#)

Contatta
vinievino

Resta informato su
vinievino

Area
riservata



vinievino
IL PORTALE PER GLI AMANTI DEL VINO

IT EN

[Cantine](#) [Ristoranti](#) [Consorzi](#) [Distillerie](#) [Oleifici](#) [Enologi](#) [Sommelier](#) [Agronomi](#) [Alberghi](#) [Attrezzature enologiche](#)



[Parliamo di vino](#) ▾ [News&Eventi sul vino](#) ▾ [Community del vino](#) ▾ [Vini italiani](#) ▾ [Olio](#) [Geowine](#)

[Pubblicità e abbonamenti](#)

[Home](#) [News&eventi sul vino](#) [News](#) [Rassegna stampa vino di domenica 28 giugno 2026!](#)



Rassegna stampa vino di domenica 28 giugno 2026!

28/06/2026

Cantine italiane, produttori vino italiano e novità enologiche odierne

Panoramica sintetica delle principali notizie del settore vino, cantine, mercati, enoturismo ed eventi.

CANTINE ITALIANE

Nuove aperture, investimenti e ospitalità

- **Palazzo di Varignana** inaugura **Borgo alle Crete**, nuovo agriturismo immerso tra vigneti e oliveti sui colli bognesi. Il progetto rafforza il modello che integra vino, olio, ospitalità e benessere.

[Abbonati alla rassegna stampa giornaliera](#)

TAGS

[Rassegna stampa vino](#)

[domenica 28 giugno 2026](#)

BSTAMPA

San Lorenzo Vini (Abruzzo) presenta nuovi progetti dedicati al Metodo Classico da Montepulciano d'Abruzzo e al recupero dello storico vitigno Maiolica, confermando il legame tra tradizione, cultura e innovazione.

Fosso degli Angeli (Campania) lancia tre nuove etichette – *Sfizio, Uapp e Dalla Luna* – puntando su biologico, lieviti indigeni e vini più contemporanei per intercettare i nuovi consumatori.

Val d'Oca amplia la linea Heritage con il nuovo **Cartizze Extra Brut**, caratterizzato da dosaggio minimo, packaging sostenibile e stile moderno.

Pasqua Vini racconta il successo internazionale del rosato **Il Minutes Rosé**, diventato uno dei simboli dell'innovazione enologica italiana.

Roberto Sarotto rinnova il progetto solidale legato al Barolo affinato nella botte più grande del mondo, devolvendo parte dei ricavi a iniziative benefiche.

La Meriggia propone un calendario estivo dedicato a vino, benessere e musica con gli appuntamenti "Calici e Lavanda".

VINO ITALIANO ED ENOLOGIA

Clima e vigneti

- Il caldo eccezionale continua a preoccupare il settore. Secondo il professor **Leonardo Valenti**, non esiste ancora una situazione di emergenza nei vigneti, ma saranno decisivi i prossimi 7-10 giorni. La primavera piovosa ha garantito una buona riserva idrica, mentre viene raccomandato di preservare la vegetazione per proteggere i grappoli.

In **Valle d'Aosta** i vigneti si presentano in buone condizioni, ma cresce la preoccupazione per la siccità e per la diffusione dell'insetto **Popillia japonica**.

Montalbera prevede una delle vendemmie più anticipate degli ultimi decenni: le prime raccolte potrebbero iniziare già nella prima settimana di agosto a causa delle elevate temperature.

Territori del vino

- I **Castelli Romani** vengono presentati come esempio di integrazione tra qualità vitivinicola, sostenibilità ed enoturismo, attraverso le esperienze di Tenuta San Leo, Casale Mattia e Villa Franca.

La **Gallura** conferma il proprio ruolo strategico come patria del Vermentino DOCG e territorio di forte interesse imprenditoriale grazie alle esperienze di Vini Mura, Piero Mancini e Tenute Delogu.

Il **Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG** prosegue il programma internazionale di promozione tra Europa e Stati Uniti per rafforzare il posizionamento della denominazione.

Degustazioni e vini segnalati

Sono protagoniste della giornata numerose recensioni dedicate a vini italiani:

- Pascolo Collio Sauvignon Blanc 2024.

Bibi Graetz Testamatta Bianco 2025.

Val d'Oca Cartizze Extra Brut 2025.

Riofavara Moscato Bianco "Vigna Miucia" 2025.

Mandrarossa Catarratto Lalbira 2025.

Gall Collio Friulano 2024.



BERE, MANGIARE E DORMIRE

DOVE DEGUSTARE VINI

DOVE MANGIARE

DOVE DORMIRE



Selezione dei migliori Lugana sotto i 15 euro per l'estate.

INTERNAZIONALE

Ricerca e innovazione

- La **Texas A&M University** invierà semi di vite sulla **Stazione Spaziale Internazionale** per studiare gli effetti delle radiazioni cosmiche sulla genetica della vite. L'obiettivo è comprendere come sviluppare nuove varietà e, in prospettiva, produrre il primo vino ottenuto da piante nate da semi che hanno viaggiato nello spazio.

Mercati

- L'**International Rosé Day 2026** conferma il continuo successo mondiale dei vini rosati. La Francia mantiene la leadership produttiva, mentre l'Italia consolida la propria crescita e amplia la propria presenza nei mercati internazionali.

EVENTI ENOLOGICI

- **International Rosé Day 2026** celebra la crescita globale del vino rosato come categoria sempre più trasversale nei consumi.

AIS Veneto incorona **Nicola Martin** miglior Sommelier del Veneto 2026.

Proseguono gli eventi estivi "Calici e Lavanda" organizzati dall'Agriturismo La Meriggia nelle Marche.

La cantina **San Lorenzo** organizza la terza edizione di "Una giornata da San Lorenzo", dedicata a vino, cultura e territorio.

CRONACA

- Un grave incendio ha colpito la **Cantina Sociale di Quistello** (Mantova), provocando ingenti danni al magazzino, all'area eventi e alla copertura dell'edificio. Nessun ferito e nessun rischio ambientale; esclusa l'origine dolosa.

A **Montebelluna** fanno discutere i festeggiamenti per la maturità con brindisi ritenuti eccessivi all'interno dell'istituto scolastico.

Le tendenze della giornata

- Il caldo resta il principale fattore di rischio della campagna viticola 2026.
- Crescono gli investimenti in enoturismo, ospitalità rurale ed esperienze in cantina.
- Il Prosecco DOCG continua la propria strategia di internazionalizzazione.
- Biologico, sostenibilità e recupero dei vitigni storici diventano elementi centrali dello sviluppo delle aziende.
- L'innovazione arriva fino allo spazio, con la ricerca genetica sulla vite condotta sulla Stazione Spaziale Internazionale.
- Il vino rosato consolida la propria crescita nei mercati internazionali e nei consumi estivi.

QUIDQUID – Wine Idea Network *Contatti, non solo click. Dove nascono le trattative.*

Rassegna stampa offerta da **Wine Idea**.

Nel cuore del Monferrato ecco il regno del Ruchè', viaggio dentro l'universo Montalbera: E quella nu

Se si dovesse pensare a qualcuno che ha rappresentato, e rappresenta, l'immagine del Ruchè in Italia e nel mondo, di sicuro ci sarebbe il nome di Montalbera, associato al nome della famiglia Morando, che ha avuto un ruolo di protagonista nella valorizzazione di questo angolo di Monferrato, riuscendo ad imporsi in oltre 45 paesi esteri. Abbiamo avuto modo di visitare l'azienda e di partecipare ad una degustazione dei suoi prodotti nella tenuta di Castagnole Monferrato. Le origini dell'azienda Agricola Montalbera risalgono all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, terra delle grandi speranze e promesse. Verso la metà degli anni 80 la famiglia di Enrico Riccardo Morando, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono della tradizione piemontese. A condurre l'azienda ora è Franco Morando, terza generazione della famiglia, che dopo la laurea in giurisprudenza, si specializza presso il Westminster College di Londra, e, a 26 anni, come primo incarico nella Corporate di Famiglia Morando Corporate gli viene affidata la creazione di Montalbera, con responsabilità di gestione del team enologico, della forza vendita Italia e dell'export. È stato vicepresidente dei Giovani Imprenditori Torino, attualmente è membro di Confindustria Piemonte nonché membro del Consorzio di tutela dei vini Asti e Monferrato, Associazione vini del Piemonte, Associazione produttori di Grignolino. È anche autore della prima monografia sul vitigno Ruchè. Eletto da Forbes 2021 e 2025 tra i migliori 100 manager italiani, attualmente ricopre il ruolo di direttore generale per tutti i segmenti wine della Corporate di famiglia. È consigliere di amministrazione della Morando Corporate in tutti i suoi segmenti. Montalbera è costituita da due cantine la prima a Castagnole Monferrato. Il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg e circa il 15% del Grignolino d'Asti Doc presenti sul mercato vengono prodotti nelle cantine Montalbera in Castagnole Monferrato. La cantina di Castagnole Monferrato, 110 ettari in un unico accorpamento a vigneto e 35 ettari dedicati alla coltivazione della nocciola Tonda Gentile piemontese, ed è caratterizzato da un suolo argilloso, terroso e poco calcareo, ma estremamente limoso, ed è la sede della vinificazione di tutti i vini, del relativo affinamento e messa in bottiglia, oltre che dell'incoming. La seconda cantina, con sede a Castiglione Tinella nelle Langhe, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, è di 15 ettari in un unico appezzamento a 408 metri s.l.m. ed ha un suolo tufo e molto calcareo, ed è dedicata alla coltivazione del Moscato d'Asti Docg e Langhe Doc Chardonnay per piccole produzioni selezionate e circa 3 ha degli ultimi acquisiti sono di Viognier. A guidare la cantina Nino Falcone Direttore tecnico, enologo titolare, esperto di legni e curve di sovra maturazione. Non mancano nuovi investimenti, infatti è stata creata un'area dedicata all'accoglienza. Si offre agli operatori del settore più attenti ed esigenti, la possibilità di soggiornare in quattro suite spaziose e indipendenti, il cui progetto è stato sapientemente realizzato dall'Archistyle Giuseppe Chiodin, con vista sul magnifico anfiteatro naturale dedicato a vigne e nocciole con un romantico lago in chiusura di visuale. Ogni suite ha uno spazio relax riservato antistante la piscina idromassaggio, che affaccia sui vigneti. L'arredo delle camere richiama la tradizione tipica Tropeziana con elementi di design che ben si sposano con il contesto naturalistico circostante e che rispettano la storicità del terroir. A completare l'offerta turistica un progetto di WineTrekking dedicato ai Winelovers. Montalbera ha completato i lavori di ristrutturazione per la realizzazione di una piscina a sfioro, incastonata tra i vigneti che rendono unico il territorio, recentemente riconosciuto come patrimonio Unesco. Questa nuova area, con vista panoramica sul suggestivo paesaggio vitivinicolo ne anfiteatro di vigneti, arricchirà l'esperienza degli ospiti delle Wine Suite Montalbera e dei turisti, permettendo loro di immergersi in un contesto di relax esclusivo e di godere della piscina e dell'adiacente area solarium. La presentazione ufficiale è prevista per giugno 2026, segnando un nuovo traguardo per l'ospitalità di Montalbera, che unisce il comfort contemporaneo alla straordinaria bellezza del territorio circostante. Questo investimento rappresenta per noi un ulteriore valore aggiunto nel percorso di crescita di Montalbera, una realtà già riconosciuta a livello nazionale e internazionale per l'eccellenza e l'identità dei propri vini, dichiara Franco Morando. Dopo il grande successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato. La nuova piscina a sfioro, immersa tra i vigneti e affacciata sul cuore aziendale, rappresenta un investimento importante che siamo certi verrà apprezzato dai tanti enoturisti e wine lovers che ogni giorno scelgono la nostra realtà. La nostra degustazione è stata: Spumante Metodo Classico Pas Dosè 140+1® sboccatura gennaio 2026





100% di Pinot Nero. I vini base si ottengono da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere, realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno 3 anni. Qui rimane sui propri lieviti per altri 6 mesi, svolgendovi anche la fermentazione malolattica. L'affinamento continua a contatto con i lieviti per più di 140 mesi, da qui il nome 140+1 (il +1 è il giorno dedicato alla degustazione per il blend finale). Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, al naso bouquet fine, persistente ed equilibrato con sentori di nocciole tostate e crosta di pane, al palato, si presenta complesso, cremoso, intenso e elegante con una piacevole acidità, seguita da una persistente sapidità. Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccetto® 2025 non ancora in commercio Ruchè 100%. Zona di produzione, Castagnole Monferrato a 320 metri s.l.m. Vinificazione tradizionale in rosso. 80% della vendemmia in maturazione ottimale, 20% vendemmia in leggera sovraturazione direttamente in vigna. Invecchiamento in vasche di acciaio. Colore rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia, al naso intenso, persistente, cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in confettura, al palato caldo, piacevole e di rara setosità. Barbera d'Asti Docg Superiore Lequilibrio® Barbera 100%. Zona di produzione Castagnole Monferrato, Montemagno. Vinificazione tradizionale in rosso. Invecchiamento dai 10 ai 12 mesi in Lequilibrio tra barriques, tonneaux e botti grandi di rovere francese. Colore rosso rubino intenso, al naso confettura di piccoli frutti rossi, lampone e note di ribes, si mescolano a cioccolato amaro e sottobosco, al palato lungo e morbido con un avvolgente e armonico corredo tannico, di buona ed equilibrata acidità tipica dei Barbera. Nizza Docg La mia Nuda® 2023 Barbera 100%. Zona di produzione Agliano Terme (At). Vinificazione tradizionale in rosso. Invecchiamento minimo di 10-15 mesi in rovere francese. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso intenso, potente e caratteristico, con sentori di cassis e prugne disidratate che si alternano a tabacco e cuoio. Al palato setosità in velluto, piacevolezza, grande consistenza e calore intenso. Tannino presente e persistente con una acidità vibrante. Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Il Fondatore® 2025 campione di vasca Colore rosso rubino, al naso fruttato scuro, al palato tessitura morbida del tannino si intravede una annata da ricordare. Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Il Fondatore® 2023 Ruchè 100%. Zona di produzione, Castagnole Monferrato. Vinificazione tradizionale in rosso. Invecchiamento di 24 mesi di cui minimo 12 mesi in botte grande di rovere in base all'annata. Non è prevista la stabilizzazione tartarica. Colore rosso rubino tendente al granato, al naso intenso, persistente con i ricordi aromatici e sentori tipici di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero, al palato, potente e caratteristico al palato, di grande persistenza.



NOVITÀ: Sagre e degustazioni ▶ Falstaff White Wine Party

34,3°C Nubi sparse

oggiroma

HOME EVENTI SPETTACOLI MOSTRE CONCERTI VISITE GUIDATE ALTRI EVENTI v Cosa fare a Roma CINEMA v +SEGNALA



Colori chiari, ottimi vini bianchi italiani, networking, allegria e convivialità. Con il **Falstaff White Wine Party**, in programma martedì 23 giugno 2026 al Grand Hotel Plaza di Roma, storico hotel 5 stelle lusso nel cuore di Via del Corso, debutta in Italia il format di eventi firmato dal magazine internazionale dedicato al wine, food & travel lifestyle.

Dalle ore 14:30 alle 22:00, il Salone delle Feste e gli spazi del Plaza accoglieranno operatori del settore, sommelier, stampa e pubblico di appassionati per un'esperienza che unisce cultura del vino e stile contemporaneo. Il White Wine Party vuole raccontare con un linguaggio diretto e inclusivo il mondo del vino, combinando in un'unica soluzione tasting, convivialità e divertimento. Protagoniste della giornata saranno 54 aziende vitivinicole provenienti da tutta Italia, selezionate per rappresentare identità e approcci produttivi differenti. Dall'Alto Adige alla Sicilia, passando per ben quattordici regioni, questo appuntamento offrirà al pubblico romano una panoramica dinamica e trasversale dei bianchi del Belpaese.

Tra i banchi d'assaggio, alcune delle realtà più interessanti della scena enologica italiana, provenienti da territori e tradizioni differenti: Abbazia di Novacella, Alberelli di Giodo, Albino Armani, Allegrini Wines, Alois Lageder, Amandum, Borgo Conventi, Bruchicello, Butussi, Cà Maiol, Canestrini, Cantina Andriano, Cantina Bozen, Cantina Kaltern, Cantina Nals Margreid, Cantina San Michele Appiano, Cantina Terlano, Cantina Tramin, Cantina Valle Isarco, Casale del Giglio, Castello di Volpaia, ColleMassari, Domini Veneti, Elena Walch, Falisca II, Fattoria di Magliano, Fattoria Poggio Capponi, Firriato, Fontanafredda, Fontezoppa, I Magredi, Il Pollenza, Inama, J. Hofstätter, Le Cime Basse, Livio Felluga, Lunae Bosoni, Montalbera, Monte del Frà, Passopisciaro – Tenuta di Trinoro, Pierpaolo Pecorari, Pietradolce, Pio Cesare, Querciabella, Rivera, Rosset Terroir, Spadafora, Statti, Tasca d'Almerita, Tenute Gregu, Terra Moretti Vino, Tinazzi, Torracchia di Chiusi e Zuani.

Non sarà solo un walk-around tasting: il programma prevede anche tre masterclass – con prenotazione online – ospitate nella Sala Giardino d'Inverno, pensate per offrire momenti di approfondimento su territori, vitigni e grandi espressioni di bianchi.

Alle ore 15:00 si partirà con "Albana, l'underdog da scoprire", masterclass curata dal Consorzio Vini di Romagna e dedicata a un vitigno dalla straordinaria versatilità, capace di sorprendere.

Alle ore 16:30 sarà invece il momento di "Super-Soave, il grande bianco veneto",



appuntamento guidato da Inama a presentare una verticale della loro etichetta "I Palchi", raccontando il terroir e la filosofia dietro a questo vino.

Chiuderà il programma, dalle 18:00 alle 19:00, "La longevità del Gewürztraminer", incontro speciale che vedrà per la prima volta insieme Stephan Filippi di Cantina Bozen e Willi Stürz di Cantina Tramin per un racconto sull'evoluzione e sul potenziale di invecchiamento del più celebre vitigno aromatico altoatesino.

Durante tutta la giornata il pubblico potrà muoversi liberamente tra degustazioni e momenti di incontro, per poi lasciarsi coinvolgere, nella parte finale dell'evento, da dj set e intrattenimento pensati per trasformare il White Wine Party in un vero appuntamento dedicato alla convivialità. In linea con il concept della manifestazione, anche il dress code sarà ispirato alle tonalità del bianco, contribuendo a creare un'atmosfera raffinata e luminosa che celebra il vino e il fascino dell'estate romana.

Con il debutto nella Capitale prende ufficialmente il via anche il nuovo percorso di eventi di Falstaff Italia. Dopo il successo dei format internazionali tra Austria, Germania e Svizzera, il magazine inaugura infatti proprio a Roma il calendario di appuntamenti che nei prossimi mesi toccherà diverse città da nord a sud dello Stivale.

Come partecipare

Tutte le informazioni sono disponibili qui:

<https://www.falstaff.com/it/eventi/falstaff-white-wine-party-2026>

Per operatori, stampa e istituzioni l'ingresso sarà gratuito dalle ore 14:30 con necessità di preregistrazione a eventi@falstaff.com e successiva ricezione del codice sconto.

Per il pubblico pagante, l'accesso sarà consentito dalle ore 16:30 tramite acquisto del biglietto online, con tariffa standard di €15.

Le masterclass saranno gratuite con prenotazione da effettuare al momento dell'acquisto o della registrazione del biglietto.

Gradito abbigliamento dalle tonalità chiare, in sintonia con il tema dell'evento

La partecipazione all'evento e alle masterclass, per tutte le categorie di pubblico, sarà soggetta a disponibilità fino ad esaurimento posti.



Dove e quando

◆ Sagre e degustazioni

📅 Il 23/06/2026

€ A PAGAMENTO

📍 In città

📍 Grand Hotel Plaza, Via del Corso, 126 - 00186 Roma (RM)

📍 Centro



Economia

Osserva Consumi

HOME

LE STORIE

I TREND

STILI DI VITA

I MERCATI

EVENTI

ARCHIVIO

Come sono cambiati e come si evolvono i consumi degli italiani. Un osservatorio in tempo reale sull'andamento delle vendite, dei prezzi e degli stili di vita. Giorno per giorno con numeri, persone, fatti e storie

adv



Seguici su Discover

A Roma il debutto italiano del Falstaff White Wine Party



▲ Credits: Loris Scalzo / Falstaff

Il 23 giugno al Grand Hotel Plaza oltre 50 cantine da tutta Italia, masterclass, walk-around tasting, musica e intrattenimento per inaugurare l'estate romana nel segno del vino contemporaneo e della convivialità

15 GIUGNO 2026 ALLE 11:28

2 MINUTI DI LETTURA



VIDEO IN EVIDENZA



Francia, all'asta scheletro di dinosauro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Sarà **Roma** a ospitare il **debutto italiano** del **Falstaff White Wine Party**, il format internazionale dedicato al **vino contemporaneo** che **martedì 23 giugno 2026** porterà per la prima volta in terra nazionale l'atmosfera iconica degli eventi firmati dal magazine dedicato al wine, food & travel lifestyle. La prestigiosa cornice del Grand Hotel Plaza, storico hotel 5 stelle lusso nel cuore di Via del Corso, farà da sfondo a una giornata interamente dedicata ai **grandi vini bianchi italiani** tra degustazioni, approfondimenti, networking e intrattenimento.

Dalle ore 14:30 alle 22:00, il Salone delle Feste e gli spazi del Plaza accoglieranno operatori del settore, sommelier, stampa e pubblico di appassionati per un'esperienza che unisce cultura del vino e stile contemporaneo, in perfetto stile Falstaff Italia. Il White Wine Party vuole raccontare con un linguaggio diretto e inclusivo il mondo del vino, combinando in un'unica soluzione tasting, convivialità e divertimento. Protagoniste della giornata saranno **54 aziende vitivinicole provenienti da tutta Italia**, selezionate per rappresentare identità e approcci produttivi differenti. Dall'Alto Adige alla Sicilia, passando per ben quattordici regioni, questo appuntamento offrirà al pubblico romano una panoramica dinamica e trasversale dei bianchi del Belpaese.

Tra i banchi d'assaggio, alcune delle realtà più interessanti della scena enologica italiana, provenienti da territori e tradizioni differenti: Abbazia di Novacella, Alberelli di Giodo, Albino Armani, Allegrini Wines, Alois Lageder, Amandum, Borgo Conventi, Bruchicello, Butussi, Cà Maiol, Canestrini, Cantina Andriano, Cantina Bozen, Cantina Kaltern, Cantina Nals Margreid, Cantina San Michele Appiano, Cantina Terlano, Cantina Tramin, Cantina Valle Isarco, Casale del Giglio, Castello di Volpaia, ColleMassari, Domini Veneti, Elena Walch, Falisca II, Fattoria di Magliano, Fattoria Poggio Capponi, Firriato, Fontanafredda, Fontezoppa, I Magredi, Il Pollenza, Inama, J. Hofstätter, Le Cime Basse, Livio Felluga, Lunae Bosoni, Montalbera, Monte del Frà, Passopisciaro - Tenuta di Trinoro, Pierpaolo Pecorari, Pietradolce, Pio Cesare, Querciabella, Rivera, Rosset Terroir, Spadafora, Statti, Tasca d'Almerita, Tenute Gregu, Terra Moretti Vino, Tinazzi, Torraccia di Chiusi e Zuani.

Non sarà solo un walk-around tasting: il programma prevede anche **tre masterclass gratuite** - con prenotazione online - ospitate nella Sala Giardino d'Inverno, pensate per offrire momenti di approfondimento su territori, vitigni e grandi espressioni di bianchi. Alle ore 15:00 si partirà con **"Albana, l'underdog da scoprire"**, masterclass curata dal Consorzio Vini di

lungo nove metri: prezzo base 200 mila euro



Romagnae dedicata a un vitigno dalla straordinaria versatilità, capace di sorprendere.

Alle ore 16:30 sarà invece il momento di **“Super-Soave, il grande bianco veneto”**, appuntamento guidato da Inama a presentare una verticale della loro etichetta “I Palchi”, raccontando il terroir e la filosofia dietro a questo vino. Chiuderà il programma, dalle 18:00 alle 19:00, **“La longevità del Gewürztraminer”**, incontro speciale che vedrà per la prima volta insieme Stephan Filippi di Cantina Bozen e Willi Stürz di Cantina Tramin per un racconto sull’evoluzione e sul potenziale di invecchiamento del più celebre vitigno aromatico altoatesino.

Durante tutta la giornata il pubblico potrà muoversi liberamente tra degustazioni e momenti di incontro, per poi lasciarsi coinvolgere, nella parte finale dell’evento, da dj set e intrattenimento pensati per trasformare il White Wine Party in un vero appuntamento dedicato alla convivialità. In linea con il concept della manifestazione, anche il dress code sarà ispirato alle tonalità del bianco, contribuendo a creare un’atmosfera raffinata e luminosa che celebra il vino e il fascino dell’estate romana.

Con il debutto nella Capitale prende ufficialmente il via anche il **nuovo percorso di eventi di Falstaff Italia**. Dopo il successo dei format internazionali tra Austria, Germania e Svizzera, il magazine inaugura infatti proprio a Roma il calendario di appuntamenti che nei prossimi mesi toccherà diverse città da nord a sud dello Stivale.

[LEGGI I COMMENTI](#)



POLITICA

MONDO SPORT CULTURA INTERESSANTE REDAZIONI REGIONALI

Rome 20 °C

Cercare



Principale/Economia/A Roma il esordio italiano del Falstaff White Wine Party | TV6onAir
Economia

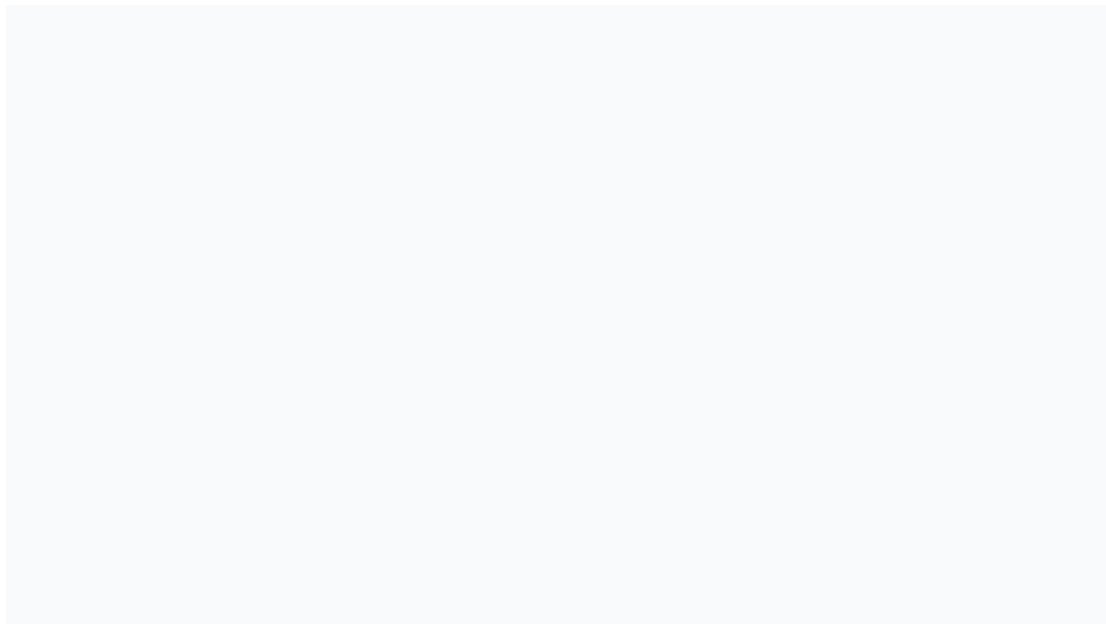
A Roma il esordio italiano del Falstaff White Wine Party | TV6onAir

17 minuti fa

2 minuti di lettura



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Sarà **Roma** a ospitare il **debutto italiano** del **Falstaff White Wine Party**, il format internazionale dedicato al **vino contemporaneo** che **martedì 23 giugno 2026** porterà per la prima volta in terra nazionale l'atmosfera iconica degli eventi firmati dal magazine dedicato al wine, food & travel lifestyle. La prestigiosa cornice del Grand Hotel Plaza, storico hotel 5 stelle lusso nel cuore di Via del Corso, farà da sfondo a una giornata interamente dedicata ai **grandi vini bianchi italiani** tra degustazioni, approfondimenti, networking e intrattenimento.

Dalle ore 14:30 alle 22:00, il Salone delle Feste e gli spazi del Plaza accoglieranno operatori del settore, sommelier, stampa e pubblico di appassionati per un'esperienza che unisce cultura del vino e stile contemporaneo, in perfetto stile Falstaff Italia. Il White Wine Party vuole raccontare con un linguaggio diretto e inclusivo il mondo del vino, combinando in un'unica soluzione tasting, convivialità e divertimento. Protagoniste della giornata saranno **54 aziende vitivinicole provenienti da tutta Italia**, selezionate per rappresentare identità e approcci produttivi differenti. Dall'Alto Adige alla Sicilia, passando per ben quattordici regioni, questo appuntamento offrirà al pubblico romano una panoramica dinamica e trasversale dei bianchi del Belpaese.

Tra i banchi d'assaggio, alcune delle realtà più interessanti della scena enologica italiana, provenienti da territori e tradizioni differenti: Abbazia di Novacella, Alberelli di Giodo, Albino Armani, Allegrini Wines, Alois Lageder, Amandum, Borgo Conventi, Bruchicello, Butussi, Cà Maiol, Canestrini, Cantina Andriano, Cantina Bozen, Cantina Kaltern, Cantina Nals Margreid, Cantina San Michele Appiano, Cantina Terlano, Cantina Tramin, Cantina Valle Isarco, Casale del Giglio, Castello di Volpaia, ColleMassari, Domini Veneti, Elena Walch, Falisca II, Fattoria di Magliano, Fattoria Poggio Capponi, Firriato, Fontanafredda, Fontezoppa, I Magredi, Il Pollenza, Inama, J. Hofstätter, Le Cime Basse, Livio Felluga, Lunae Bosoni, Montalbera, Monte del Frà, Passopisciaro – Tenuta di Trinoro, Pierpaolo Pecorari, Pietradolce, Pio Cesare, Querciabella, Rivera, Rosset Terroir, Spadafora, Statti, Tasca d'Almerita, Tenute Gregu, Terra Moretti Vino, Tinazzi, Torracchia di Chiusi e Zuani.

Non sarà solo un walk-around tasting: il programma prevede anche **tre masterclass gratuite** – con prenotazione online – ospitate nella Sala Giardino d'Inverno, pensate per offrire momenti di approfondimento su territori, vitigni e grandi espressioni di bianchi. Alle ore 15:00 si partirà con **"Albana, l'underdog da scoprire"**, masterclass curata dal Consorzio Vini di Romagnae dedicata a un vitigno dalla straordinaria versatilità, capace di sorprendere.

Alle ore 16:30 sarà invece il momento di **"Super-Soave, il grande bianco veneto"**, appuntamento guidato da Inama a presentare una verticale della loro etichetta "I Palchi", raccontando il terroir e la filosofia dietro a questo vino. Chiuderà il programma, dalle 18:00 alle 19:00, **"La longevità del Gewürztraminer"**, incontro speciale che vedrà per la prima volta insieme Stephan Filippi di Cantina Bozen e Willi Stürz di Cantina Tramin per un racconto sull'evoluzione e sul potenziale di invecchiamento del più celebre vitigno aromatico altoatesino.

Durante tutta la giornata il pubblico potrà muoversi liberamente tra degustazioni e momenti di incontro, per poi lasciarsi coinvolgere, nella parte finale dell'evento, da dj set e intrattenimento pensati per trasformare il White Wine Party in un vero appuntamento dedicato alla convivialità. In linea con il concept della manifestazione, anche il dress code sarà ispirato alle tonalità del bianco, contribuendo a creare un'atmosfera raffinata e luminosa che celebra il vino e il fascino dell'estate romana.

Con il debutto nella Capitale prende ufficialmente il via anche il **nuovo percorso di eventi di Falstaff Italia**. Dopo il successo dei format internazionali tra Austria, Germania e Svizzera, il magazine inaugura infatti proprio a Roma il calendario di appuntamenti che nei prossimi mesi toccherà diverse città da nord a sud dello Stivale.

Condividere



TV6onAIR - ESCP, il master per mezzo di Finance è promotore nel ranking Financial Times 2026

Mondiali, i giapponesi si smentiscono : puliscono la abside conseguentemente la battuta. "È una questione di rispetto" | TV6onAir



VINI per l'ESTATE 2026
by DoctorWine

VIENI A SCOPRIRE I VINI CHE RENDERANNO INDIMENTICABILE LA TUA ESTATE.

26 Terrazza Stabilimento La Nave - Fregene Lungomare di Levante, 276

GIUGNO 18:30 - 21:30

INGRESSO GRATUITO SU REGISTRAZIONE

THE DOCTORWINE GUIDE. WHEREVER YOU ARE.

The right wine, right away.

Easy to use • Fast • Complete

DOWNLOAD NOW

Free on iOS and Android

Home > Degustazioni > Territori e vini > Ruchè, il Principe Rosso del Monferrato si svela a Torino

Degustazioni | Degustazioni | Territori e vini | Territori e vini

Ruchè, il Principe Rosso del Monferrato si svela a Torino

by Luciano Pavesio 12 Giugno 2026

SHARE

0



CERCA

Enter keyword...



Ricerca avanzata

EVENTI IN PROGRAMMA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



STAMPA PDF

Dall'Anteprima Ruchè di Torino emerge il profilo di una denominazione in piena maturità. Tra versioni d'annata, selezioni e riserve, il vitigno simbolo di Castagnole Monferrato conferma personalità, versatilità e una crescente capacità di competere con i grandi rossi piemontesi. Ce ne parla Luciano Pavesio.

A fine aprile l'Hotel Turin Palace di Torino ha ospitato l'Anteprima Ruchè, appuntamento organizzato dal **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** in collaborazione con l'associazione **GoWine**, occasione ideale per scoprire l'evoluzione di uno dei vitigni più aromatici e identitari del Piemonte.

Tra banchi d'assaggio e confronti diretti con i produttori, è emerso il ritratto di un vino capace di essere tanto immediato quanto adatto a sfidare il tempo grazie a interpretazioni e affinamenti differenti.

Il Ruchè di Castagnole Monferrato: storia e rinascita

Per collocare il Ruchè nel panorama nazionale dei vitigni autoctoni, ricordiamo che la sua coltivazione avviene storicamente nel Monferrato astigiano, nei comuni di **Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi**, su terreni calcarei e asciutti caratterizzati da elevata insolazione.

Dal **1987**, anno dell'ottenimento della **Doc**, il Ruchè ha registrato una crescita costante di notorietà e apprezzamento, fino a diventare una delle espressioni più originali di questo territorio. La sua rinascita si deve a **Don Giacomo Cauda** che, negli

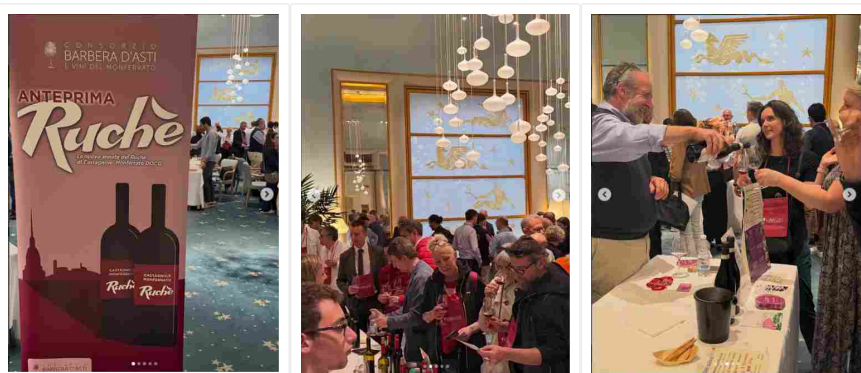
GIU
12T
u
t
t
o
i
l
g
i
o
r
n
o
F
r
a
t
t
a
P
o
l
e
s
i
n
e
-
S
o
r
s
i
d
,
A
u
t
o
r
e
G
i
u
g
n
o
1
2
-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

anni Sessanta, recuperò questo vitigno ormai quasi abbandonato, rilanciandone la coltivazione e valorizzandone le peculiari caratteristiche aromatiche.

Un vino dalla struttura importante ma dotato di una componente aromatica particolarmente seducente, che nel tempo ha conquistato sia il pubblico femminile sia i consumatori più giovani. Un percorso culminato con il riconoscimento della **Docg nel 2010** e con una produzione attuale di circa un milione di bottiglie.

Le espressioni del territorio: l'eleganza dell'acciaio e la complessità del legno



La degustazione si è rivelata particolarmente interessante perché, accanto a realtà storiche della denominazione, ha permesso di scoprire aziende meno note, annate meno recenti e diverse interpretazioni del Ruchè, confermandone l'estrema versatilità e la capacità di esprimere sfumature molto differenti.

- **Gatto Pierfrancesco:** presenta come novità il Caresana 2025 che punta tutto sulla freschezza del solo acciaio (8€ prezzo indicativo), affiancato da Riserva San Vittore, più strutturata e affinata in legno grande per circa un anno (16€).
- **La Miraja:** propone un'interessante comparazione tra il 2025 in acciaio, verticale e profumato (12€) e una Riserva 2021 di maggior complessità e struttura (24€).
- **Tommaso Bosco:** il Ruchè Oltrevalle 2024 si distingue per il carattere deciso, il gusto pieno e l'ottima beva (12,50€)
- **Ferraris Agricola:** Una delle aziende leader del territorio, con una gamma veramente ampia. Accanto alla versione Clàsic che racchiude in una sola bottiglia l'espressione dei sette comuni della denominazione, spicca per complessità e valore storico il Vigna del Parroco 2024 (17€) che deriva da un unico vigneto nel quale sono ancora presenti numerose viti sessantenni.

Merita un'attenzione particolare l'Opera Prima 2022 (21€), prodotto soltanto nelle migliori annate con lunghe macerazioni e quasi tre anni di affinamento in tonneau, Un vino dalla struttura imponente, ben supportata da una grande freschezza.

Due anime a confronto

GIU

G
i
u
g
n
o
1
4
P
r
i
v
e
r
n
o
(
L
T
)
-
V
i
n
i
d
,
A
b
b
a
z
i
a
2
0
2
6
G

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



- **Balliano:** notevole il confronto tra il 2025 e la Riserva Unicus 2022. Quest'ultima, con 12 mesi di maturazione in legno, mostra un profilo molto elegante (25€).
- **Montalbera:** Una delle punte di diamante della denominazione, con ben 80 ettari dedicati al Ruchè. Il Tradizione 2024 (15€) resta un riferimento per equilibrio e bevibilità; Laccento (19€) offre maggiore struttura grazie a una parte delle uve vendemmiate in leggera surmaturazione. Le riserve Franco Morando 2023 (25€) e il Fondatore 2023 (28€) ottenute da una selezione più rigorosa delle uve e da lunghi affinamenti in barrique e tonneau, portano il vino verso livelli superiori di carica aromatica e complessità.
- **Tenuta Montemagno:** estremo fin dalla raccolta delle uve, lasciate appassire in pianta per alcune settimane, l'Invictus 2024 (18€) colpisce fin dal colore, rosso scuro con riflessi porpora e nero, e propone un bouquet intenso di frutta rossa matura e sentori balsamici di menta, rosmarino e salvia. Al palato è pieno ma allo stesso tempo fresco e non stucchevole.
- **Cantine Sant'Agata:** una proposta articolata e in crescendo che parte dal 'Na Vota 2024 (17€), passa per il Pro Nobis 2022 (24€) e arriva alla Riserva Genesi 2021 (35€), dimostrando come il territorio di Scurzolengo offra sfumature peculiari e riconoscibili.



12

 i
u
g
n
o
1
2
-
G
i
u
g
n
o
1
4
R
o
m
a
H
o
r
t
u
s
V
i
n
i
2
0
2
6

Vedi Calendario



EUROPEAN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/1115

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA PASTORALE ALIMENTARE E DELLE FORESTE





La gamma di Ruchè di Montalbera

Sintesi dei profili, i prezzi e il posizionamento

Dagli assaggi emerge una segmentazione piuttosto chiara del mercato:

1. **Ruchè d'Annata (acciaio):** prezzi compresi tra gli **8€ e i 13€**. Vini immediati e aromatici, caratterizzati da sentori di rosa e pepe nero.
2. **Selezioni e Affinamenti:** prezzi tra i **15€ e i 19€**. Maggiore corpo e complessità, spesso dovuti a passaggi in legno piccolo o grande.
3. **Riserve e Cru:** prezzi dai **20€ ai 28€**. Vini longevi, capaci di evolvere nel tempo e raccontare il carattere dei singoli vigneti.

Una denominazione sempre più protagonista



Ruchè Invictus di Tenuta Montemagno

Questa anteprima ha confermato come il **Ruchè di Castagnole Monferrato** abbia ormai abbandonato la veste di "vino minore", conquistando un posto stabile tra le espressioni più originali e riconoscibili del panorama vitivinicolo piemontese.

Che sia vinificato esclusivamente in acciaio per preservarne i profumi primari oppure elevato in legno per aumentarne complessità e capacità evolutiva, il Ruchè continua a distinguersi per una firma aromatica inconfondibile e per una personalità che lo rende unico nel panorama dei grandi vitigni autoctoni italiani.



To access the archives of DoctorWine click here

DOCG

GOWINE

MONFERRATO

RUCHÉ

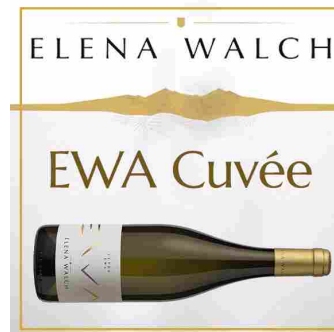
RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

TORINO

VINI PIEMONTESI

VINO PIEMONTESE

VITIGNI AUTOCTONI



ARCHIVIO DOCTORWINE



NEWSLETTER

Iscriviti alla Newsletter "DoctorWine" per ricevere aggiornamenti ed essere sempre informato.

Ho preso visione della vostra **Informativa Privacy** e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali per restare aggiornato su prodotti e servizi DoctorWine.

Email Address

ISCRIVITI

IL RACCONTO

Ruchè, il ribelle del Monferrato



Da varietà quasi estinta a simbolo del Basso Monferrato: resta uno dei prodotti più misteriosi del Piemonte
Tra la storia di don Giacomo Cauda e il lavoro dei Morando di Montalbera, viaggio nel calice che sfida i classici rossi

M

isterioso e “bastian cuntrari”. In una terra di rossi che fanno dell’austerità la cifra della loro grandezza, il Ruchè rovescia il paradigma piemontese. Il suo profumo di rosa, viola, geranio e frutta scioppata vi avvolge il naso con la promessa di un gusto dolce, immediatamente smentita dal palato: inequivocabilmente asciutto. Il fascino dell’assaggio è accresciuto dal mistero di questo vitigno poco diffuso, dalle origini incerte e fino agli anni Sessanta praticamente sconosciuto anche ai piemontesi. Poco diffuso è un eufemismo. Insieme a Castagnole Monferrato, nella Docg rientrano solo altri sei comuni - Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi - tutti nel Bas-

so Monferrato astigiano. Il mistero invece inizia dal nome d’incerta origine e finisce con il profilo genetico, realizzato in laboratorio, che ne conferma unicità e singolari parentele, per esempio con Malvasia di Parma e Croatina Piacentina, ma ancora senza esiti conclusivi.

Storie di vini, storie di uomini: il progressivo ritorno del Ruchè, come spesso accade ai vitigni autoctoni piccoli e trascurati, è merito di uno scopritore. Particolare come il vino che ha rilanciato: don Giacomo Cauda, un prete un po’ alla don Camillo, tutto ostia e trattore, che nel 1964, quando dalla natia Cisterna d’Asti arriva a Castagnole Monferrato, tra i benefici della parrocchia trova anche una vigna di Ruchè, quasi estinto, che lo seduce al primo assaggio e conquista la sua dedizione. Anche troppo. Negli anni,

riceverà ricorrenti richiami dalla Curia per il troppo tempo passato tra i suoi filari. Che peraltro sono ancora lì, a disposizione di visita.

Oggi che il Ruchè ha superato il milione di bottiglie all’anno diventando il fiore all’occhiello di queste colline, si conferma una storia di uomini: non uno solo, ma di una famiglia e di un’impresa, la Morando dell’azienda Montalbera, dalle cui cantine esce circa il 60 per cento della produzione totale. Dagli anni Ottanta Enrico Riccardo, che ha barrattato le natie Langhe con questo Monferrato, e fino a oggi il nipote

Franco - i Morando - pezzo pezzo, hanno messo insieme quasi 150 ettari, un variegato paesaggio di vigne, bosco e noccioli di Tonda gentile, con una passione che oggi ha coinvolto il loro enologo Nino Fal-

cone. Con Falcone, nato a Bassano del Grappa, formato a Conegliano e finito qui per amore dei rossi piemontesi, visitiamo le vigne e le cantine. “Il Ruchè - dice accarezzando con lo sguardo le bottiglie fuori commercio dell’archivio storico - è un vino complesso per il bouquet unico, inconfondibile e per l’importante componente alcolica che dai 13, 13,5 di gioventù, può arrivare anche a 15-16 gradi. Una complessità che invita alla sperimentazione”. Un’apertura alla novità confermata anche dalle anfore in cantina dove riposa il Grignolino: “Così, fra storia e innovazione, si spiegano le quattro etichette diverse: La tradi-

zione è il Ruchè che conosciamo, vendemmiato a piena maturazione, vinificato e affinato in vasche di acciaio; Laccetto ha un 20 per cento di vendemmia a sovraturazione, che ne arricchisce la struttura e al rosso rubino aggiunge riflessi violacei; le altre due conoscono anche il legno: Il Fondatore, in onore di Enrico Riccardo, etichetta pluri-premiata, propone un Ruchè con almeno 24 mesi, di cui 12 in grandi botti di rovere; la Riserva Franco Morando, infine, ha voluto sfidare l’idea corrente per cui la ricca morbidezza aromatica del Ruchè non fosse adatto a ricevere la vaniglia e la tostatura della barrique: prima 18

mesi appunto in barriques e tonneaux high toast e poi altri sei mesi di affinamento in bottiglia, partendo da una resa in vigna mai superiore ai 60 quintali per ettaro”, conclude Falcone. A Montalbera i turisti che, in numero crescente, dopo le Langhe stanno scoprendo il Monferrato, trovano una sala di degustazione professionale, un ristorante solo per private tasting, un wine shop e quattro suite, ottime per partire con esplorazioni, trekking o bike trekking in tranquillità: il Basso Monferrato infatti, che si trova più a nord, deve il nome alle colline più dolci. Meno elevate di quelle a meridione. **Aur.Mag.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Falstaff White Wine Party: il 23 giugno Roma si veste di bianco

(Agen Food) Lana (Bz), 05 giu. Colori chiari, ottimi vini bianchi italiani, networking, allegria e convivialità. Con il Falstaff White Wine Party, in programma martedì 23 giugno 2026 al Grand Hotel Plaza di Roma, storico hotel 5 stelle lusso nel cuore di Via del Corso, debutta in Italia il format di eventi firmato dal magazine internazionale dedicato al wine, food & travel lifestyle. Dalle ore 14:30 alle 22:00, il Salone delle Feste e gli spazi del Plaza accoglieranno operatori del settore, sommelier, stampa e pubblico di appassionati per un'esperienza che unisce cultura del vino e stile contemporaneo. Il White Wine Party vuole raccontare con un linguaggio diretto e inclusivo il mondo del vino, combinando in un'unica soluzione tasting, convivialità e divertimento. Protagoniste della giornata saranno 54 aziende vitivinicole provenienti da tutta Italia, selezionate per rappresentare identità e approcci produttivi differenti. Dall'Alto Adige alla Sicilia, passando per ben quattordici regioni, questo appuntamento offrirà al pubblico romano una panoramica dinamica e trasversale dei bianchi del Belpaese. Tra i banchi d'assaggio, alcune delle realtà più interessanti della scena enologica italiana, provenienti da territori e tradizioni differenti: Abbazia di Novacella, Alberelli di Giodo, Albino Armani, Allegrini Wines, Alois Lageder, Amandum, Borgo Conventi, Bruchicello, Butussi, Cà Maiol, Canestrini, Cantina Andriano, Cantina Bozen, Cantina Kaltern, Cantina Nals Margreid, Cantina San Michele Appiano, Cantina Terlano, Cantina Tramin, Cantina Valle Isarco, Casale del Giglio, Castello di Volpaia, ColleMassari, Domini Veneti, Elena Walch, Falisca II, Fattoria di Magliano, Fattoria Poggio Capponi, Firriato, Fontanafredda, Fontezoppa, I Magredi, Il Pollenza, Inama, J. Hofstätter, Le Cime Basse, Livio Felluga, Lunae Bosoni, Montalbera, Monte del Frà, Passopisciaro Tenuta di Trinoro, Pierpaolo Pecorari, Pietradolce, Pio Cesare, Querciabella, Rivera, Rosset Terroir, Spadafora, Statti, Tasca d'Almerita, Tenute Gregu, Terra Moretti Vino, Tinazzi, Torraccia di Chiusi e Zuani. Non sarà solo un walk-around tasting: il programma prevede anche tre masterclass con prenotazione online ospitate nella Sala Giardino d'Inverno, pensate per offrire momenti di approfondimento su territori, vitigni e grandi espressioni di bianchi. Alle ore 15:00 si partirà con Albana, l'underdog da scoprire, masterclass curata dal Consorzio Vini di Romagna e dedicata a un vitigno dalla straordinaria versatilità, capace di sorprendere. Alle ore 16:30 sarà invece il momento di Super-Soave, il grande bianco veneto, appuntamento guidato da Inama a presentare una verticale della loro etichetta I Palchi, raccontando il terroir e la filosofia dietro a questo vino. Chiuderà il programma, dalle 18:00 alle 19:00, La longevità del Gewürztraminer, incontro speciale che vedrà per la prima volta insieme Stephan Filippi di Cantina Bozen e Willi Stürz di Cantina Tramin per un racconto sull'evoluzione e sul potenziale di invecchiamento del più celebre vitigno aromatico altoatesino. Durante tutta la giornata il pubblico potrà muoversi liberamente tra degustazioni e momenti di incontro, per poi lasciarsi coinvolgere, nella parte finale dell'evento, da dj set e intrattenimento pensati per trasformare il White Wine Party in un vero appuntamento dedicato alla convivialità. In linea con il concept della manifestazione, anche il dress code sarà ispirato alle tonalità del bianco, contribuendo a creare un'atmosfera raffinata e luminosa che celebra il vino e il fascino dell'estate romana. Con il debutto nella Capitale prende ufficialmente il via anche il nuovo percorso di eventi di Falstaff Italia. Dopo il successo dei format internazionali tra Austria, Germania e Svizzera, il magazine inaugura infatti proprio a Roma il calendario di appuntamenti che nei prossimi mesi toccherà diverse città da nord a sud dello Stivale. Come partecipare Tutte le informazioni sono disponibili qui: Per operatori, stampa e istituzioni l'ingresso sarà gratuito dalle ore 14:30 con necessità di preregistrazione e successiva ricezione del codice sconto. Per il pubblico pagante, l'accesso sarà consentito dalle ore 16:30 tramite, con tariffa standard di 15. Le masterclass saranno gratuite con prenotazione da effettuare al momento dell'acquisto o della registrazione del biglietto. * Gradito abbigliamento dalle tonalità chiare, in sintonia con il tema dell'evento * La partecipazione all'evento e alle masterclass, per tutte le categorie di pubblico, sarà soggetta a disponibilità fino ad esaurimento posti.



Roma si tinge di bianco con il White wine party

Colori chiari, ottimi vini bianchi italiani, networking, allegria e convivialità. Con il Falstaff White Wine Party, in programma martedì 23 giugno 2026 al Grand Hotel Plaza di Roma, storico hotel 5 stelle lusso nel cuore di Via del Corso, debutta in Italia il format di eventi firmato dal magazine internazionale dedicato al wine, food & travel lifestyle. Dalle ore 14:30 alle 22:00, il Salone delle Feste e gli spazi del Plaza accoglieranno operatori del settore, sommelier, stampa e pubblico di appassionati per un'esperienza che unisce cultura del vino e stile contemporaneo. Il White Wine Party vuole raccontare con un linguaggio diretto e inclusivo il mondo del vino, combinando in un'unica soluzione tasting, convivialità e divertimento.



Protagoniste della giornata saranno 54 aziende vitivinicole provenienti da tutta Italia, selezionate per rappresentare identità e approcci produttivi differenti. Dall'Alto Adige alla Sicilia, passando per ben quattordici regioni, questo appuntamento offrirà al pubblico romano una panoramica dinamica e trasversale dei bianchi del Belpaese. Tra i banchi d'assaggio, alcune delle realtà più interessanti della scena enologica italiana, provenienti da territori e tradizioni differenti: Abbazia di Novacella, Alberelli di Giodo, Albino Armani, Allegrini Wines, Alois Lageder, Amandum, Borgo Conventi, Bruchicello, Butussi, Cà Maiol, Canestrini, Cantina Andriano, Cantina Bozen, Cantina Kaltern, Cantina Nals Margreid, Cantina San Michele Appiano, Cantina Terlano, Cantina Tramin, Cantina Valle Isarco, Casale del Giglio, Castello di Volpaia, ColleMassari, Domini Veneti, Elena Walch, Falisca II, Fattoria di Magliano, Fattoria Poggio Capponi, Firriato, Fontanafredda, Fontezoppa, I Magredi, Il Pollenza, Inama, J. Hofstätter, Le Cime Basse, Livio Felluga, Lunae Bosoni, Montalbera, Monte del Frà, Passopisciaro Tenuta di Trinoro, Pierpaolo Pecorari, Pietradolce, Pio Cesare, Querciabella, Rivera, Rosset Terroir, Spadafora, Statti, Tasca d'Almerita, Tenute Gregu, Terra Moretti Vino, Tinazzi, Torraccia di Chiusi e Zuani. Non sarà solo un walk-around tasting: il programma prevede anche tre masterclass con prenotazione online ospitate nella Sala Giardino d'Inverno, pensate per offrire momenti di approfondimento su territori, vitigni e grandi espressioni di bianchi. Alle ore 15:00 si partirà con Albana, l'underdog da scoprire, masterclass curata dal Consorzio Vini di Romagna e dedicata a un vitigno dalla straordinaria versatilità, capace di sorprendere. Alle ore 16:30 sarà invece il momento di Super-Soave, il grande bianco veneto, appuntamento guidato da Inama a presentare una verticale della loro etichetta I Palchi, raccontando il terroir e la filosofia dietro a questo vino. Chiuderà il programma, dalle 18:00 alle 19:00, La longevità del Gewürztraminer, incontro speciale che vedrà per la prima volta insieme Stephan Filippi di Cantina Bozen e Willi Stürz di Cantina Tramin per un racconto sull'evoluzione e sul potenziale di invecchiamento del più celebre vitigno aromatico altoatesino. Durante tutta la giornata il pubblico potrà muoversi liberamente tra degustazioni e momenti di incontro, per poi lasciarsi coinvolgere, nella parte finale dell'evento, da dj set e intrattenimento pensati per trasformare il White Wine Party in un vero appuntamento dedicato alla convivialità. In linea con il concept della manifestazione, anche il dress code sarà ispirato alle tonalità del bianco, contribuendo a creare un'atmosfera raffinata e luminosa che celebra il vino e il fascino dell'estate romana. Con il debutto nella Capitale prende ufficialmente il via anche il nuovo percorso di eventi di Falstaff Italia. Dopo il successo dei format internazionali tra Austria, Germania e Svizzera, il magazine inaugura infatti proprio a Roma il calendario di appuntamenti che nei prossimi mesi toccherà diverse città da nord a sud dello Stivale. Come partecipare Tutte le informazioni sono disponibili qui: <https://www.falstaff.com/it/eventi/falstaff-white-wine-party-2026> Per operatori, stampa e istituzioni l'ingresso sarà gratuito dalle ore 14:30 con necessità di preregistrazione a eventi@falstaff.com e successiva ricezione del codice sconto. Per il pubblico pagante, l'accesso sarà consentito dalle ore 16:30 tramite acquisto del biglietto online, con tariffa standard di 15. Le masterclass saranno gratuite con prenotazione da effettuare al momento dell'acquisto o della registrazione del biglietto. * Gradito abbigliamento dalle tonalità chiare, in sintonia con il tema dell'evento * La partecipazione all'evento e alle masterclass, per tutte le categorie di pubblico, sarà soggetta a disponibilità fino ad esaurimento posti.



SpettacoloMania.it



NEWS

White Wine Party: Falstaff Italia sceglie Roma per il suo primo evento dedicato ai grandi vini bianchi

di Patrizia Simonetti | 4 Giugno 2026



Grandi vini bianchi da gustare in bianco. **Falstaff Italia**, il magazine dedicato al wine, food & travel lifestyle inaugura l'estate romana con il **White Wine Party**, il suo primo evento dedicato ai **grandi vini bianchi italiani** in programma **martedì 23 giugno** nella prestigiosa cornice del **Grand Hotel Plaza**, storico hotel 5 stelle lusso nel cuore di Via del Corso che farà da sfondo a una giornata speciale tra degustazioni, approfondimenti, networking e intrattenimento.

Dalle ore 14.30 alle 22.00, il Salone delle Feste e gli spazi del Plaza accoglieranno operatori del settore, sommelier, stampa e pubblico di appassionati per un'esperienza che unisce cultura del vino e stile contemporaneo, in perfetto stile **Falstaff Italia**.

Il **White Wine Party** vuole raccontare con un linguaggio diretto e inclusivo il mondo del vino, combinando in un'unica soluzione tasting, convivialità e divertimento. Protagoniste della giornata saranno **54 aziende vitivinicole provenienti da tutta Italia**, selezionate per rappresentare identità e approcci produttivi differenti. Dall'Alto Adige alla Sicilia, passando per ben quattordici regioni, questo appuntamento offrirà al pubblico romano una panoramica dinamica e trasversale dei bianchi del Belpaese.



Tra i banchi d'assaggio, alcune delle realtà più interessanti della scena enologica italiana, provenienti da territori e tradizioni differenti: Abbazia di Novacella, Alberelli di Giodo, Albino Armani, Allegrini Wines, Alois Lageder, Amandum, Borgo Conventi, Bruchicello, Butussi, Cà Maiol, Canestrini, Cantina Andriano, Cantina Bozen, Cantina Kaltern, Cantina Nals Margreid, Cantina San Michele Appiano, Cantina Terlano, Cantina Tramin, Cantina Valle Isarco, Casale del Giglio, Castello di Volpaia, ColleMassari, Domini Veneti, Elena Walch, Falisca II, Fattoria di Magliano, Fattoria Poggio Capponi, Firriato, Fontanafredda, Fontezoppa, I Magredi, Il Pollenza, Inama, J. Hofstätter, Le Cime Basse, Livio Felluga, Lunae Bosoni, Montalbera, Monte del Frà, Passopisciaro – Tenuta di Trinoro, Pierpaolo Pecorari, Pietradolce, Pio Cesare, Querciabella, Rivera, Rosset Terroir, Spadafora, Statti, Tasca d'Almerita, Tenute Gregu, Terra Moretti Vino, Tinazzi, Torraccia di Chiusi e Zuani.

Non sarà solo un walk-around tasting: il programma prevede anche **tre masterclass gratuite** – con prenotazione online – ospitate nella Sala Giardino d'Inverno, pensate per offrire momenti di approfondimento su territori, vitigni e grandi espressioni di bianchi. Alle ore 15.00 si partirà con *Albana, l'underdog da scoprire* curata dal Consorzio Vini di Romagna e dedicata a un vitigno dalla straordinaria versatilità, capace di sorprendere. Alle ore 16.30 sarà invece il momento di *Super-Soave, il grande bianco veneto* guidata da Inama a presentare una verticale della loro etichetta *I Palchi*, raccontando il terroir e la filosofia dietro a questo vino. Chiuderà il programma, dalle 18.00 alle 19.00 *La longevità del Gewürztraminer*, incontro speciale che vedrà per la prima volta insieme Stephan Filippi di Cantina Bozen e Willi Stürz di Cantina Tramin per un racconto sull'evoluzione e sul potenziale di invecchiamento del più celebre vitigno aromatico altoatesino.

Durante tutta la giornata, il pubblico potrà muoversi liberamente tra degustazioni e momenti di incontro, per poi lasciarsi coinvolgere, nella parte finale dell'evento, da **dj set e intrattenimento** pensati per trasformare il **White Wine Party** in un

vero appuntamento dedicato alla convivialità. In linea con il concept della manifestazione, anche il **dress code sarà ispirato alle tonalità del bianco**, contribuendo a creare un'atmosfera raffinata e luminosa che celebra il vino e il fascino dell'estate romana.



Con il debutto nella Capitale, prende ufficialmente il via anche il nuovo percorso di eventi di **Falstaff Italia**, cofondato da Othmar Kiem e Simon Staffler. Dopo il successo dei format internazionali tra Austria, Germania e Svizzera, il magazine inaugura infatti proprio a Roma il calendario di appuntamenti che nei prossimi mesi toccherà diverse città da nord a sud dello Stivale. Tutte le informazioni sono disponibili qui: <https://www.falstaff.com/it/eventi/falstaff-white-wine-party-2026>



[Privacy Policy](#) [Disclaimer foto](#)

@2025 SpettacoloMania.it - Testata giornalistica registrata al Tribunale di Roma, aut. n° 24 del 17/2/2015

[Privacy & Cookies Policy](#)



Home > News

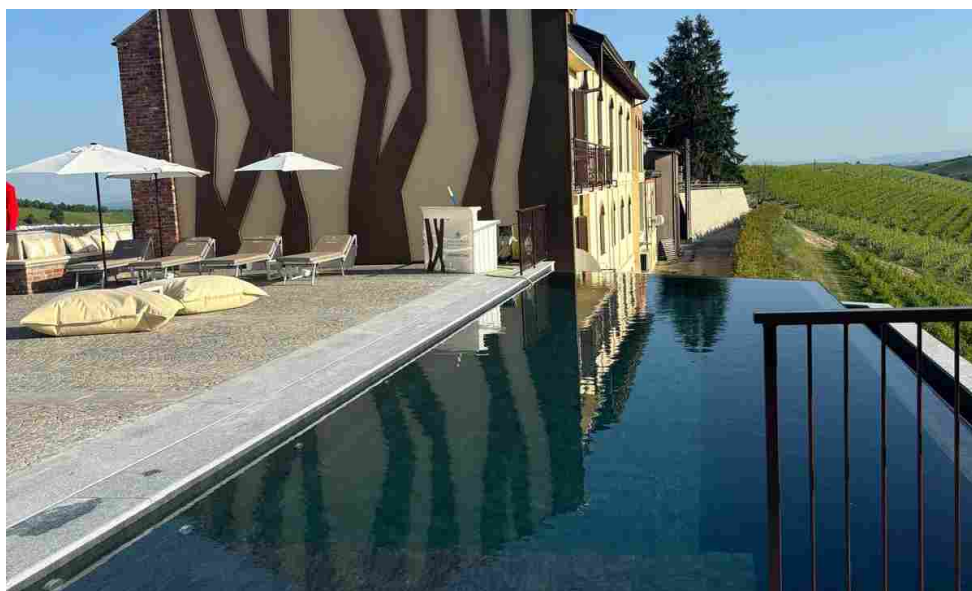
Montalbera investe 550 mila euro sull'enoturismo nel cuore del Monferrato

NEWS



By Redazione

2 Giugno 2026



Montalbera investe 550 mila euro sull'enoturismo nel cuore del Monferrato

2 GIUGNO 2026

Fontanafredda coinvolge la filiera e lancia il Manifesto della sostenibilità

2 GIUGNO 2026

Mare&Mosto 2026 debutta a Genova tra vino ligure, olio Dop e cultura del territorio

2 GIUGNO 2026

La sostenibilità del vino: la Direttiva Ue 2024/825

2 GIUGNO 2026

ALTO Cocktail Festival 2026 chiude con oltre mille presenze e rilancia il dialogo sull'ospitalità contemporanea

2 GIUGNO 2026

Nuova piscina panoramica, terrazza vista vigneti e spazi per eventi: la cantina piemontese rafforza il progetto di ospitalità legato al territorio del Ruchè

L'enoturismo continua a rappresentare uno dei principali motori di sviluppo per i territori vitivinicoli italiani. Ne è convinta **Montalbera**, che ha annunciato un investimento di **550 mila euro** destinato al potenziamento dell'accoglienza nella tenuta di **Castagnole Monferrato**, nel cuore dell'area di produzione del Ruchè. L'intervento si inserisce in una strategia che punta a trasformare la visita in cantina in un'esperienza sempre più immersiva, capace di coniugare vino, paesaggio, ospitalità e benessere.

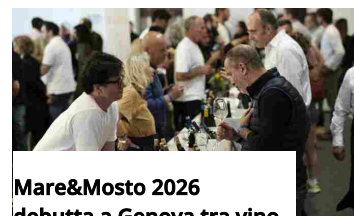
Nasce la terrazza panoramica "Dolce Vita"

Fulcro del progetto è la nuova area panoramica **"Dolce Vita"**, uno spazio di circa

ULTIMI ARTICOLI



Fontanafredda coinvolge la filiera e lancia il Manifesto della sostenibilità



Mare&Mosto 2026 debutta a Genova tra vino ligure, olio Dop e cultura del territorio



La sostenibilità del vino: la Direttiva Ue 2024/825



700 metri quadrati affacciato sui vigneti aziendali. La struttura comprende una **piscina a sfioro di 16 metri per 6**, alimentata con acqua salata e mantenuta a temperatura costante, oltre a quattro gazebo suite e venticinque postazioni relax immerse nel paesaggio vitato del Monferrato. L'obiettivo è offrire agli ospiti una modalità diversa di vivere il territorio, valorizzando il rapporto diretto con il paesaggio e con l'identità produttiva della cantina.

Il vino al centro di un'esperienza più ampia

Negli ultimi anni il turismo del vino ha ampliato i propri confini, integrando ospitalità, benessere e attività outdoor. Montalbera si inserisce in questa evoluzione con una proposta che affianca alle degustazioni tradizionali una serie di esperienze dedicate alla scoperta del territorio: picnic tra i filari, tour in e-bike, percorsi a cavallo, itinerari in vespa e attività di benessere come lo yoga all'interno della barricata. Una formula che intercetta un pubblico sempre più interessato a soggiorni esperienziali e autentici.

Eventi e ospitalità nel segno del Monferrato

Il nuovo investimento comprende anche la realizzazione di un **salone polivalente** con capacità fino a cento persone, destinato a ospitare eventi aziendali, matrimoni, convention e iniziative private. L'area si affianca alle cinque wine suite già presenti nella struttura e al percorso di visita che conduce gli ospiti tra le cantine sotterranee dove vengono custodite oltre 400 barrique.

Secondo **Franco Morando**, presidente di Montalbera, l'investimento nasce dalla volontà di rafforzare non soltanto l'attrattività della cantina, ma anche quella dell'intero territorio monferrino. "Dopo il successo delle nostre wine suite sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero Monferrato", ha dichiarato.

Nuovi alloggi per il turismo del vino

Il progetto guarda già oltre. La cantina ha annunciato la realizzazione di **tre nuovi alloggi vacanza indipendenti**, dotati di cucina autonoma e pensati per un pubblico interessato a soggiorni più lunghi e flessibili. Una scelta che conferma la crescente centralità dell'ospitalità nel modello di business delle aziende vitivinicole e il ruolo sempre più importante dell'enoturismo nello sviluppo economico dei territori rurali.

Monferrato sempre più destinazione enoturistica

L'investimento di Montalbera nell'enoturismo si inserisce in una tendenza che interessa numerose realtà vitivinicole italiane. Le cantine non sono più soltanto luoghi di produzione, ma diventano spazi capaci di generare esperienze, cultura e attrattività turistica. Nel caso del Monferrato, patrimonio UNESCO dal 2014, questa evoluzione rappresenta anche un'opportunità per rafforzare il posizionamento internazionale di un territorio che continua a costruire la propria identità attraverso il legame tra vino, paesaggio e ospitalità.





BeppeBlog

Chi vuol fare trova i mezzi, chi non vuole trova le scuse!

CALENDARIO

GIUGNO 2026

L M M G V S D
 1 2 3 4 5 6 7
 8 9 10 11 12 13 14
 15 16 17 18 19 20 21
 22 23 24 25 26 27 28
 29 30

« Mag

COMMENTI

Settimane FIT all'Ermitage Medical Hotel di Abano Terme - BeppeBlog - News Conect Inteligencia Digital su Settimane FIT all'Ermitage Medical Hotel di Abano Terme

Terme Euganee: all'Ermitage Medical Hotel primavera di salute tra natura, acqua e fanghi termali, medicina integrata - Ermitage Bel Air su Terme Euganee: primavera di salute tra natura, acqua e fanghi termali, medicina integrata all'Ermitage Medical Hotel

L'Ermitage Medical Hotel ed il programma che misura l'età biologica mentre perdi peso - Ermitage Bel Air su Settimane FIT all'Ermitage Medical Hotel di Abano Terme

"Happy Skin after summer" dal 18 al 26 settembre - Ermitage Bel Air su All'Ermitage Medical Hotel di Abano Terme: "Happy Skin after summer"

Bruno Volpez su Mostra Pasteups and Pop - street art incollata, pop art illuminata, bi-personale di Zep e Stefano Banfi

BLOGROLL

Il Blog di Dario Ganz

PRESENTAZIONE DI GIUSEPPE BORSOI

SEGNALAZIONI EVENTI ED ERRORI

CONTATTO

PRIVACY POLICY



CURIOSITÀ

MONTALBERA INVESTE 550.000 EURO NELL'ACCOGLIENZA ENOTURISTICA DEL MONFERRATO

🕒 1 GIUGNO 2026 👤 BEPPE 💬 LASCIA UN COMMENTO

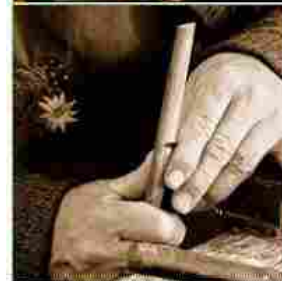


Nel cuore del Monferrato, Montalbera continua il proprio percorso di crescita e valorizzazione del territorio con un importante investimento da 550 mila euro dedicato all'accoglienza e all'enoturismo. Nasce così la nuova terrazza panoramica "Dolce Vita", uno spazio esclusivo immerso tra i vigneti che interpreta in chiave contemporanea la filosofia di ospitalità della cantina.

L'area, di circa 700 metri quadrati, ospiterà quattro gazebo suite, 25 postazioni lettini e una piscina a sfioro di 16 metri per 6 con acqua salata mantenuta costantemente alla temperatura di 28 gradi. Un luogo pensato per offrire armonia, relax ed emozione, affacciato direttamente sull'anfiteatro vitato del Ruchè firmato Montalbera. L'intervento rappresenta un ulteriore passo nel percorso che vede Montalbera non soltanto tra le più prestigiose realtà vitivinicole piemontesi, ma anche tra i riferimenti per l'accoglienza e le esperienze dedicate a wine lovers italiani e internazionali, all'interno di un modello di turismo del vino sempre più orientato alla valorizzazione della cultura e dell'identità del territorio.

Accanto alla terrazza, trova spazio anche un salone polivalente con capienza fino a 100 persone e cucina privata, pensato per ospitare matrimoni, battesimi, eventi aziendali, convention e celebrazioni. "Questo investimento rappresenta per noi un ulteriore valore aggiunto nel percorso di crescita di Montalbera, una realtà già

GALLERY



CERCA



Il sito web di Lorenza Pellegrini
 Associazione onlus "Volo Libero" San Polo di Piave
 Il Blog di Giulia Salmaso
 Il Sito web dell'Associazione Molinetto della Croda
 Parco Nazionale Dolomiti Bellunesi
 Il Sito web dell'Hotel dei Chiostri
 Il sito web lamin di Roberto Dal Zotto
 Il sito web di Tolo Marton
 Il Sito web Exibart
 Il sito web di Davide Pasqualato
 Il Sito web emoxtion.it
 Il Sito web de La Forum Editrice Universitaria Udinese
 Duecarpini B&B
 Il Sito web di Paola Volpato
 Il Sito web di Marcadoc

CATEGORIE

Biografie (16)
 Brevi recensioni dei Film (2)
 Corsi e Concorsi (37)
 Curiosità (454)
 Luoghi da visitare (204)
 Mostre fuori Regione (888)
 Mostre nel Veneto (533)
 Musei (124)
 Musica live-Concerti (427)
 News (2.476)
 Recensioni libri (291)
 Spettacoli, Teatro, Cinema e Danza (311)
 Storia dell'Arte (49)

riconosciuta a livello nazionale e internazionale per l'eccellenza e l'identità dei propri vini", dichiara Franco Morando. "Dopo il grande successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato. La nuova piscina a sfioro, immersa tra i vigneti e affacciata sul cuore aziendale, rappresenta un investimento importante che siamo certi verrà apprezzato dai tanti enoturisti che ogni giorno scelgono la nostra realtà".

L'esperienza firmata Montalbera si completa con il wine shop, aperto sette giorni su sette, che consente l'acquisto diretto dei vini in cantina, e con le cantine sotterranee che custodiscono oltre 400 barrique. Un percorso di visita della durata di circa un'ora e mezza, che accompagna gli ospiti alla scoperta dell'identità produttiva e del patrimonio vitivinicolo aziendale. Il progetto enoturistico si arricchisce inoltre di una proposta esperienziale più ampia che comprende attività immersive tra i vigneti e negli spazi della tenuta, come yoga in barricata, picnic in vigna, e-bike tour ed esperienze a cavallo o in vespa, pensate per valorizzare il paesaggio e il rapporto diretto con il territorio. Ma i progetti non si fermano qui. Montalbera guarda già al futuro con la realizzazione di tre nuovi alloggi vacanza, pensati per un pubblico alla ricerca di un soggiorno più indipendente e flessibile. Le nuove strutture saranno dotate di cucina autonoma e dedicate ai turisti che desiderano vivere il Monferrato con tempi e modalità personalizzate. Con questo investimento, Montalbera conferma la propria visione: fare del vino non solo un prodotto d'eccellenza, ma il centro di un'esperienza autentica capace di unire territorio, ospitalità e cultura del vivere italiano.

Per info Ufficio stampa Klaus Davi & Co.

Adriano Ronconi a.ronconi@klausdavi.com 3284696041

Nicolas Droschi n.droschi@klausdavi.com 3393482677

ARTICOLO PRECEDENTE

La Francia chiama, la Sicilia risponde: a Lione percorso dedicato ai sapori autentici dell'Isola

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

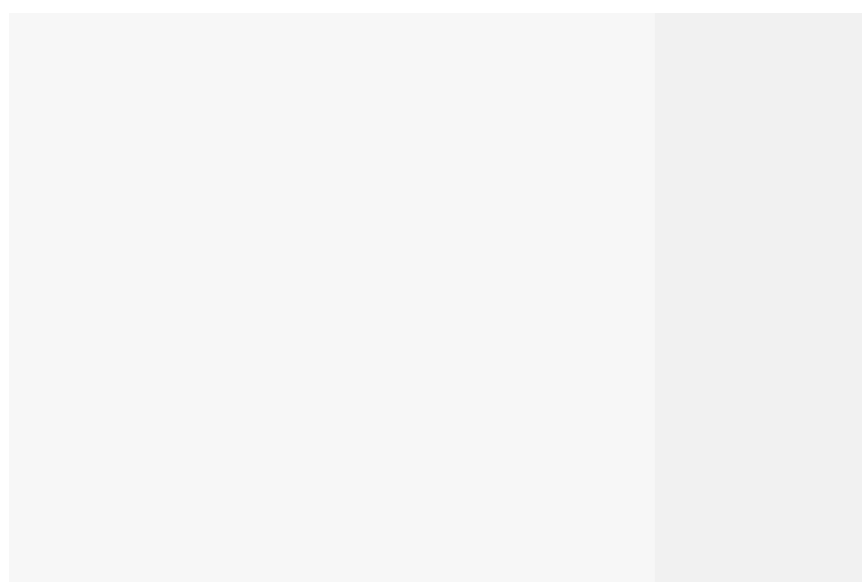
HOME TERRITORI ▾ INTERVISTE NOTIZIE ▾ ESPERIENZE ▾ SPECIALI ▾ VIDEO

ESPERIENZE ▾ PIEMONTE

Montalbera dà il via alla terrazza “Dolce Vita”

Nel territorio del Ruchè arriva un investimento con tanto di piscina a sfioro con acqua salata. E sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata

di Redazione | 1 Giugno 2026



Un investimento da 550mila euro consentirà a **Cantina Montalbera** di ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. A darne notizia è *AskaneWS*.

La terrazza “Dolce Vita” sarà il fulcro dell'accoglienza. Si tratta di uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale con una piscina a sfioro con acqua salata.

“La nuova struttura – riposta l'agenzia di stampa – si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza. Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi”.

Il patron della società, **Franco Morando**, ha dichiarato: “Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato”. A oggi i visitatori possono contare su un wine shop aperto sette giorni su sette. Si aggiungono le visite alle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa.

ULTIME NOTIZIE

[Montalbera dà il via alla terrazza “Dolce Vita”](#)

[Quest'estate chiudete gli occhi da Freccianera](#)

[Tinazzi inaugura Cascina Montelupo](#)

[Bollicine e territorio, la via enoturistica di Foss Marai](#)

[Garda in festa per la fiera del vino di Polpenazze](#)

[Tramonti e musica jazz per la Monteverro summer](#)

[L'Estate al Castello di Conte Collalto, colline del Prosecco](#)

[Il “bagnino agricoltore” e i suoi vini in un beach club del Cilento](#)

[Tre giorni in Etna per il festival Lavica](#)

[Da Bulichella abbiamo trovato un mix unico \(e autentico\) di Giappone e Piemonte](#)

Montalbera punta sull'enoturismo: Monferrato destinazione d'eccellenza

L'enoturismo continua a rappresentare uno dei motori più dinamici del comparto vitivinicolo italiano e il Monferrato si conferma tra i territori più attivi nella costruzione di nuove esperienze dedicate ai viaggiatori del vino. In questo scenario si inserisce il nuovo piano di sviluppo di Montalbera, storica realtà vitivinicola piemontese che ha annunciato un investimento complessivo di 550 mila euro destinato all'ampliamento dell'offerta di ospitalità e accoglienza. L'obiettivo di Franco Morando uomo simbolo del Ruchè è chiaro: consolidare il legame tra vino, territorio e turismo esperienziale, intercettando una domanda sempre più orientata a soggiorni immersivi, benessere e contatto diretto con il paesaggio vitato. Il progetto ruota attorno alla nuova terrazza panoramica "Dolce Vita", uno spazio affacciato sui vigneti del Ruchè che interpreta una visione contemporanea dell'accoglienza in cantina. L'area sarà caratterizzata da gazebo privati, zone relax e una piscina a sfioro con vista sulle colline del Monferrato, uno degli scenari vitivinicoli più rappresentativi del Piemonte. Questo investimento di 550.000 euro si inserisce in un percorso di crescita che negli ultimi anni ha visto l'azienda ampliare progressivamente la propria offerta dedicata all'hospitality. Dopo il successo delle Wine Suites, la cantina prosegue infatti nella strategia che mira a trasformare la visita enologica in un'esperienza completa, capace di prolungare la permanenza degli ospiti sul territorio. Accanto agli spazi dedicati al relax sorgerà anche un salone multifunzionale pensato per eventi privati, matrimoni, incontri aziendali e occasioni celebrative. Una scelta che riflette l'evoluzione del settore vitivinicolo contemporaneo, sempre più orientato a integrare produzione, ospitalità e servizi premium. Il modello seguito da Montalbera rispecchia una tendenza ormai consolidata nelle principali destinazioni del vino europee. Le aziende non si limitano più alla degustazione o alla vendita diretta, ma costruiscono veri ecosistemi turistici capaci di valorizzare il territorio attraverso attività complementari, percorsi esperienziali e soggiorni immersivi. Nel caso del Monferrato, patrimonio UNESCO e area sempre più apprezzata dal turismo internazionale, questa strategia assume un valore ancora più significativo. L'investimento contribuisce infatti ad aumentare l'attrattiva di una destinazione che punta sulla qualità del paesaggio, sulla cultura enogastronomica e su un modello di ospitalità diffusa sempre più ricercato dai viaggiatori. Tra visite in cantina, degustazioni, attività outdoor e nuove formule di soggiorno, il vino diventa così il punto di partenza per raccontare un intero territorio. Una visione che guarda al futuro dell'enoturismo italiano, dove l'esperienza conta quanto il prodotto e dove il valore di una bottiglia si intreccia sempre più con quello del luogo che la genera. L'operazione conferma inoltre come il segmento luxury legato al turismo del vino continui a crescere, attirando visitatori italiani e stranieri alla ricerca di autenticità, esclusività e benessere. Un percorso che potrebbe contribuire a rafforzare ulteriormente il posizionamento del Monferrato tra le destinazioni enogastronomiche più interessanti d'Europa. L'articolo proviene da Montenapo Daily .





Cerca Articoli

[Accade Ora](#) [Home Page](#) [Attualità](#) [Dall'Italia e dal Mondo](#) [Lavoro](#) [Mondo](#) [Europa](#) [Politica](#) [Sanità](#) [Video News](#)

Home > Attualità > Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza



Attualità

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza



By **Redazione-Web** - 31/05/2026



1



0

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 WhatsApp

Milano, 31 mag. (askanews) – Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè.

L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza "Dolce Vita", uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza. Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi.

"Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato" ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa.

Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.

Previous article

"Non Fare lo Sbronzo", piazza della Libertà diventa la Cittadella della Sicurezza e della Vita

Next article

Parigi, 277 fermi dopo scontri alla fine della finale di Champions

POST RECENTI

ATTUALITÀ



ATTUALITÀ




Consulenza aziendale e gestione contabile

✉ segreteria@emmegireviso.it

Tel. +39 0816123885

POST POPOLARI



Giornata senza tabacco, Alom: "Un paziente su 10 continua a fumare"



Domenica In, Enrico Brignano e la commozione: "Ho 60 anni, ormai piango sempre..."



Gasparri e l'interrogazione sulla miniserie di Zerocalcare: "Due spicci dati anche ai lavoratori?"



Roland Garros, oggi Zverev-De Jong – Diretta



Giro d'Italia, oggi ultima tappa a Roma – Diretta

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza Dolce Vita, uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza.

Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.





[HOMEPAGE](#)
[ATTUALITÀ](#)
[DALL'ITALIA E DAL MONDO](#)
[LAVORO](#)
[MONDO](#)
[POLITICA](#)
[SANITÀ](#)
[VIDEO NEWS](#)



Giro d'Italia, oggi ultima tappa a Roma – Diretta

(Adnkronos) - Cala il sipario sul...



MotoGp, Bezzecchi vince Gp Italia e allunga nel mondiale. Ordine d'arrivo e classifica

(Adnkronos) - Marco Bezzecchi vince il...



Ucraina, drone contro centrale Zaporizhzhia: Mosca accusa, Kiev nega

(Adnkronos) - Un drone ha colpito...



Famiglia nel bosco, la mamma a Domenica In: "Non abbiamo fatto nulla di male"

(Adnkronos) - "Non abbiamo fatto niente..."

Home > Attualità > Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

By Red - 31/05/2026

👁 2 🗨 0



Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) – Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè.

L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza "Dolce Vita", uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza. Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi.



“Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato” ha dichiarato il patron Franco Morando.

L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa.

Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.



Previous article

La Cina avverte: reagiremo se l'Ue impone restrizioni commerciali

Next article

Parigi, 277 fermi dopo scontri alla fine della finale di Champions



Red

LEAVE A REPLY

Comment:

Name:*

Email:*

Website:

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.



HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



Giornata senza tabacco, Aiom: "Un paziente su 10 continua a fumare"

(Adnkronos) - Oggi 31 maggio è la Giornata mondiale...



Domenica In, Enrico Brignano e la commozione: "Ho 60 anni, ormai piango sempre..."

(Adnkronos) - "Ho 60 anni, ormai mi commuovo..."



Gasparri e l'interrogazione sulla miniserie di Zerocalcare: "Due spicci dati anche ai lavoratori?"

(Adnkronos) - Il senatore di Forza Italia Maurizio...



Choc al Viminale, dipendente si lancia dal quarto piano e muore

(Adnkronos) - Choc al Viminale, dove questa mattina...

Home > Attualità > Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza



Attualità

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza



By Redazione-Web - 31/05/2026



1



0

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.




[f Facebook](#)
[X Twitter](#)
[p Pinterest](#)
[WhatsApp](#)

Milano, 31 mag. (askanews) – Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè.

L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza "Dolce Vita", uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza. Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi.

"Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato" ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa.

Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.



Previous article

La Cina avverte: reagiremo se l'Ue impone restrizioni commerciali

Next article

Parigi, 277 fermi dopo scontri alla fine della finale di Champions

POST RECENTI

ATTUALITÀ



ATTUALITÀ



EMMEGI REVISO
Consulenza aziendale e gestione contabile
segreteria@emmegireviso.it
Tel. +39 0816123885

POST POPOLARI



Giornata senza tabacco, Aiom: "Un paziente su 10 continua a fumare"



Domenica In, Enrico Brignano e la commozione: "Ho 60 anni, ormai piango sempre..."



Gasparri e l'interrogazione sulla miniserie di Zerocalcare: "Due spicci dati anche ai lavoratori?"



Calcio, Champions, caos a Parigi un morto nella festa del Psg



MotoGp, Il calendario del motomondiale



HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



Giornata senza tabacco, Aiom: "Un paziente su 10 continua a fumare"

(Adnkronos) - Oggi 31 maggio è la Giornata mondiale...



Domenica In, Enrico Brignano e la commozione: "Ho 60 anni, ormai piango sempre..."

(Adnkronos) - "Ho 60 anni, ormai mi commuovo..."



Gasparri e l'interrogazione sulla miniserie di Zerocalcare: "Due spicci dati anche ai lavoratori?"

(Adnkronos) - Il senatore di Forza Italia Maurizio...



Roland Garros, oggi Zverev-De Jong - Diretta

(Adnkronos) - Caccia ai quarti per Alexander Zverev....

Home > Attualità > Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza



Attualità

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza



By Redazione-Web - 31/05/2026

3

0

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



f Facebook

X Twitter

p Pinterest

WhatsApp

Milano, 31 mag. (askanews) – Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè.

L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza "Dolce Vita", uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza. Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi.

"Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato" ha dichiarato il patron Franco Morando.

L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa.

Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.



Previous article

La Cina avverte: reagiremo se l'Ue impone restrizioni commerciali

Next article

Parigi, 277 fermi dopo scontri alla fine della finale di Champions

POST RECENTI

ATTUALITÀ



ATTUALITÀ



POST POPOLARI



Giornata senza tabacco, Aiom: "Un paziente su 10 continua a fumare"



Domenica In, Enrico Brignano e la commozione: "Ho 60 anni, ormai piango sempre..."



Gasparri e l'interrogazione sulla miniserie di Zerocalcare: "Due spicci dati anche ai lavoratori?"



Roland Garros, oggi Zverev-De Jong - Diretta



Giro d'Italia, oggi ultima tappa a Roma - Diretta



Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) - Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza "Dolce Vita", uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza. Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. "Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato" ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.

[Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza]

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) - Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza "Dolce Vita", uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza.

Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. "Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato" ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita. The post appeared first on Cronache del Mezzogiorno .





Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) - Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza "Dolce Vita", uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza. Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. "Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato" ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita. The post appeared first on Cronache Abruzzo e Molise .

[Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza]

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza Dolce Vita, uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza.

Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita. POST RECENTI



Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) - Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza "Dolce Vita", uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza.

Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. "Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato" ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.





HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



Sinner, relax a Montecarlo: 'paparazzato'... in vespa

(Adnkronos) - Jannik Sinner si gode...



Sinner, Laila Hasanovic impara l'italiano: "Come si dice 'andiamo a cena'?"

(Adnkronos) - Laila Hasanovic impara l'italiano....



Inseguimento a Ostia, auto in fuga dalla polizia investe due ragazze

(Adnkronos) - Due ragazze, probabilmente minorenni,...



Roland Garros, rissa sfiorata tra Tiafoe e Faria: "Ti credi un duro?"

(Adnkronos) - Rissa sfiorata al Roland...

Home > Attualità > Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza





Attualità

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza



By **Redazione-Web** - 31/05/2026

 1  0

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 WhatsApp

Milano, 31 mag. (askanews) – Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè.

L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza "Dolce Vita", uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza. Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi.

"Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato" ha dichiarato il patron Franco Morando.

L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa.

Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.



Previous article

La Cina avverte: reagiremo se l'Ue impone restrizioni commerciali

Next article

Parigi, 277 fermi dopo scontri alla fine della finale di Champions

ALTRI POST

ATTUALITÀ



Parigi, 277 fermi dopo scontri alla fine della finale di Champions

ATTUALITÀ



La Cina avverte: reagiremo se l'Ue impone restrizioni commerciali



EMMEGI REVISO
Consulenza aziendale e gestione contabile

✉ segreteria@emmegireviso.it

Tel. +39 0816123885

POST POPOLARI



Pubblicati i risultati dei test medici di Trump. Lui: "Sono estremamente buoni", ma si consiglia la perdita di peso



Sinner, relax a Montecarlo: 'paparazzato'... in vespa



Sinner, Laila Hasanovic impara l'italiano: "Come si dice 'andiamo a cena?'"



Inseguimento a Ostia, auto in fuga dalla polizia investe due ragazze



Roland Garros, rissa sfiorata tra Tiafoe e Faria: "Ti credi un duro?"

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

(Adnkronos) - Due ragazzine, probabilmente minorenni,...

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Attualità Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Di Redazione Web

31/05/2026

Milano, 31 mag. (askanews) - Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare

l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area

panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè.

L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza "Dolce Vita", uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza. Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi.

"Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato" ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa.

Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.

Potrebbe interessarti





HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS



Inseguimento a Ostia, auto in fuga dalla polizia investe due ragazze

(Adnkronos) - Due ragazzine, probabilmente minorenni,...



Roland Garros, rissa sfiorata tra Tiafoe e Faria: "Ti credi un duro?"

(Adnkronos) - Rissa sfiorata al Roland...



MotoGp, oggi Gp Italia - Diretta

(Adnkronos) - La MotoGp torna in...



Vannacci: "Alle politiche con il centrodestra? Vedremo, non negozio principi e linee rosse"

(Adnkronos) - "Alle regionali del 2027..."



Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Attualità > Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza



Di Redazione-web

31/05/2026

Milano, 31 mag. (askanews) – Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti



di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè.

L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza "Dolce Vita", uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza. Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi.

"Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato" ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa.

Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza Dolce Vita, uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza.

Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita. POST RECENTI



Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza Dolce Vita, uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza.

Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.



Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza Dolce Vita, uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza.

Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.



Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza Dolce Vita, uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza.

Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.



Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza Dolce Vita, uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza.

Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.



Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza Dolce Vita, uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza.

Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita. LATEST POSTS



Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza Dolce Vita, uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza.

Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.





PRIMOPIANO 24

domenica, 31 Maggio , 26

HOME ATTUALITÀ DALL'ITALIA E DAL MONDO LAVORO MONDO POLITICA SANITÀ VIDEO NEWS

Sinner, Laila Hasanovic impara l'italiano: "Come si dice 'andiamo a cena?'"



(Adnkronos) - Laila Hasanovic impara l'italiano. La fidanzata...

Inseguimento a Ostia, auto in fuga dalla polizia investe due ragazze



(Adnkronos) - Due ragazzine, probabilmente minorenni, sono state...

Roland Garros, rissa sfiorata tra Tiafoe e Faria: "Ti credi un duro?"



(Adnkronos) - Rissa sfiorata al Roland Garros 2026....

MotoGp, oggi Gp Italia - Diretta



(Adnkronos) - La MotoGP torna in pista al...

Home > Attualità > Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza



Attualità

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza



By Redazione-Web - 31/05/2026



1



0

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Milano, 31 mag. (askanews) – Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè.

L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza "Dolce Vita", uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza. Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi.

"Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato" ha dichiarato il patron Franco Morando.

L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa.

Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.



Previous article

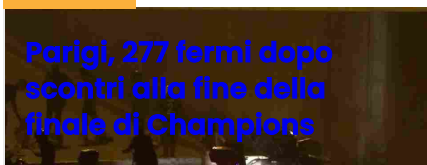
La Cina avverte: reagiremo se l'Ue impone restrizioni commerciali

Next article

Parigi, 277 fermi dopo scontri alla fine della finale di Champions

ALTRI POST

ATTUALITÀ



ATTUALITÀ



EMMEGI REVISO
Consulenza aziendale e gestione contabile
segreteria@emmegireviso.it
Tel. +39 0816123885

POST POPOLARI



Pubblicati i risultati dei test medici di Trump. Lui: "Sono estremamente buoni", ma si consiglia la perdita di peso



Sinner, Laila Hasanovic impara l'italiano: "Come si dice 'andiamo a cena'?"



Inseguimento a Ostia, auto in fuga dalla polizia investe due ragazze



Roland Garros, rissa sfiorata tra Tiafoe e Faria: "Ti credi un duro?"



Parigi, 277 fermi dopo scontri alla fine della finale di Champions



[Abbonati](#)

[Accedi](#)

QdS.it

domenica 31 maggio 2026

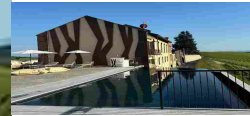
[Ambiente](#)[Lavoro](#)[Economia](#)[Politica](#)[Cultura](#)[Dai Mercati](#)[Podcast](#)[Video](#)

[Home](#) » [AskaneWS](#) » Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza



Leggi anche



[Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza](#)



[Allarme sicurezza a Palermo, Musolino risponde a Piantedosi: "Videocamere inutili, si svegli"](#)



[Traffico di droga tra Sicilia e Calabria, sei arresti e sequestro di beni per oltre 160mila euro](#)



[Il Papa all'Angelus: "Dio illumini la coscienza di chi può decedere pace giusta e duratura"](#)



[Redazione](#)
31 Maggio 2026,
14:33



Seguici su

[Google Discover](#)

[Fonti preferite](#)

A Castagnole Monferrato per rafforzare presenza nella terra del Ruchè

Milano, 31 mag. (askanews) – Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè.

L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza "Dolce Vita", uno spazio di circa 700 mq affacciato



sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza. Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi.

“Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato” ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa.

Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.



Iscriviti alla nostra Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter per non perdere le ultime novità

[Iscriviti Ora](#)

QdS.it

© 2026 | Ediservice s.r.l. 95126 Catania – Via Principe Nicola, 22 – P.IVA: 01153210875 – Cciaa Catania n. 01153210875 – Quotidiano di Sicilia usufruisce dei contributi di cui al D.lgs n. 70/2017

[Chi Siamo](#)[Fondazione Etica e Valori](#)[Marilù Tregua](#)[Fondatore Carlo Alberto Tregua](#)[Lavora con noi](#)[Gerenza](#)



[Scarica l'app](#)

[Privacy Policy](#)[Preferenze](#)[Privacy](#)

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza

Milano, 31 mag. (askanews) Cantina Montalbera investirà 550mila euro per ampliare l'accoglienza enoturistica a Castagnole Monferrato (Asti), con una nuova area panoramica tra i vigneti e altri progetti di ospitalità pensati per rafforzare la presenza della Cantina nel turismo del vino legato al territorio del Ruchè. L'intervento ruota attorno alla nuova terrazza Dolce Vita, uno spazio di circa 700 mq affacciato sull'anfiteatro vitato aziendale, e a una piscina a sfioro con acqua salata. La nuova struttura si inserisce nel percorso con cui l'azienda sta ampliando l'offerta destinata agli ospiti, affiancando alla produzione vitivinicola una parte sempre più articolata di accoglienza.

Accanto alla terrazza sorgerà anche un salone polivalente con cucina privata aggiungendo alla proposta enoturistica un segmento rivolto all'organizzazione di eventi. Dopo il successo delle nostre cinque wine suite, sentivamo la necessità di investire ulteriormente nell'accoglienza e nell'ospitalità, valorizzando non soltanto Montalbera ma l'intero territorio del Monferrato ha dichiarato il patron Franco Morando. L'esperienza per i visitatori si articola oggi anche attorno al wine shop, aperto sette giorni su sette, e al percorso nelle cantine sotterranee, dove sono custodite oltre 400 barrique. La visita dura circa un'ora e mezza e accompagna gli ospiti attraverso i luoghi della produzione. A questa base si aggiunge una proposta di attività costruita per spingere la permanenza oltre la degustazione: yoga in barricata, picnic in vigna, percorsi in e-bike e uscite a cavallo o in vespa. Montalbera ha inoltre già avviato anche la progettazione di tre nuovi alloggi vacanza. L'investimento conferma così una tendenza sempre più marcata nelle aziende del vino, soprattutto nei territori a forte identità, dove la crescita passa non soltanto dalla bottiglia ma dalla capacità di costruire permanenza, servizi e occasioni di visita.

