

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Montalbera			
	Askaneews.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	2
	Canaleuno.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	4
	Comunicazionenazionale.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	6
	Gazzettamatin.com	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	7
	Giovannilucianelli.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	8
	Ilcorrieredibologna.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	9
	Radiostudio90italia.it	31/05/2026	<i>Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza</i>	11
	Turismodelgusto.com	28/05/2026	<i>Montalbera investe 550.000 di euro nell'accoglienza enoturistica del Monferrato</i>	13
	Agenfood.it	27/05/2026	<i>Montalbera investe 550.000 euro nell'accoglienza enoturistica del Monferrato</i>	18
	Bereilvino.it	27/05/2026	<i>Montalbera investe 550.000 euro nell'accoglienza enoturistica del Monferrato</i>	19
	Ilgiornale.it	27/05/2026	<i>Montalbera investe 550.000 euro nell'accoglienza enoturistica del Monferrato</i>	20
	Italiaatavola.net	27/05/2026	<i>Montalbera investe sull'enoturismo: nuova terrazza con piscina tra i vigneti</i>	23
	Italiandirectory.com	27/05/2026	<i>Montalbera investe sull'enoturismo: nuova terrazza con piscina tra i vigneti</i>	26
	Liberoquotidiano.it	27/05/2026	MONTALBERA INVESTE 550.000 EURO NELL'ACCOGLIENZA ENOTURISTICA DEL MONFERRATO	28
	Msn.com/it	27/05/2026	<i>Montalbera investe 550.000 euro nell'accoglienza enoturistica del Monferrato</i>	29
	Vinievino.com	27/05/2026	<i>rassegna stampa vino di mercoledì' 27 maggio 2026!</i>	30
	Lidentita.it	24/05/2026	<i>L'anima golosa del Monferrato on stage si riscopre tra le note di grandi artisti</i>	33
2/5	I Vini di Wine News	23/05/2026	<i>I VINI DI WINENEWS</i>	34
8/9	Il Corriere Vinicolo	18/05/2026	<i>versatile ma identitaria, la Doc Langhe continua a crescere</i>	38
	Vinievino.com	18/05/2026	<i>Rassegna stampa vino di lunedì' 18 maggio 2026!</i>	40
	Winenews.it	17/05/2026	<i>Montalbera, Docg Ruche' di Castagnole Monferrato Franco Morando Riserva 2023</i>	43
48	La Stampa - Ed. Asti	16/05/2026	<i>L'incontro con il Ruche' e i suoi vignaioli tra le eccellenze di cantine e ristoranti</i>	45
	Ilgiornaleditalia.it	15/05/2026	<i>Centro Dino Ferrari, Charity Event alle Gallerie d'Italia per i 45 anni con Marialuisa Trussardi e P</i>	47
31+39	La Stampa - Ed. Asti	07/05/2026	<i>A Montalbera la Riserva Ruche' "Vino identitario"</i>	48
	Lastampa.it	07/05/2026	<i>A Montalbera il passo in piu' che valorizza il vino Ruche'</i>	50
	Lastampa.it	07/05/2026	<i>'A Montalbera il passo in piu' che valorizza il vino Ruche''</i>	51
	SPECIALEITALIADELGUSTO.BLOGSPOT.COM	07/05/2026	<i>Sabato 16 e domenica 17 maggio a Castagnole Monferrato (AT) FESTA DEL RUCHE'</i>	52
	Viaggiatoridelgusto.it	07/05/2026	<i>Aroma, cucina di sperimentazione italiana e internazionale, a Torino</i>	54
23	La Verita'	05/05/2026	<i>La resurrezione del Ruche', miracolo dell'Italia del boom (C.Cambi)</i>	62



31 maggio 2026

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Roma 18°C

askanews

- [POLITICA](#) [ECONOMIA](#) [ESTERI](#) [CRONACA](#)
- [SPORT](#) [SOCIALE](#) [CULTURA](#) [SPETTACOLO](#)
- [VIDEONews](#) [+ALTRE SEZIONI](#) [+REGIONI](#)

Speciali:

- [ASIA](#) | [NOMI E NOMINE](#) | [CRISI CLIMATICA](#) | [CYBER AFFAIRS](#)
- [ASKAENERGY](#) | [ITALIANI NEL MONDO](#) | [EUROPA BUILDING](#)
- [MONDO TECH](#) | [USA-ITALIA](#)

Speciali:

- [Entro](#)
- [l'Europa](#) | [Pitti](#)
- [2026](#)



AGRIFOOD **CRONACA**

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

A Castagnole Monferrato per rafforzare presenza nella terra del Ruchè

MAG 31, 2026

info & imprese



askanews

Segui la Pagina

185.560 follower

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.



31 Maggio 2026 13:51

**CANALEUNO****WEB TV E NEWS**
VENTIQUATTRO ORE AL GIORNO

HOMEPAGE

TV ON AIR

CONTATTI



ATTUALITÀ

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



Di Redazione

MAG 31, 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

RICERCA NEL SITO

Cerca



ARTICOLI RECENTI

La Cina avverte: reagiremo se l'Ue impone restrizioni commerciali 31 Maggio 2026

Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza 31 Maggio 2026

Papa: polarizzazioni e disprezzo portano a distruzione nel mondo 31 Maggio 2026

Cronista minacciato, Meloni: attacco irricevibile a libertà stampa 31 Maggio 2026

Giappone risponde a Cina: falso che ci stiamo "rimilitarizzando" 31 Maggio 2026

COMMENTI RECENTI

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 Views: 10



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

Papa: polarizzazioni e disprezzo portano distruzione nel mondo »



Di Redazione

ARTICOLI CORRELATI



Lascia un commento

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

Commento *

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. ALTRI POST



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. [A Castagnole Monferrato per rafforzare presenza nella terra del Ruchè | PN_20260531_00031 | gn00 nv03 sp33 | https://askanews.it/wp-content/uploads/2026/05/20260531_133017_687EA5C4.jpg | 31/05/2026 13:30:28 | Enoturismo, Cantina Montalbera investe 550mila euro per l'accoglienza | Terremoti | Cronaca, Agrifood]

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


Roland Garros, Arnaldi esulta per Berrettini e Cobolli: "Ha vinto anche Matteo?"

(Adnkronos) - Matteo Arnaldi esulta per...


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,...



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.

ON AIR:

[joan-now-playing]



PARIGI, 277 FERMI DOPO SCONTRI ALLA FINE DELLA FINALE DI CHAMPIONS
31 MAGGIO 2026



ENOTURISMO, CANTINA MONTALBERA INVESTE 550MILA EURO PER L'ACCOGLIENZA
31 MAGGIO 2026



LA CINA AVVERTE: REAGIREMO SE L'UE IMPONE RESTRIZIONI COMMERCIALI
31 MAGGIO 2026



CINA AVVERTE: REAGIREMO SE UE IMPONE ALTRE RESTRIZIONI COMMERCIALI
31 MAGGIO 2026



UCRAINA, CROSETTO: MOLTO DIFFICILE INGRESSO IN UE. BLINDARE LA PACE
31 MAGGIO 2026

□



Regolamento Giochi Telefonici | Privacy - Cookie - Aggiorna preferenze
Cookie

STUDIO 90 S.R.L. - Tel.: **095 242420** - 95128 CATANIA - VIA
GIUSEPPE PATANE' 15

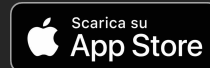
P.iva : 02740000878 Iscrizione Reg. Imprese di Catania n. 02740000878

Capitale Sociale: € 50.000,00 i.v.

Proprietà Traguardi s.r.l. P.IVA 04687940876

In data 30/07/2020 abbiamo ricevuto €18.109,79 quale contributo radiofonico
extra gettito RAI 2018

Copyright© 2019/2022 - Tutti i diritti sono riservati.



Esclusivista per la tua pubblicità



095 24 24 20 - 095 21 63 194

credit: Web Agency Emmè

ASCOLTA LA
DIRETTA

MESSAGGIA CON LA
RADIO IN DIRETTA



#Turismo del Gusto ²⁰ ₂₀₀₅₋₂₀₂₅ ^{Anni}

[Home](#)

[Tutto Travel](#)

[TuttoFood](#)

[TuttoDrink](#)

[TuttoOk](#)

[Degustando](#)

[Eventi](#)

[Le Brevi](#)

[Video](#)

[Libri](#)

[Contatti](#)

Montalbera investe 550.000 di euro nell'accoglienza enoturistica del Monferrato

Redazione Centrale TdG –

**Nuova piscina panoramica a sfioro vista vigneti, terrazza "Dolce Vita",
salone eventi e nuovi progetti di ospitalità per rafforzare l'enoturismo
nel cuore del Ruchè.**

#Turismo del Gusto ²⁰Anni 2005-2025

[Home](#) [Tutto Travel](#) [TuttoFood](#) [TuttoDrink](#) [TuttoOk](#)

[Degustando](#) [Eventi](#) [Le Brevi](#) [Video](#) [Libri](#) [Contatti](#)



Franco Morando

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 nuova **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

#Turismo del Gusto ^{Anni} 20 ₂₀₀₅₋₂₀₂₅

[Home](#)
[Tutto Travel](#)
[TuttoFood](#)
[TuttoDrink](#)
[TuttoOk](#)
[Degustando](#)
[Eventi](#)
[Le Brevi](#)
[Video](#)
[Libri](#)
[Contatti](#)


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.



#Turismo del Gusto ^{Anni} 20 ₂₀₀₅₋₂₀₂₅

[Home](#)
[Tutto Travel](#)
[TuttoFood](#)
[TuttoDrink](#)
[TuttoOk](#)
[Degustando](#)
[Eventi](#)
[Le Brevi](#)
[Video](#)
[Libri](#)
[Contatti](#)

wine care, conivamo 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".

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.



Terrazza Dolce Vita



Terrazza Dolce Vita



#Turismo del Gusto ²⁰ ₂₀₀₅₋₂₀₂₅ Anni

[Home](#) [Tutto Travel](#) [TuttoFood](#) [TuttoDrink](#) [TuttoOk](#)

[Degustando](#) [Eventi](#) [Le Brevi](#) [Video](#) [Libri](#) [Contatti](#)

vino non solo un prodotto d'eccellenza, ma il centro di un'esperienza autentica capace di unire territorio, ospitalità e cultura del vivere italiano.

MONTALBERA

Montalbera è una cantina tecnologicamente all'avanguardia organizzata per interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine Montalbera in Castagnole Monferrato.

Montalbera è costituita da due cantine. La Cantina di Castagnole Monferrato di 110 ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini ed è l'unica a poter esser visitata con un incoming a 360° che include le Wine Suites affacciate sullo splendido anfiteatro di vigneti. Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere un'eccellente accoglienza per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente.

La seconda Cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo Morando, di 15 ettari in un unico appezzamento. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese dividersi tra Monferrato e Langa e poter dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazioni Piemontesi emergenti e più qualificate.

Montalbera investe 550.000 euro nell'accoglienza enoturistica del Monferrato

(Agen Food) Castagnole Monferrato, 27 mag. 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 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.



Montalbera investe 550.000 euro nell'accoglienza enoturistica del Monferrato

Fabio Italiano

Classe 1968, nato e cresciuto nella cantina del ristorante di famiglia, ho avuto il privilegio di conoscere i migliori vini del mondo grazie a mio padre. Tra le mie mani ho visto passare il meglio della produzione vinicola italiana e francese: dal Sassicaia (allora ancora semplice Vino da Tavola) ai vari cru di Barbaresco di Angelo Gaja, fino ai super famosi Château Margaux, Château Lafite Rothschild, Petrus, solo per nominarne alcuni. Tra un servizio ai tavoli e l'altro, ho anche trovato il tempo per laurearmi in Ingegneria presso l'Università degli Studi di Palermo. Il 23-11-1998, giorno del mio 30esimo compleanno, mi trasferisco in Olanda per amore, dove ancora oggi vivo con mia moglie e i miei due figli. Bereilvino.it è il mio hobby e non mi ritengo un esperto di vino ma solo un appassionato!



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 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.

Tags



VAI AL CONTENUTO PRINCIPALEVAI AL FOOTER

Moneta

Leggi il settimanale



ABBONATI

il Giornale

il Giornale

IN EVIDENZA

GIORGIA MELONICONFINDUSTRIAPROF AGGREDITIHAMASNATOLA DISFATTA DELLA SINISTRAGAY PRIDE

AZIENDE

Montalbera investe 550.000 euro nell'accoglienza enoturistica del Monferrato

Nuova piscina panoramica a sfioro vista vigneti, terrazza "Dolce Vita", salone eventi e nuovi progetti di ospitalità per rafforzare l'enoturismo nel cuore del Ruchè

Luca Romano | 27 maggio 2026 - 14:03



ASCOLTA ORA

 SEGUI IL GIORNALE SU GOOGLE DISCOVER

 SCEGLI IL GIORNALE COME FONTE PREFERITA

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 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 /a 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.

[SEGUI IL GIORNALE SU GOOGLE DISCOVER](#)

[SCEGLI IL GIORNALE COME FONTE PREFERITA](#)

Commenti	ASSISTENZA	ABBONAMENTI	COMMENTA
INFO E LOGIN	Suggerimenti	Edizione cartacea	COMUNICATI
Login	Supporto clienti	Edizione digitale	Qui Europa
Registrati	PUBBLICITÀ	Termini e Condizioni	Press Release
	Pubblicità Elettorale		Business Wire

ABBONAMENTI

[ABBONAMENTO CARTACEO](#) [ABBONAMENTO DIGITALE](#)

SEGUICI SU GOOGLE DISCOVER

[SEGUI IL GIORNALE SU GOOGLE DISCOVER](#) [SCEGLI IL GIORNALE COME FONTE PREFERITA](#)

SEGUICI



[CHI SIAMO](#) [CONTATTI](#) [MODELLO 231](#) [DISCLAIMER](#) [PRIVACY POLICY](#) [USO DEI COOKIE](#) [UFFICIO LEGALE](#)



40 Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 27 Maggio 2026 | aggiornato alle 16:34 | 119.459 articoli pubblicati



APP DOWNLOAD



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



[NEL MONFERRATO](#)

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

Montalbera investe sull'enoturismo: nuova terrazza con piscina tra i vigneti

La nuova area panoramica della cantina del Monferrato si estende per 700 metri quadrati con quattro gazebo suite, 25 postazioni lettini e una piscina a sfioro con acqua salata affacciata sui vigneti del Ruchè

27 maggio 2026 | 15:15

[NEL MONFERRATO](#)

[CANTINE e CONSORZI](#)

Montalbera investe sull'enoturismo: nuova terrazza con piscina tra i vigneti

La nuova area panoramica della cantina del Monferrato si estende per 700 metri quadrati con quattro gazebo suite, 25 postazioni lettini e una piscina a sfioro con acqua salata affacciata sui vigneti del Ruchè

27 maggio 2026 | 15:15

Nel Monferrato apre "Dolce Vita", la nuova terrazza panoramica firmata Montalbera che amplia l'offerta enoturistica della cantina piemontese con un investimento da 550mila euro dedicato all'accoglienza tra i vigneti del Ruchè. Il nuovo spazio comprende una piscina a sfioro immersa nel paesaggio vitato,

gazebo suite, area relax e un salone polivalente per eventi, inserendosi nel percorso di sviluppo hospitality avviato dall'azienda dopo il successo delle wine suite.



Nel Monferrato apre "Dolce Vita", la nuova terrazza panoramica di Montalbera

La nuova area si estende su circa 700 mq e, come detto, ospita 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. Uno spazio affacciato direttamente sull'anfiteatro vitato aziendale e pensato per accogliere wine lovers italiani e internazionali all'interno di un'esperienza orientata al relax e alla permanenza in cantina. **Accanto alla terrazza trova posto anche un salone polivalente con capienza fino a 100 persone e cucina privata, destinato a matrimoni, battesimi, convention, eventi aziendali e celebrazioni private.**

«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 - ha dichiarato il titolare **Franco Morando**. [Dopo il grande successo delle nostre 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 comprende anche il **wine shop** aperto sette giorni su sette, dedicato alla vendita diretta dei vini aziendali, e il **percorso di visita nelle cantine sotterranee** dove sono custodite oltre 400 barrique. Un itinerario 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 completa con una proposta esperienziale che comprende **yoga in barricata**, **picnic in vigna**, **tour in e-bike** ed **esperienze a cavallo o in vespa**, sviluppate per valorizzare il paesaggio e il rapporto diretto con il territorio. Montalbera guarda inoltre ai prossimi sviluppi con la realizzazione di tre nuovi alloggi vacanza dotati di cucina autonoma, pensati per un pubblico interessato a soggiorni più indipendenti e flessibili nel cuore del Monferrato.

[Montalbera](#)

Cascina Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (At)

Tel +39 338 735 6001

© Riproduzione riservata

STAMPA

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

» [Montalbera investe sull'enoturismo: nuova terrazza con piscina tra i vigneti - Italia a Tavola](#)

[MONFERRATO](#)

[CANTINA](#)

[VINO](#)

[MONTALBERA](#)

[ENOTURISMO](#)

[RUCHÈ](#)

[TURISMO](#)

[FRANCO MORANDO](#)

FLASH NEWS

15:15

MONTALBERA INVESTE SULL'ENOTURISMO: NUOVA TERRAZZA CON PISCINA TRA I VIGNETI

La nuova area panoramica della cantina del Monferrato si estende per 700 metri quadrati con quattro gazebo suite, 25 postazioni lettini e una piscina a sfioro con acqua salata affacciata sui vigneti del Ruchè [...]

14:53

AR.PA LIEVITI ACCELERERA NEL 2025: RICAVI IN CRESCITA DEL 26% E UTILE IN SALITA

Ar.pa Lieviti chiude il 2025 con ricavi in crescita del 26,1% e utile netto in aumento del 20,1%. A sostenere i risultati sono marketing, nuovi prodotti e investimenti che rafforzano competitività ed efficienza aziendale [...]

13:33

HAMBURGER DAY, TECNOLOGIA IN CUCINA TRA STADI, CATENE E RISTORAZIONE GOURMET

Tecnologie intelligenti e sistemi di cottura evoluti aiutano ristoranti a gestire qualità, velocità e volumi elevati. In questo possono aiutare soluzioni come iHexagon e iCombi di Rational [...]

13:26

RAFFAELE DREI ALLA GUIDA DI CONFCOOPERATIVE AGROALIMENTARE E PESCA

Raffaele Drei è il nuovo presidente di Confcooperative Agroalimentare e Pesca. La federazione rappresenta oltre 2.500 imprese e 38 miliardi di fatturato. Al centro agenda Pac, innovazione e riforma pesca Ue [...]

18:51

SUCCESSO PER ASSAGGI 2026: AFFLUENZA DA RECORD E PIÙ OPERATORI DA ITALIA ED ESTERO

La quinta edizione del Salone dell'enogastronomia laziale si è chiusa a Viterbo con 9 showcooking, 17 laboratori e 10 appuntamenti tra convegni, degustazioni guidate e approfondimenti dedicati al territorio [...]

18:16

DALLA COCAINA AL CACAO: IL PROGETTO CHE RIQUALIFICA LE TERRE SOTTRATTE AL NARCOTRAFFICO

A Perugia la Città del Cioccolato racconta il progetto colombiano Peace Flavours, che trasforma coltivazioni di coca in cacao e caffè per sostenere sviluppo sociale, economia legale e processi di pace nelle aree rurali [...]

17:59

FASANO YACHTS, IL LUSSO SI SPOSTA SULL'ACQUA: NASCE IL MODELLO HOTEL-RESIDENCE IN MARE

Fasano Yachts nasce dalla collaborazione tra JHSF e Azimut/Benetti e trasforma lo yacht in suite galleggiante per il resort Fasano Al Mare in Sardegna, con chef e equipaggio dedicati per soggiorni tra mare e costa [...]

17:01

IN PROVINCIA DI BERGAMO APRIRÀ UN RISTORANTE DA 600 POSTI DEDICATO ALLE FAMIGLIE

Parliamo della nota catena Pollicino, che a settembre aprirà a Costa di Mezzate un locale da 2mila metri quadrati con area giochi per bambini e spazio dedicato ai vintage games. Già aperte le selezioni per 40 assunzioni [...]

16:49

HAMBURGER DAY, BURGER KING AMPLIA LA LINEA BACON KING E LANCIA LA VERSIONE COMPACT

Burger King Italia lancia il nuovo Bacon King Compact in occasione dell'Hamburger Day (28 maggio). La ricetta resta fedele all'originale, ma cambia il formato, pensato per consumi più rapidi e accessibili [...]

IERI

FONDAZIONE QUALIVITA, CESARE MAZZETTI CONFERMATO PRESIDENTE

Rieletto dal Consiglio di amministrazione, guiderà fino al 2028 la fondazione impegnata nella valorizzazione delle produzioni Dop, Igp e Stg. Confermato anche Pietro Bonato nel ruolo di vicepresidente [...]

IERI

VINO, OLIO E BIRRA ARTIGIANALE: TORNA IL PREMIO MEDITERRANEO PACKAGING

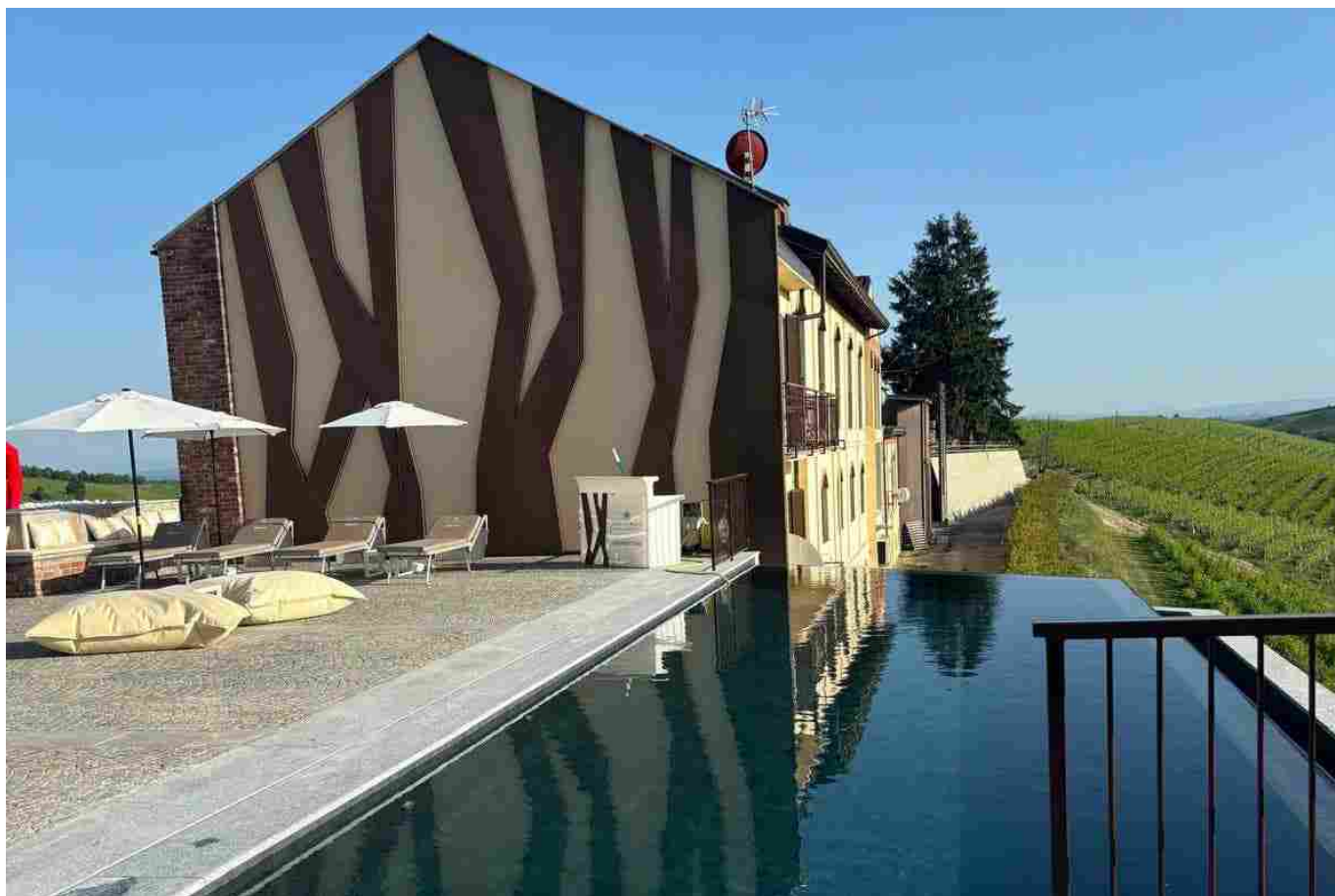
Il Premio Mediterraneo Packaging riparte dopo dodici edizioni. Nasce il riconoscimento "Bello e Buono", con focus su sostenibilità, filiera e coerenza tra design, contenuto e impatto ambientale. Date ancora da annunciare [...]



Montalbera investe sull'enoturismo: nuova terrazza con piscina tra i vigneti

May 27, 2026

Nel **Monferrato** apre "Dolce Vita", la nuova **terrazza panoramica** firmata **Montalbera** che **amplia l'offerta enoturistica** della cantina piemontese con un **investimento da 550mila euro** dedicato all'accoglienza tra i vigneti del **Ruchè**. Il nuovo spazio comprende una **piscina a sfioro immersa nel paesaggio vitato**, **gazebo suite**, **area relax** e un **salone polivalente per eventi**, inserendosi nel percorso di sviluppo hospitality avviato dall'azienda dopo il successo delle wine suite.



Nel Monferrato apre "Dolce Vita", la nuova terrazza panoramica di Montalbera

La nuova area si estende su circa 700 mq e, come detto, ospita 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. Uno spazio affacciato direttamente sull'anfiteatro vitato aziendale e

pensato per accogliere wine lovers italiani e internazionali all'interno di un'esperienza orientata al relax e alla permanenza in cantina. **Accanto alla terrazza trova posto anche un salone polivalente con capienza fino a 100 persone e cucina privata**, destinato a matrimoni, battesimi, convention, eventi aziendali e celebrazioni private.

«Questo investimento rappresenta per noi un ulteriore valore aggiunto nel percorso di crescita di Montalbera, una realtà già riconosciuta a livello nazionale

Continua a leggere questo articolo qui

Share Article



Tagged: **CANTINE e CONSORZI**

< Previous Article



Juve, la pista Alisson si complica: il Liverpool vuole tenerlo. Idea Mamardashvili per i bianconeri

Next Article >

Iraola, quanti dubbi sul Milan. Ecco perché il preferito di Cardinale e Ibra può restare in Premier



Related Posts



«Buon appetito» si può dire oppure no? Cosa cambia davvero e cosa ...

May 27, 2026



Ar.pa Lieviti accelera nel 2025: ricavi in crescita del 26% e uti ...

May 27, 2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MONTALBERA INVESTE 550.000 EURO NELL'ACCOGLIENZA ENOTURISTICA DEL MONFERRATO

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 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.

Montalbera investe 550.000 euro nell'accoglienza enoturistica del Monferrato

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 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 /a 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.





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](#) [Q](#)

[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 mercoledì 27 maggio 2026!



Cantine italiane, produttori vino italiano e novità enologiche odierne

Cantine italiane

- La famiglia Angelo Gaja rilancia il "Butterfly Day" nella tenuta Ca' Marcanda a Bolgheri: liberazione simbolica di farfalle tra i vigneti per celebrare biodiversità, sostenibilità e salute dell'ecosistema viticolo.
- Varvaglione 1921 acquisisce Casino Nitti a Marina di Lizzano: 70 ettari e un progetto che unisce vitigni autoctoni pugliesi e campani, rafforzando la strategia territoriale della storica azienda del Sud Italia.
- Biancavigna inaugura "Elogio alla Vigna Eroica", due giornate tra degustazioni, memoria

[Abbonati alla rassegna stampa giornaliera](#)

TAGS

[rassegna stampa vino](#)

[mercoledì 27 maggio 2026](#)

BSTAMPA

storica e valorizzazione della viticoltura eroica nelle colline UNESCO.

- Masi Agricola presenta a Venezia il catalogo “L’Anima dell’Amarone” firmato da Fabrizio Plessi e l’edizione limitata Amarone Masi Costasera Contemporary Art 2006, rafforzando il legame tra vino, arte e territorio.
- Vigna Traverso continua il percorso di valorizzazione dei rossi dei Colli Orientali del Friuli, puntando su identità territoriale e vitigni storici.
- Montalbera investe 550.000 euro nell’enoturismo del Monferrato con la nuova terrazza panoramica “Dolce Vita” tra vigneti, gazebo suite e piscina panoramica.
- Cantine Catabbo rilancia la Tintilia con interpretazioni più eleganti, fresche e moderne, mantenendo forte il legame con il vitigno simbolo del Molise.
- Dopo oltre 50 anni si separano Mario Pojer e Fiorentino Sandri: si chiude uno dei sodalizi più iconici del vino italiano.
- Cantine Pellegrino presenta “Bianco di Venere”, nuovo bianco secco di Pantelleria dedicato alla valorizzazione del terroir e della biodiversità dell’isola.
- Consorzio Tutela Vini Valpolicella conferma Christian Marchesini alla presidenza fino al 2028: focus su promozione internazionale ed equilibrio produttivo.



BERE, MANGIARE E DORMIRE

DOVE DEGUSTARE VINI

DOVE MANGIARE

DOVE DORMIRE

Vino italiano ed enologia italiana

- Il ricordo di Carlo Petrini riporta al centro il ruolo rivoluzionario di Slow Food nella cultura gastronomica mondiale e nel rapporto tra vino, territorio e sostenibilità.
- I Consorzi piemontesi rendono omaggio a Carlo Petrini, figura centrale nella valorizzazione culturale del vino e delle tradizioni agricole italiane.
- Secondo il “Wealth Report 2026” di Knight Frank, un ettaro di Barolo raggiunge i 2,3 milioni di euro, superando persino lo Champagne tra i vigneti più costosi al mondo.
- Unioncamere e BMTI segnalano un calo generalizzato dei prezzi delle uve da vino nella vendemmia 2025, con forti ribassi per Nebbiolo da Barolo e Barbaresco.
- Cresce il peso dell’enoturismo digitale: secondo Dna Tasting il 55,3% degli enoturisti in Italia è italiano e oltre il 70% ha meno di 50 anni. Prenotazioni online e Intelligenza Artificiale stanno cambiando l’accoglienza in cantina.
- Bruxelles accelera verso uno sportello unico europeo per la gestione delle accise nelle vendite online di vino: possibile riforma operativa entro il 2027 a favore delle cantine e dei viticoltori indipendenti.
- Continua il dibattito sul futuro del vino naturale: emergono nuovi modelli “post-naturali”, più maturi e meno ideologici rispetto alla prima generazione del movimento.

Internazionale

- In Francia cresce la riflessione sulla “crisi del vino”: secondo Le Figaro i ristoratori puntano su carte vini semplici, accessibili e meno tecniche per riconquistare i consumatori più giovani.
- I consumi di vino nei ristoranti francesi continuano a calare: -9% nel 2024 e -7% nel 2025, pur restando il vino la bevanda alcolica preferita dai francesi.
- In Costa Smeralda il vino diventa sempre più simbolo di lusso e lifestyle internazionale durante il Porto Cervo Wine & Food Festival, evento che apre la stagione del turismo high-spending.
- Ticinowine punta sull’esperienza e sull’enoturismo come leva strategica 2026-2029, con oltre 30.000 visitatori attesi agli eventi Cantine Aperte in Ticino.

Eventi enologici

- Berebianco 2026 premia quattro grandi bianchi italiani: 55 aziende e 160 vini protagonisti tra degustazioni e masterclass dedicate all’evoluzione dei grandi vini bianchi.
- Taobuk - Taormina International Book Festival vede Cusumano come Official Wine Partner con eventi dedicati a vino, cultura e impresa.
- Torna Cantine Aperte 2026 con un format sempre più esperienziale: trekking, picnic in vigna, arte, musica, cooking class ed esperienze immersive in tutta Italia.
- Weekend di degustazioni nei Colli Berici con visite guidate, percorsi nei vigneti e abbinamenti gastronomici durante Cantine Aperte.
- A Montalcino le “Cantine Aperte del Brunello” propongono assaggi bendati, picnic tra i vigneti e percorsi immersivi nel cuore del Brunello.
- Cantina Goretti organizza a Perugia tre giornate tra wine experience, musica, cucina umbra e



workshop artistici.

- Antico Castello porta avanti una filosofia “vino per tutti” durante Cantine Aperte 2026 con visite gratuite e degustazioni accessibili.
- A Moasca degustazione dedicata agli abbinamenti tra vini di Tenuta Il Nespole e formaggi artigianali locali.
- “Il Bello del Vino” inaugura una nuova rassegna dedicata a cantine biologiche, biodinamiche e familiari con degustazioni quindicinali e focus sul territorio.
- Polemiche a Velletri per “Tutti giù in Cantina 2026”: ARSIAL chiarisce che non vi è stato alcun diniego pregiudiziale ma richiesta di un progetto più strutturato.

Rassegna stampa offerta da WINEIDEA.IT.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

27/05/2026



Facebook



Twitter



Pinterest

News/eventi correlati

@vinievino.it. All rights reserved. - Privacy

Il portale del vino vinievino.it vuol essere un aiuto agli amanti del vino italiano, dove potranno cercare i migliori vini italiani, le cantine, i ristoranti e le enoteche. ogni utente può votare il vino che gli piace di più, Spumanti, vini rossi, vini bianchi e rosati: quali scegliere per un pranzo o una cena, come degustarli, come abbinarli ai primi, ai secondi, ai dolci. Una guida degli utenti alla degustazione con descrizioni tecniche e video-presentazioni. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCg italiane, tantissime le etichette consigliate. Dove non indicato le immagini e i loghi pubblicati sono copyright dei legittimi proprietari

Vini e Spumanti made in Italy. Un'ampia selezione di etichette dall'Italia. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCC italiane, tantissime le etichette consigliate. Benvenuto nel portale vini e vino! Il portale comprende una selezione di oltre 900 etichette e oltre 9000 cantine, ristoranti ed enoteche: articoli, news, top 10, l'esperto, forum, blog, store e schede dei migliori vini italiani, comodamente da casa tua via internet non mai stato così facile avere una guida online di informazione enogastronomica! Sfoglia il nostro catalogo di pregiati vini rossi, vini bianchi, vini rosati, vini spumanti e vini da dessert; naviga per regione, produttore, denominazione, annata, oppure usa la ricerca prodotti per trovare il tuo vino ideale in maniera facile e veloce!

QUIDQUID Srls Unipersonale
P.I., C.F.TV-BL. N. 05380650266
mail: info@quidquid.eu - www.quidquid.eu
PEC quidquid@lamiapec.it
REA TV-439499

L'anima golosa del Monferrato on stage si riscopre tra le note di grandi artisti

Turismo Il Monferrato possiede una qualità rara. Resiste alla tentazione remunerativa della caricatura turistica costruita per chi arriva, fotografa due colline e riparte convinto di avere scoperto l'Italia autentica. Qui il paesaggio conserva una durezza agricola vera, fatta di piazze che la sera odorano di vino e sedie tirate fuori all'ultimo momento. Forse è anche per questo che Monferrato On Stage 2026 continua a funzionare dopo undici edizioni. La musica diventa una scusa intelligente per portare la gente dentro luoghi che non hanno bisogno di inventarsi niente. Il festival è ripartito da Lauriano, nel torinese, e già la scelta racconta molto bene lo spirito della rassegna. Niente località costruite per sembrare instagrammabili. Piazza Risorgimento arriva appena restaurata e invece di inaugurarsi con il solito discorso istituzionale impolverato, si riempie di amplificatori, bicchieri e facce autentiche. Sul palco salgono Giuseppe Scarpato, Ivano Zanotti e Mario Guarini con Storie di Rock'n'Roll, spettacolo che attraversa decenni di musica italiana partendo dai racconti di chi la musica l'ha vissuta davvero accanto a nomi enormi come Ligabue, Bennato, Baglioni o Loredana Bertè. Monferrato On Stage evita il provincialismo folcloristico che spesso rovina gli eventi territoriali. Qui il territorio resta protagonista ma smette di comportarsi da sagra che si vergogna della propria provincia e prova a sembrare Milano per una sera. Il Monferrato resta Monferrato. Vino serio. Cucina concreta. Piazze che non hanno bisogno di storytelling da agenzia di comunicazione per funzionare. Anche la parte gastronomica mantiene questo equilibrio. La Pro Loco di Lauriano lavorerà sui prodotti locali mentre il vino parlerà soltanto monferrino grazie al sostegno del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Una scelta precisa, quasi politica, in un periodo dove parecchi festival sembrano supermercati dell'enogastronomia incapaci di raccontare un'identità chiara. Dentro la serata entra anche la fotografia musicale di Henry Ruggieri con Pictures of You On the road. Le immagini dedicate ai giganti del rock internazionale acquistano movimento attraverso contenuti video firmati da Massimo Cotto, voce storica del giornalismo musicale italiano scomparso lo scorso anno. Qui finalmente la tecnologia smette di fare la cameriera del marketing e diventa racconto. Interessante pure la presenza di Pablo T, artista che da anni lavora sull'astrattismo extrasensoriale e che porterà le proprie opere dentro la piazza come sfondo visivo del concerto. Il festival continuerà poi attraversando Asti, Alessandria e Torino fino alla fine di agosto, però il punto vero resta un altro. Monferrato On Stage funziona perché conserva una dimensione umana che parecchi eventi musicali hanno perso da tempo. Leggi anche: Dalla Grande Mela a Orlando Una ragazza di 17 anni, Zoe Trincherò, è stata uccisa a Nizza Monferrato. Il corpo senza vita è stato trovato nella mattinata di oggi in un corso d'acqua della località in provincia di Asti. Il cadavere della giovane giaceva nel Rio Nizza, in un punto non distante da un distributore (Adnkronos) - Omicidio a Nizza Monferrato, in provincia di Asti, dove ieri pomeriggio un uomo di 50 anni è stato ucciso con diversi colpi di arma bianca. Nella notte i carabinieri di Canelli, nell'astigiano, hanno eseguito un decreto di fermo di indiziato di delitto nei confronti della figlia 19enne, ritenuta "Lo sconvolgimento climatico in atto e che ha colpito duramente anche il Nord Italia determinando una forte escursione delle temperature e, di conseguenza, un'oscillazione fra caldo estremo e violente nonché gelide grandinate, non comprometterà la qualità della produzione di Montalbera". Parole di Franco Morando, dg di Montalbera, tenuta che si



I VINI DI WINENEWS



ICARDI

Docg Barolo Fossati

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: Azienda Agricola Icardi

Proprietà: Mariagrazia e Claudio Icardi

Enologo: Claudio e Sara Icardi

Il Barolo Fossati 2021 profuma di fiori, marasca, liquirizia e spezie. Il sorso è continuo e possiede trama tannica piena e polposa, terminando in un finale balsamico e di nuovo fruttato. È dagli anni Sessanta del secolo scorso che l'azienda della famiglia Icardi ha cominciato a commercializzare i suoi vini. Oggi la cantina - con sede a Castiglione Tinella, al confine tra la bassa Langa e il Monferrato - produce mediamente 250.000 bottiglie, ottenute da appezzanti in Fossati, La Morra (Sant'Anna) e Serralunga d'Alba (Serra) per la realizzazione dei Barolo, Neive (Montubert, Serra Capelli e Starder) e Treiso (Ausario) per il Barbaresco, Castagnole Lanze (Bricco del Sole, Collina Susasco e Moncuoco), Mombercelli (Bricco Moncuoco) e Vinchio (Cascinotto e Fabarò), per il Barbera d'Asti e d'Alba, il Dolcetto d'Alba, il Cortese, l'Asti e il Brachetto, per un totale di 40 ettari. Al fondatore Cavalier Pierino, oggi sono succeduti alla guida aziendale i figli Claudio e Mariagrazia, ma sono già pronti a continuare l'attività vit-enologica anche i nipoti Ivan, Luca e Sara. Il portafoglio etichette è articolato e di buona qualità diffusa e costante, dove ai vini più immediati fanno da controcanto prodotti più importanti, tutti accomunati da uno stile sobriamente moderno e in grado di restituire un ben leggibile legame con i territori di provenienza e una costanza qualitativa consolidata.

(fp)



CONTINI

Doc Vernaccia di Oristano Riserva

Vendemmia: 1998

Uvaggio: Vernaccia

Bottiglie prodotte: 2.700

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: Azienda Vinicola Contini S.p.A.

Proprietà: famiglia Contini

Enologo: Piero Cella

La parola "vino" alla Vernaccia di Oristano sembra stare un po' stretta. Perché questo prodotto è davvero l'archetipo dell'enologia sarda. L'azienda Contini, fondata nel 1898, ne è la custode storica a Cabras, nel cuore della penisola del Sinis, in provincia di Oristano. Qui, tra terre sabbiose e argillose lambite dal mare e mescolate dal maestrale, nasce un vino unico al mondo. La Riserva 1998 è la voce più recente di questa tradizione: un vino che sfida il tempo grazie a un invecchiamento di tipo ossidativo in botti di rovere e castagno e arricchito dall'azione dei lieviti "flor". L'annata in questione ha un colore ambra lucente, dai riflessi caldi e dorati. Il profilo olfattivo è di una complessità ammaliante: l'attacco è dominato dalla classica nota di mandorla tostata (il "murruiu"), seguita da sentori di scorza d'arancia candita, miele di castagno, datteri e sfumature iodate che richiamano la salinità del vicino stagno di Cabras. Al palato, la struttura si impone, ma è sorretta da una sapidità vibrante che pulisce il sorso. L'alcolicità è perfettamente integrata in una trama secca, calda e avvolgente. Il finale è quasi infinito, con un ritorno aristocratico di frutta secca e note di radice di liquirizia. Si parla spesso di vino da meditazione, ma la Vernaccia sarda sta benissimo con qualcosa che le assomiglia molto, la bottarga di muggine locale: stesso colore, stessa intensità, stesso terroir.

(Francesca Ciancio)



RIECINE

Docg Chianti Classico Gran Selezione Gaiole Vigna Gittori

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.950

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: Società Agricola Riecine

Proprietà: Alessandro Campatelli

Enologo: Alessandro Campatelli

Il Chianti Classico Gran Selezione Gaiole Vigna Gittori 2022, fermentato in cemento a grappolo intero e maturato in tonneau di secondo passaggio per 24 mesi, alterna rimandi aromatici floreali e fruttati, con tocchi di sottobosco, spezie e toni leggermente balsamici. In bocca il sorso possiede frutto polposo e tannini ben scanditi, terminando in un finale dai ritorni speziati. Riecine ha vissuto molte vicende, ma non ha mai perso la brillantezza qualitativa dei suoi vini, disegnando uno dei percorsi enoici più intriganti nella terra del Gallo Nero. Fondata nel 1971 da John Dunkley e sua moglie Palmira Abbagnano (nipote del filosofo Nicola), che acquistarono 4 ettari di terra da Badia a Coltibuono, uscì con la prima annata di Chianti Classico, la 1973, nel 1975 e poi nel 1982 nacque La Gioia. Nel 1998, l'azienda venne rilevata dall'americano Gary Baumann e nel 2012 passò nelle mani di Svetlana Frank. Oggi un nuovo capitolo, che in realtà non è propriamente nuovo, ma in continuità con il significativo percorso enoico della cantina tra le più importanti nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole. Protagonista di questa "nuova" avventura, Alessandro Campatelli, già direttore dell'azienda dal 2015 ed enologo dal 2016, che ne è diventato proprietario nel 2024, tramite un leveraged buyout, rilevandone le quote. Ma al di là degli assetti proprietari a Riecine continua a comandare il buon vino.

(are)



MIRIZZI

Spumante Pas Dosé Millesimé

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: Montecapponne Società Agricola

Proprietà: Gianluca Mirizzi

Enologo: Lorenzo Landi

L'Azienda Mirizzi nasce nel 2015 dall'iniziativa di Gianluca Mirizzi, già alla guida di Montecapponne, la cantina fondata a Jesi negli anni Sessanta del secolo scorso e dal 1997 di proprietà della famiglia Bomprezzi-Mirizzi, titolare dell'omonima Enoteca di Via Tuscolana a Roma. Un progetto "doppio" che sfiora oggi i 60 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 186.000 bottiglie. Nello specifico, il fulcro aziendale di Mirizzi è costituito da un vigneto di 5 ettari in biologico, che si affaccia sul castello di Cupramontana, l'uno di fronte all'altro, lungo la strada Aguzzana, al limitare del centro storico, sulla riva destra dell'Esino, nel cuore dell'areale del Verdicchio dei Castelli di Jesi. "Selezione Mirizzi" comprende nel suo portafoglio etichette tre Verdicchio - il Classico Superiore "Ergo", il Classico Superiore "Cogito A" e la Riserva "Ergo Sum" - due rossi - il "Cogito R", e il "Totus Tuus", entrambi Grenache in purezza - e due spumanti, il Metodo Classico '68 e il Metodo Classico Pas Dosé Millesimé. Quest'ultimo, nell'annata 2018, è un Verdicchio in purezza, che resta sui suoi lieviti per 60 mesi. I suoi profumi rimandano ai fiori di ginestra, all'anice, alla crosta di pane e allo iodio, ad anticipare uno sviluppo gustativo fragrante vivace e dalla carbonica ben dosata, terminando in un finale ampio e saporito dai ritorni floreali.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



by GATE 39



Vino, Champagne e distillati
per noi sono passione e lavoro
dal 1856.



PECCHENINO

Docg Barolo Le Coste di Monforte

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Pecchenino Società Agricola](#)

Proprietà: Orlando e Attilio Pecchenino

Enologo: Orlando Pecchenino

Questo Barolo di Pecchenino proviene da un singolo vigneto nella menzione Le Coste di Monforte, dell'età di 45 anni e coltivato ad un'altitudine di 440 metri con esposizione a sud-est. I grappoli di queste viti di Nebbiolo fermentano in acciaio, maturano per circa 24 mesi in botti grandi di rovere per poi passare un ulteriore anno in vasche di cemento. Dall'annata 2021 Pecchenino ne ha ottenuto un vino che profuma di fiori appassiti, agrumi rossi e macchia mediterranea, con cenni iodati ed ematici. Al naso si percepisce l'apporto alcolico, che in bocca viene perfettamente bilanciato dalla struttura del sorso, che lo trasforma in sensazioni piccanti; sapidità e freschezza agrumata allungano e allargano le sensazioni al palato, che chiudono al sapore di spezie e fiori rossi. L'azienda Pecchenino è stata fondata nel 1986 ma la sua attività era in essere da prima, grazie a nonno Attilio che partì con 8 ettari di vigneto. Il figlio Marino ne eredita la proprietà, che poi passa ai nipoti nel 1996 - Orlando e Attilio - che oggi gestiscono 35 ettari di vigna (da cui ricavano ogni anno circa 150.000 bottiglie) suddivisi fra i comuni di Dogliani, Monforte d'Alba e Bassolasco. A Dogliani si trova la sede della cantina storica (oggi a Monforte d'Alba) e infatti il Dolcetto è la varietà dominante dei loro vigneti. Seguono il Nebbiolo e la Barbera, mentre a Bassolasco coltivano vitigni per la produzione di Alta Langa.

(ns)

ANDREOLA

Docg Valdobbiadene Superiore Rive di San Pietro di Barbozza Extra Brut Marna del Bacio

Vendemmia: 2025

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Andreola](#)

Proprietà: Stefano Pola

Enologo: Mirco Balliana

Andreola, segno distintivo viticoltura eroica - fondata nel 1984 da Nazzareno Pola e oggi guidata dal figlio Stefano - vanta nell'ambito del Valdobbiadene Docg il maggior numero di Rive: ben 7 etichette. Mentre molti abbandonavano i vigneti impervi, Stefano Pola li acquistava con investimenti significativi, riponendo grande fiducia nei cru, ripagata nel calice: grazie alle caratteristiche intrinseche e a dosaggi appropriati, le diverse Rive accompagnano un intero menu dimostrando che il terroir non è fantasia, se c'è rigore. Viticoltura manuale - 80% dei 110 ettari di proprietà ha pendenze tra il 30% e l'82% - solo mosto fiore, nessun coadiuvante e filtrazione a 1 µm per spumanti più cremosi e longevi. Marna del Bacio Rive di San Pietro di Barbozza Extra Brut, da sottosuolo di marna e biancone, ha perlage fine e persistente, paglierino con riflessi verdognoli; al naso fiori bianchi e mela verde e al palato struttura salina, atipica per la Glera, con una freschezza quasi minerale. Le altre Rive in sintesi: Extra Brut 26° I° (Col San Martino) - pesca, glicine e verticalità sapida - e Aldaina al Mas (Guia) - agrumi e freschezza tagliente; Brut Col del Forno (Refrontolo) - sorso vellutato e fruttato; Extra Dry Mas de Fer (Soligo) - note balsamiche e Nazzareno Pola Dirupo (da più vitigno di Santo Stefano) - verticale e sapido; sorprendente il Dry Vigna Ochera (Rolle) per acidità graffiante e finale croccante.

(Clementina Palese)

VAL DELLE CORTI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Azienda Agr. Podere Val delle Corti](#)

Proprietà: famiglia Bianchi

Enologo: Roberto Bianchi

Il Chianti Classico 2023 è caratterizzato aromaticamente da un frutto rigoglioso, su base dai rimandi di alloro e pietra focaia. Analoga ricchezza di sfumature in bocca, dove il sorso è saporito, succoso e agile, dal finale profondo che richiama leggeri toni affumicati e lampi di fiori di campo. Ormai da anni, Roberto Bianchi firma con grande continuità vini puri, autentici e capaci di tradurre con fedeltà totale il carattere dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti. Le dimensioni coltivate a vigneto, appena 9 ettari, per 40.000 bottiglie, l'adozione del biologico e un'oenologia essenziale che segue un solco classicheggiante, favoriscono la migliore espressione del Sangiovese di questa terra, che si concede attraverso i suoi tratti più raffinati, con grande trasparenza aromatica, silhouette longilinea e sicura, quanto delicata articolazione tannica. Tanto che, qualche volta, l'accostamento alla Borgogna, di solito sempre un po' esagerato, non pare così forzato. Una cantina che si colloca nel più classico percorso, quello dell'alto artigianato enico, che rende la denominazione del Chianti Classico una delle zone di produzione più affascinanti dell'Italia in bottiglia, capace, come in questo caso, di concedere vini in grado di mantenere sempre viva la concorrenza con i prodotti d'oltralpe, ancora, per molti versi, distanti dalla maggior parte delle etichette nazionali.

(fp)

MONTALBERA

Docg Ruchè di Castagnole Monferrato Franco Morando Riserva

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Ruchè

Bottiglie prodotte: 2.545

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Montalbera](#)

Proprietà: Franco Morando

Enologo: Nino Falcone

Con la nuova Riserva Franco Morando, Montalbera firma una ulteriore tappa della cantina nel percorso di valorizzazione del Ruchè di Castagnole Monferrato, puntando con decisione sul potenziale evolutivo di questo piccolo, raro e identitario vitigno coltivato solo in 7 Comuni del Monferrato. L'etichetta nasce da una rigorosa selezione dei vigneti storici tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore ed è dedicata a Franco Morando, protagonista della crescita dell'azienda, fondata dalla famiglia oltre un secolo fa. «Con la Riserva che porta il mio nome abbiamo voluto fare un passo in più sul Ruchè - spiega Morando - non solo per preservarne l'identità, ma per dimostrare fino in fondo che può essere un grande vino da tempo, capace di evolvere e raccontare la profondità del nostro territorio». Affinata per 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, austriaco e di Slavonia, seguiti da ulteriori 6 mesi in bottiglia, la Riserva conferma la visione di Montalbera: trasformare il Ruchè in un grande rosso piemontese da invecchiamento, mantenendo al centro identità territoriale, eleganza e memoria familiare. È la seconda Riserva della cantina dopo Il Fondatore, in onore del capostipite di famiglia Enrico Riccardo Morando. Oggi l'azienda conta 125 ettari vitati complessivi e produce 850.000 bottiglie, di cui 550.000 dedicate proprio al Ruchè, pari a circa metà dell'intera denominazione.

(Fiammetta Mussio)

I VINI DI WINENEWS



DOSIO

Docg Barolo Serradenari

Vendemmia: 2022
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 5.000
 Prezzo allo scaffale: € 59,00
 Azienda: Dosio Vigneti
 Proprietà: Chiara Lanci
 Enologo: Andrea Autino

Il Barolo Serradenari 2022, maturato in legno grande, profuma di viola, rosa appena appassita e ciliegia matura, con tocchi balsamici, tostati ed affumicati. In bocca il sorso è solido e polposo, dall'articolazione tannica fitta e ben declinata e dal finale persistente su toni ancora fruttati e balsamici. L'azienda vitivinicola Dosio, posta in località Serradenari, nei pressi di La Morra, ha storicamente condotto, quando il proprietario era Giuseppe Dosio, un'esistenza tutto sommato ai margini del successo che stava investendo il Barolo. Una decina di anni fa la cantina è stata rilevata dal top-manager Gianfranco Lanci (presidente di Lenovo, dopo aver ricoperto lo stesso ruolo in Acer e in Texas Instruments ed alla guida anche dell'azienda Coppo), che ha impresso una svolta virtuosa a questa realtà langarola, anche grazie ad una risoluta ristrutturazione aziendale complessiva. Oggi questa nuova gestione vivace è gestita dalla sua famiglia ed è anche comprensiva di un progetto di accoglienza con l'Antica Dimora Dosio. Si tratta del classico piccolo insediamento produttivo, tipico dell'areale, con 14 ettari a vigneto posti fra i comuni di La Morra, Barolo e Serradenari, con una produzione totale di 90.000 bottiglie annue, incentrate sui vini a denominazione della zona, a partire dal Dolcetto e dalla Barbera, con le etichette dei Barolo ad occupare, evidentemente, la fascia apicale del portafoglio etichette.

(fp)

TENUTA DEL PAGURO

Ravenna Igp Rosato Sangiovese Ostrea in Fundo

Vendemmia: 2023
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 1.500
 Prezzo allo scaffale: € 100,00
 Azienda: Tenuta Del Paguro
 Proprietà: Gianluca Grillo
 Enologo: Stefano Gardi

Pioniere dell'affinamento in mare, Gianluca Grillo, fonda nel 2008 l'azienda Tenuta del Paguro in occasione dell'immersione al largo delle coste di Marina di Ravenna - all'interno di un reef creatosi a seguito all'esplosione della piattaforma Eni "del Paguro" nel 1965 - della sua prima produzione enologica ottenuta con le uve allevate sulle colline di Riolo Terme. Ispiratosi al vino salso dell'antica Roma, macerato con l'acqua di mare, Grillo imposta la produzione dell'azienda (dove i nomi dei vini riprendono la fauna marina del reef) sull'affinamento (o "affidamento" come lo preferisce chiamare) subacqueo. "L'assenza di luce, la temperatura costante, la differenza di pressione e il dondolio costante delle onde - spiega Grillo - trasformano i vini in un prodotto diverso da quello originario, conferendo maggiore armonia e bevibilità". Ultimo nato della cantina è l'Ostrea, un rosato monovitigno Sangiovese ottenuto con pressatura delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata, tirato in 3000 pezzi di cui la metà affinato in cantina e metà per 12 mesi a 30 metri di profondità. Dal colore rosé brillante, si offre al naso con sentori di melograno, agrumi e piccoli frutti rossi, note floreali di rosa canina, fiore di pesco con leggero tocco minerale. Al palato arriva fresco e sapido con struttura equilibrata, sorretta da una vivace acidità e consegna un finale persistente, dal profilo elegante e dinamico.

(Giulio Somma)

RUFFINO

Docg Chianti Classico Riserva Ducale Riserva

Vendemmia: 2022
 Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
 Bottiglie prodotte: 1.500.000
 Prezzo allo scaffale: € 20,00
 Azienda: Ruffino
 Proprietà: Constellation Brands Inc.
 Enologo: Olga Fusari

C'è la Tenuta Montemasso nel comune di Greve, con 141 ettari di cui 30 vitati, prima tenuta toscana nel Chianti Classico poco fuori Firenze. C'è Tenuta Gretole, 238 ettari di cui 110 vitati in Castellina in Chianti nella provincia di Siena, cantina di riferimento per tutta la produzione aziendale a marchio Gallo Nero. C'è la Tenuta Santedame con 241 ettari di cui 90 vitati nella Conca d'Oro di Castellina in Chianti. C'è Tenuta Poggio Casciano con 234 ettari di cui 65 vitati, nelle colline toscane poco fuori Firenze, centro dell'ospitalità turistica di Ruffino. C'è Tenuta Greppone Mazzi, con 52 ettari di cui 30 vitati ad una manciata di chilometri dal paese di Montalcino. C'è Tenuta Ruffino la Solatia, con 94 ettari di cui 85 vitati baciati dal sole fra Colle Val d'Elsa e Monteriggioni. Ultimo progetto in ordine di tempo sono i 15 ettari vitati a Bolgheri. La Riserva Ducale nasce nel 1927 anticipando il concetto di Riserva, prima della nascita della classificazione all'interno del disciplinare del Chianti Classico. Prodotto da vigneti di proprietà e da fornitori storici del Chianti Classico, matura con il Sangiovese in botti grandi e con Merlot e Cabernet Sauvignon in botti piccole per un anno. Dopo un ulteriore anno di affinamento, la versione 2022 intreccia profuma di ciliegie, erbe aromatiche e spezie dolci; il sorso è pieno e sapido, dai tannini generosamente fruttati e dal finale balsamico.

(ns)

TERRE DI SARIZZOLA

Doc Colli Tortonesi Timorasso Derthona Biancornetto

Vendemmia: 2021
 Uvaggio: Timorasso
 Bottiglie prodotte: 1.750
 Prezzo allo scaffale: € 29,00
 Azienda: Terre di Sarizzola
 Proprietà: Mattia Bellinzona
 Enologo: Mattia Bellinzona, Mario Maffi

È Secondo Penacca, colui che può essere considerato il capostipite dell'azienda Terre di Sarizzola. Grazie a lui, infatti, nel dopo guerra la piccola cantina di famiglia inizia ad ampliarsi e produrre vino che viene venduto nelle vicine città di Milano e Genova. A metà degli anni Settanta del secolo scorso, Secondo viene affiancato dal figlio Franco, che aumenta la produzione di vino e getta le basi per la realizzazione dell'azienda come la vediamo oggi. Nel 2008 Mattia entra a far parte dell'azienda realizzando un allevamento di suini allo stato brado per produrre salame (stagionato rigorosamente in cantina). Mattia è, per Terre di Sarizzola, l'anello di congiunzione tra tradizione e innovazione, laureandosi in Viticoltura ed Enologia all'Università di Milano. L'azienda, posta a Costa Vescovato nell'alessandrino, attualmente è composta da circa 100 ettari, di cui 20 di bosco. I rimanenti 80 sono in parte piantati a vigneto e in parte coltivati a cereali e foraggi, che vengono utilizzati per produrre l'alimentazione dei suini. Il Colli Tortonesi Timorasso Derthona Biancornetto 2021, maturato in acciaio per 12 mesi, si presenta di colore giallo paglierino intenso, quasi dorato. I suoi profumi rimandano ai fiori di campo, alla camomilla, al tiglio, con tocchi di pietra focaia a rifinitura. In bocca il sorso è sapido e continuo di buona profondità e dal finale persistente e dai toni agrumati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



ROCCHES COSTAMAGNA

Docg Barolo del Comune di La Morra

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 15.800

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: Rocche Costamagna Società Agr.

Proprietà: Alessandro Locatelli

Enologo: Alessandro Locatelli

Il comune di La Morra è casa di Rocche Costamagna dal 1841, da quando cioè risulta che l'Ufficio di Polizia del Regio Comando Militare della città e provincia di Alba concede a Luigi Costamagna un permesso per il commercio di vino prodotto dalle proprie uve a La Morra. 50 anni di produzione interrotta di vino del figlio Francesco passano poi al nipote Riccardo. Da qui, per lungo tempo, sono le donne a prendere in mano l'azienda: prima la moglie di Riccardo, Maddalena Ghersi, poi sua figlia Valeria Costamagna, infine la nipote Claudia Ferraresi. Negli anni Ottanta è il figlio di Claudia Ferraresi - Alessandro Locatelli - a dedicarsi all'attività, diventandone titolare e rivoluzionando vigna e cantina: dei 15 ettari vitati, tutti nel comune di La Morra e di Verduno, studia ogni parcella e filare, per operare in base alle reali necessità delle piante e rispettare il loro equilibrio; l'obiettivo è salvaguardare la vigna per portare a casa buona uva per fare buoni vini. Da Verduno provengono il Langhe Nebbiolo, le Barbera e il Dolcetto d'Alba, il Rosato - anche spumantizzato - e l'Arneis. Da La Morra, invece, hanno origine i due Barolo dal cru Rocche dell'Annunziata e questo Barolo del Comune di La Morra: fresca e balsamica, la versione 2022 profuma di frutta e fiori rossi, spezie fresche e ricordi ematici; la trama in bocca è fitta ma scorrevole, dolce di amarena in caramella e scura di balsami di sottobosco.

(ns)



MAURIZIO ALONGI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Gaiole Vigna Barbischio

Vendemmia: 2023

Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 3.980

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: Maurizio Alongi Società Agricola

Proprietà: Maurizio Alongi

Enologo: Maurizio Alongi

Il Chianti Classico Gran Selezione Vigna Barbischio 2023 profuma di piccoli frutti rossi maturi ed erbe aromatiche, con tocchi affumicati a rifinitura. In bocca il sorso è agile e succoso, dallo sviluppo ben profilato e dal finale arioso su toni ancora fruttati. Con l'annata in oggetto, il Vigna Barbischio passa dalla tipologia "Riserva" a quella di "Gran Selezione" (Uga Gaiole in Chianti), sottolineando, se ce ne fosse ancora bisogno, la coerenza del progetto di Maurizio Alongi nato nel 2015, partendo da un vigneto degli anni settanta del secolo scorso, semi abbandonato, e iscrivendolo da subito nell'elenco regionale dei vigneti che possono rivendicare la menzione "Vigna". Un'opportunità che, detto di passaggio, esiste fin dalla legge sul vino del 1992 (con buona pace di chi parla oggi di territorio quasi sempre a sproposito). E poi mantenendo in salute quelle viti, sostituite singolarmente solo alla loro morte. Per questo il suo Vigna Barbischio è già diventato un piccolo grande vino nel panorama del Gallo Nero e il passaggio a "Gran Selezione" non è altro che un "atto dovuto" per confermare ulteriormente la sua natura profondamente gaiolese. All'orizzonte anche l'uscita di un Chianti Classico "annata", che arriverà con l'annata 2025, sfruttando i tempi minimi per l'uscita dettati dal disciplinare, riportando il Chianti Classico alla sua dimensione tradizionale di vino anche di pronta beva.

(fp)



ZOOM



FUOCOFARINA, PANE ARTIGIANALE

P.ZZA CARLO E FRANCO MIROGLIO, 6E - ALBA (CN)

Tel: +39 0173 063485

Sito Web: fuocofarina.it

Ha aperto nel 2023 FuocoFarina ad Alba, un panificio con cucina condotta dal mugnaio e panificatore Fulvio Marino e concepito insieme al Ciaù del Tornavento, ristorante stellato a Treiso. Aperto dalla colazione a cena con un menù centrato soprattutto sui lieviti dolci e salati e sulle pizze (certo non mancano piatti della tradizione piemontese con un guizzo contemporaneo), è sui loro pani che vogliamo soffermarci, caldi e appena sfornati, pronti da portare a casa. Le farine provengono dal Mulino Marino certificato biologico di Cossano Belbo: prodotte artigianalmente e macinate a pietra naturale da sette generazioni, vengono usate con lievito madre da FuocoFarina per produrre il Pane Alba (farina di tipo 2 di grano tenero e buratto macinata a pietra), il Pane di Enkir (il padre dei cereali) il pane farcito di farina buratto tipo 2 (con frutta secca, noci, olive o semi), ma anche i classici pane di semola di grano duro o di farro, pane integrale o in cassetta, senza contare le focacce, i lieviti delle feste e molto altro ancora.

RISTORANTE



EL PORTEÑO, TERRAZZA FLORES

VIA DELL'UMILTÀ, 36 - ROMA

Tel: +39 331 185 7434

Sito Web: www.elporteno.it

El Porteno Terrazza Flores a Roma è il cocktail bar di El Porteno Gourmet parte del format Flores Còteles. Con vista sull'Altare della Patria e sul Quirinale, la Terrazza racconta lo stile di accoglienza argentino in un salotto a cielo aperto. La proposta beverage è firmata Flores Còteles, ideata dal Bar manager della Terrazza Flores Niccolò Allori. Un viaggio attraverso città italiane e argentine, tradotto in cocktail classici intramontabili e creazioni originali, come i drink signature "Firenze", Gin Tanqueray Ten e del Noilly Prat, arricchito da Legui, Bitter Bianco Luxardo e da note di cocco e banana o "Città del Messico", Casamigos Blanco infuso al peperoncino, lime, basilico e soda all'anguria. A completare l'esperienza, una selezione di piatti che fonde le due culture, anima di tutti i locali El Porteno. Tra questi le empanadas, simbolo della cultura gastronomica argentina, accompagnano proposte dal gusto contemporaneo, come la Tartare El Porteno, creando un dialogo tra cucina e miscelazione.



I DATI DI PRODUZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO PARLANO CHIARO di GIANCARLO MONTALDO

Versatile ma identitaria, la Doc Langhe continua a crescere

Quasi il 25% della superficie vitata e poco meno del 40% di imbottigliato di Langhe e Roero (escludendo l'Asti) per 17 tipologie, con il Nebbiolo saldamente al comando per prestigio e volumi. I produttori che hanno investito sulla Doc sfruttano la possibilità di diversificare l'offerta nonché la riconoscibilità e l'autorevolezza del brand Langhe



IL MONDO DEL BARBARESCO



BAROLO, IL CASTELLO E LE VIGNE



TRA DIANO D'ALBA E GRINZANE CAVOUR

Da denominazione pensata per rafforzare le Docg a base Nebbiolo, a cominciare da Barolo e Barbaresco, la Doc Langhe si è trasformata in strumento autonomo, innovativo e molto importante per tutto il territorio. È bastato poco infatti per rendersi conto che sarebbe stato riduttivo limitare il nuovo meccanismo e l'uso del nome Langhe al solo Nebbiolo. La "strategia Langhe" ha quindi abbracciato poco per volta un'interpretazione sempre più ampia e territoriale. La nuova denominazione ha sviluppato così una duplice funzione: da un lato, è divenuta il collettore delle selezioni qualitative, vendemmiali e di cantina, dei vini di primo livello, Barolo e Barbaresco in primis; dall'altro ha messo a disposizione tante "caselle" di qualificazione per i vini che non disponevano ancora di una denominazione (Freisa, Favorita, Chardonnay, ecc.). Il percorso stesso della denominazione è stato un vero e proprio crescendo di tipologie, di interesse produttivo e di appeal da parte dei mercati. All'atto del riconoscimento, nel 1994 (vedi box qui sotto) il disciplinare contemplava due tipologie "di colore" (Langhe bianco e Langhe rosso) e l'abbinamento con sei vitigni del territorio. Nel 2010 il disciplinare della Doc Langhe si è ampliato a un maggior numero di tipologie e al colore rosato. Poi sono cresciuti i riferimenti ai varietali, aggiungendo Barbera, Cabernet sauvignon, Merlot, Nascetta, Pinot nero, Riesling, Rossese bianco

LANGHE DOC 1995 E 2010 SUPERFICIE RIVENDICATA E PRODUZIONE EFFETTIVA

Tipologie	Ettari 1995	Bottiglie 1995	Ettari 2010	Bottiglie 2010
Langhe bianco	18,44	144.933	69,46	736.908
Langhe rosso	49,30	367.200	217,27	1.502.170
Langhe Arneis	34,50	386.800	115,49	1.861.080
Langhe Chardonnay	260,19	1.266.800	288,84	1.695.080
Langhe Dolcetto	60,58	1.656.867	81,58	1.963.517
Langhe Favorita	92,93	540.133	140,47	1.087.611
Langhe Freisa	53,11	225.733	63,68	303.793
Langhe Nebbiolo	18,69	951.067	136,39	2.212.463
Langhe Riesling	-	-	1,29	7.280
Langhe Sauvignon	-	-	8,50	61.518
Langhe Nascetta	-	-	1,75	34.285
Langhe Nascetta comune Novello	-	-	3,76	5.516
Langhe Barbera	-	-	3,23	29.073
Langhe Cabernet Sauvignon	-	-	0,30	1.232
Langhe rosato	-	-	6,04	47.600
Langhe Merlot	-	-	0,87	4.607
Langhe Pinot nero	-	-	5,81	19.147
Totale Langhe Doc	587,74	5.538.533	1.144,73	11.572.880

Fonte: elaborazioni dell'autore su dati Camera di Commercio di Cuneo per il 1995 e Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani per il 2010

e Sauvignon. Senza dimenticare la tipologia Langhe Nascetta del comune di Novello, una sottozona con propria specifica regolamentazione. Nel contempo, sono state varate altre novità, soprattutto in tema di passiti e si è trovata una soluzione per il "caso" Arneis. Nel tracciare la zona di origine delle uve infatti ha preso corpo un confronto serrato con il Roero storico a proposito di questa tipologia. I produttori della Sinistra Tanaro avrebbero preferito che l'Arneis restasse legato solo alle loro colline, ma nel contempo la varietà aveva già varcato il fiume ed era stata piantata anche in alcuni paesi della Destra Tanaro. E così è stato trovato il compromesso di una zona di origine per il Langhe Arneis comunque ristretta, composta da 31 comuni, 19 a sinistra e 12 a destra del Tanaro, mentre è assai più ampia l'area delle altre tipologie (94 comuni, 74 in destra Tanaro e 20 alla sinistra del fiume, ovvero tutti i paesi del Roero Docg con l'aggiunta di Bra).

Produzione in crescita

Per avere un quadro dell'immediato e veloce sviluppo della denominazione basta fare un piccolo balzo indietro e confrontare i dati di produzione del 1995 e quelli del 2010 (Tab. 1). Pur non essendo disponibili in quel periodo i dati legati ai valori, l'analisi dei volumi permette di capire subito come, fin dal primo anno di applicazione, la Doc Langhe abbia raccolto parecchi consensi, mettendo insieme già 587 ettari e una produzione superiore ai 5,5 milioni di bottiglie. La situazione si è ulteriormente rafforzata nel 2010, e non solo perché sono cresciute le tipologie, passate da otto a 17. Il potenziale viticolo totale ha quasi raddoppiato la sua estensione (1.144,73 ettari) e la produzione effettiva (11.572.880 bottiglie) ha raggiunto crescite percentuali ancora maggiori. Se tra i dati dell'annata 1995 i volumi del Langhe Nebbiolo erano ancora contenuti, addirittura superati da quelli di Chardonnay e Dolcetto, la situazione è decisamente cambiata successivamente. In corrispondenza del 2010 la tipologia Nebbiolo aveva ormai raggiunto il primo posto all'interno della denominazione, primato che non lascerà più. L'analisi diventa più completa guardando alle annate vendemmiali 2024 e 2025 per la superficie vitata e la produzione effettiva, mentre si basa sugli anni solari 2024 e 2025 il riepilogo dei volumi di imbottigliamento (Tab. 2 e 3). Nel confronto tra i due periodi segnano una tendenza alla crescita sia la colonna relativa alla superficie vitata sia quella legata ai volumi di imbottigliamento. Non sono incrementi esagerati ma, al netto delle differenze dovute all'andamento delle singole annate più o meno produttive, indicano una tendenza all'aumento che non può non essere giudicato un fatto positivo visti i tempi difficili e le contraddizioni che stanno attraversando il mondo del vino.

Storia di una "giovane" denominazione

La creazione della Doc risale al 1994 ma è l'impostazione concettuale che la rende nuova nel panorama vitivinicolo italiano

La prima delimitazione ufficiale del territorio che va sotto il nome "Langhe" risale al 1982 ed è stata realizzata grazie al lavoro della Camera di commercio di Cuneo e di quello che allora si chiamava Associazione Consorzi Barolo, Barbaresco e Vini d'Alba (oggi Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani). Il parere favorevole del Comitato Nazionale per la Tutela delle Denominazioni di Origine dei vini è comparso in Gazzetta Ufficiale il 2 gennaio 1982, dando la certezza ai Vini da Tavola a Indicazione Geografica (1977) che nel riferimento "Langhe" avevano individuato la zona di origine più coerente e adeguata, anche in rapporto ai vini Doc e Docg preesistenti. Dopo questo primo atto ce n'è stato un secondo, il 25 settembre 1987, quando il Ministero per l'Agricoltura ha sancito con proprio decreto questi confini, attribuendo ulteriore chiarezza ai Vini da Tavola a Indicazione Geografica con il riferimento "Langhe". Prima di allora, non si era mai sentito il bisogno di delimitare ufficialmente tale zona. Al

massimo ci si era affidati all'interpretazione di studiosi e tecnici che avevano provato a tracciarne i confini. In proposito, il riferimento più interessante è quello di Ferdinando Vignolo Lutati che nel suo libro del 1929 intitolato "Le Langhe e la loro vegetazione" aveva proposto la sua delimitazione delle Langhe: "Però, ben spesso, nel concetto degli attuali abitanti si considera come vera Langhe solo il territorio compreso entro questi limiti: Tanaro ad Ovest, Bormida di Millesimo ad Est, l'Appennino Piemontese a Sud e le colline poco sopra Alba, fra Castagnole Lanze e S. Stefano Belbo a Nord". Secondo Vignolo Lutati e l'opinione comune di inizio Novecento le Langhe, o la Langa, si potevano genericamente individuare nelle colline situate in provincia di Cuneo tra Mondovì e Alba alla destra del fiume Tanaro. La delimitazione degli anni Ottanta è stata poi recepita dal disciplinare della Doc Langhe il 22 novembre 1994, individuandone la zona di origine in 94 comuni, 74 dei quali alla destra del Tanaro e altri 20 alla sua sinistra.

GRAPPICCO
DI ARNEIS

Il Tanaro, da elemento di separazione a fattore di coesione

Il Tanaro è il fiume distintivo di questo territorio vitato. La sua è un'azione spesso decisa e profonda, che scava e modella le colline e crea dirupi a strapiombo come i calanchi dei versanti che guardano a nord. Dal punto di vista storico e concettuale, la porzione alla sinistra del fiume è definita più propriamente Roero, ma si è deciso di inserirla ugualmente nella denominazione "Langhe" nel 1994. Alla base di questa scelta ci sono alcune ragioni storiche, la necessità di tutelare tutti i territori coinvolti e la volontà di sviluppare una strategia comune nella produzione dei vini posti alla base della piramide qualitativa dell'intera zona. Seppure i territori alla destra e alla sinistra del Tanaro manifestino le loro differenze,

sono molti i fattori comuni, a cominciare dall'origine geologica, per entrambi risalente all'Era Terziaria, con le terre alla destra del fiume più antiche rispetto a quelle alla sinistra. Questa origine geologica influenza i caratteri dei suoli e le tipologie dei vini. Se alla destra del fiume si trovano terreni più compatti e solidi, in genere marni bianche, grigie e bluastre, alla sinistra i suoli sono più soffici. Qui restano, ma in modo più limitato, il calcare e l'argilla, mentre sono più frequenti le arenarie, quelle "sabbie astiane" presenti in modo massiccio nel vicino Monferrato. Altro elemento comune tra destra e sinistra Tanaro è rappresentato dai vitigni presenti su entrambi i versanti: Barbera e Nebbiolo tra quelli a frutto nero e Favorita tra quelli



COLLINE DEL ROERO IN PRIMAVERA

a bacca bianca. Senza scordare che negli ultimi anni anche l'Arneis ha varcato il fiume, insediandosi in una dozzina di paesi alla destra del Tanaro e che le varietà internazionali di più recente introduzione sono comuni a entrambi gli spazi. Poi, c'è la dimensione climatica, praticamente comune all'intero Piemonte: un clima continentale, con inverni freddi, primavere umide, estati calde e spesso secche, autunni incostanti.

I volumi espressi sia dalla produzione effettiva sia dall'imbotigliamento pongono la Doc Langhe al primo posto tra le denominazioni di questa area del Piemonte. Ecco i valori espressi dai potenziali viticoli sono assolutamente importanti, volendo parametrare la Doc Langhe rispetto al settore vitivinicolo di Langa e Roero (esclusa la realtà dell'Asti e del Moscato d'Asti), l'incidenza percentuale di tale denominazione appare determinante. Rispetto al potenziale viticolo globale del 2025, indicato in 12.062 ettari, la Doc Langhe con i suoi 2.971 ettari incide per il 24,6%. Nel confronto della produzione effettiva, guardando all'imbotigliamento totale (58.863.313), i 23.225.258 pezzi della Doc Langhe incidono per il 39,4%.

Novità in dirittura di arrivo

Il meccanismo della Doc Langhe è in continua evoluzione, dopo alcuni anni di confronti e valutazioni tecniche e strategiche sono infatti in dirittura di arrivo alcuni correttivi. Con il supporto del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, il settore sta per varare alcuni inserimenti di vitigno (Albarossa) e una migliore declinazione del Langhe Doc Nebbiolo con l'aggiunta della tipologia "Spumante" (solo con il metodo classico). Tra le altre novità citiamo anche la cancellazione della prescrizione della "bacca di color analogo non aromatici" dei vitigni per le tipologie "Langhe Rosso" e "Langhe Bianco". Un'idea interessante, che potrebbe garantire ai produttori maggiori libertà interpretative di queste tipologie fino anche alla definizione di uvaggi o assemblaggi tra vitigni a bacca nera e bianca, suggeriti dal cambiamento climatico e dei gusti dei consumatori per progettare vini di minore struttura e più basso tenore alcolico. Le modifiche prevedono anche altre piccole correzioni e, infine, la possibilità di utilizzare il bag in box come contenitore per tutte le tipologie della Doc Langhe, da un lato per accogliere le aspettative di vari mercati del Nord Europa e, dall'altro, per dare un contributo concreto a una migliore sostenibilità ambientale nel mondo del vino.

Un ruolo strategico importante

Il meccanismo organizzativo e produttivo della Doc Langhe ha maturato anno dopo anno una condizione sempre più convinta da parte dei produttori, senza distinzione di dimensione, di tratti e di area di attività. Si tratta insomma di una denominazione trasversale, che ha saputo coinvolgere nel tempo le grandi strutture produttive come quelle medie e piccole. Alle prime appartenenze sicuramente Vite Colte, che opera su vari segmenti territoriali della regione Piemonte, ma che nell'Albese, dove ha la sua sede, ha trovato un ottimo punto di riferimento anche nella Doc Langhe. "Nel nostro caso - ci ha confermato il presidente **Piero Quadrumolo** - la Doc Langhe non incide in modo massiccio sui volumi, ma ci permette di realizzare vini che vanno a coprire spazi e opportunità relativi a specifiche esigenze del consumo. Riconosciamo quindi alla denominazione un ruolo strategico importante, sia laddove la quantità di produzione sono maggiori come nel caso dei nostri due Langhe Doc Nebbiolo, uno di spiccata fragranza e l'altro con maggiore affinamento, sia laddove le dimensioni sono più piccole, come nel caso di due nostri vini bianchi, dedicati a Favorita e Chardonnay, che coprono segmenti molto qualificati del nostro mercato. Addirittura, nel caso del

LANGHE DOC

Superficie vitata, produzione dell'annata 2024 e imbottigliamento nell'anno solare 2024

In evidenza le tipologie con oltre 500.000 bottiglie

Tipologie	Sup. vitata 2024	Prod. annata 2024	Imbottigliamento
Langhe Arneis Doc	314,54	2.960.961	3.197.898
Langhe bianco Doc	99,27	526.380	894.807
Langhe Chardonnay Doc	261,24	1.692.719	1.140.809
Langhe Dolcetto Doc	234,97	1.395.663	920.706
Langhe Favorita Doc	148,22	1.196.813	947.617
Langhe Nebbiolo Doc	1.344,87	10.085.371	11.198.484
Langhe rosso Doc	163,34	983.560	3.284.481
Totale di tutte le tipologie della denominazione	2.878,06	20.794.043	23.064.613

LANGHE DOC

Superficie vitata, produzione dell'annata 2025 e imbottigliamento nell'anno solare 2025

In evidenza le tipologie con oltre 500.000 bottiglie

Tipologie	Sup. vitata 2025	Prod. annata 2025	Imbottigliamento
Langhe Arneis Doc	346,46	3.290.037	3.096.106
Langhe bianco Doc	112,36	765.377	889.191
Langhe Chardonnay Doc	271,06	1.893.605	1.156.189
Langhe Dolcetto Doc	140,60	870.407	950.451
Langhe Favorita Doc	141,20	1.161.637	971.726
Langhe Nebbiolo Doc	1.366,09	8.132.441	11.713.454
Langhe rosato Doc	76,59	456.939	552.351
Langhe rosso Doc	166,80	913.855	3.019.111
Totale di tutte le tipologie della denominazione	2.904,77	19.199.692	23.225.258

Fonte tabelle: Regione Piemonte Assessorato Agricoltura, Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

il presidente del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, **Sergio Germano**, titolare tra l'altro di una realtà produttiva agricola a Serralunga d'Alba. "Ho vissuto in prima persona - esordisce Germano - le varie attività sperimentali condotte dalle aziende di piccola e media dimensione come la mia quando cercavano di amplificare le basi ampelografiche, testando vitigni internazionali come Chardonnay, Sauvignon, Pinot nero, Riesling e così via, e i risultati sono stati incredibili. Oggi il panorama produttivo della Doc Langhe è ampio e complesso e sa rispondere con puntualità alle varie aspettative del mercato, sia interno che internazionale. Ha saputo ben integrare la ricchezza varietale indigena e armonizzarla con le proposte di carattere internazionale, così come ha saputo anche recuperare aree più marginali che nel tempo erano state trascurate. Tutto ciò ha avuto un efficace effetto sul mercato perché ha saputo mettere in campo vini di grande armonia e di forte interesse per il consumatore". In sintesi come definirebbe la Doc Langhe? "Credo che - puntualizza Germano - si sia rivelata utile, aperta e ben gestita. Addirittura la definirei una denominazione interattiva, perché ha saputo interagire in modo efficace con il produttore, il consumatore, il mercato nelle sue varie tendenze, il territorio nei suoi caratteri eterogenei e soprattutto l'attualità e il futuro".

Legame territoriale e qualità riconoscibile

I riscontri positivi trovano ulteriore conferma anche in un'azienda di più recente insediamento, ma che ha velocemente consolidato le posizioni come la struttura agricola di **Roberto Sarotto** di Neviglie, un paese nel cuore dell'area del Dolcetto e del Moscato, ma a un tiro di schioppo dalla zona di origine del Barbaresco. "La denominazione Langhe - esordisce Sarotto - è stata ed è tuttora una grande opportunità, che i produttori hanno saputo cogliere al volo e tradurre in una straordinaria operazione di produzione e mercato. Ma c'è di più: va sottolineato il fatto che si tratta di una denominazione molto conosciuta in tutto il mondo, perché condivide gli aspetti dell'originalità, della qualità e anche della quantità. L'esempio forse più eclatante è quello del Nebbiolo, che dispone di connettori molto flessibili perché sa presentarsi sia con caratteri freschi e fragranti così come con stili e strutture alcoliche e intensità cromatiche più o meno decise. E così fornisce una risposta di consumo a tanti tipi di interlocutori. Ma senza svilitare la propria identità e il proprio valore percepito". Infine, una voce da fuori territorio, quella di **Franco Morando**, alla guida della Montalbera di Castagnole Monferrato, nella patria del Ruché, del Gignolino e della Barbera: "Il Langhe Chardonnay rappresenta per noi una scelta strategica: risponde a un'evoluzione chiara dei consumi, sempre più orientati verso i bianchi. In questo contesto, il valore della denominazione Langhe diventa fondamentale: garantisce un forte legame territoriale e qualità riconoscibile, permettendoci di completare la gamma con un vino versatile, contemporaneo e in linea con le nuove tendenze di mercato". Visioni che provengono dunque da aziende diverse per dimensioni e missioni, tutte però convinte che una denominazione trasversale come la Doc Langhe abbia le carte in regola per continuare il percorso di crescita che l'ha contraddistinta dalla sua nascita fino a oggi.



PIERO QUADRUMOLO



PIETRO RATTI



SERGIO GERMANO



ROBERTO SAROTTO



FRANCO MORANDO

nostro Nebbiolo affinato abbiamo preferito questa denominazione a un'altra di maggiore tradizione come il Nebbiolo d'Alba Doc, perché sul mercato internazionale il riferimento Langhe ha un appeal molto forte". **Pietro Ratti** della storica Cantina Ratti dell'Annunziata di La Morra, conferma a sua volta la grande efficacia della denominazione: "Se l'obiettivo iniziale era quello di assegnare una casella ai vini che sarebbero stati riclassificati nel corso delle valutazioni qualitative a carico di Barbaresco e Barolo in un primo tempo, e poi di Roero e Nebbiolo d'Alba, lo sviluppo successivo del progetto ha portato a una denominazione ampia e completa, che ha interessato via via un numero sempre maggiore di vitigni e di territori. Nella sua iniziale fase di applicazione è stato molto positiva anche l'introduzione del meccanismo di assemblaggio tra i vitigni e i territori, sia nelle tipologie cosiddette "cromatiche" (Langhe bianco, rosso e, in un secondo tempo, anche rosato), sia nelle tipologie varietali dove il vitigno di riferimento interviene e interviene per un minimo dell'85%,

lasciando il 15% di completamento all'intuizione del singolo produttore. Una nota specifica merita il Langhe Nebbiolo, e non solo per i volumi di imbottigliamento che ha raggiunto (oltre 11 milioni di bottiglie, ndr), ma anche per il livello di valorizzazione, in particolare sui mercati esteri, dove a livello di identità segue a ruota il prestigio dei vini di prima fascia, in particolare Barbaresco e Barolo. Direi - sottolinea Ratti - che non si poteva fare di meglio: la Doc Langhe è stata una scelta molto efficace perché ha saputo mettere insieme l'origine geografica, il vitigno, la creatività del produttore e l'attenzione alle esigenze del mercato. Ed è stata soprattutto il risultato di quel binomio perfetto rappresentato da un lato dalle scelte del legislatore locale e dall'altro dalle conseguenti attività dei produttori".

Una denominazione "interattiva"

Chi ha una visione privilegiata sulla Doc Langhe, sui suoi caratteri, sui suoi numeri e anche sulle sue prospettive di sviluppo è senza dubbio

Un portale del network Wine Idea. Scopri il mondo [Wine idea](#)Contatta
vinievinoResta informato su
vinievinoArea
riservata

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 lunedì 18 maggio 2026!

Rassegna stampa vino di lunedì 18 maggio 2026!

18/05/2026

Cantine italiane, produttori vino italiano e novità enologiche odierne

Cantine italiane

Emilia Wine investe sulla sostenibilità ambientale La cooperativa vitivinicola di Arceto inaugura un nuovo impianto fotovoltaico da 518 kWp realizzato con fondi PNRR. Investimento vicino a 1 milione di euro per rafforzare sostenibilità energetica e competitività produttiva.

Andreola presenta il Valdobbiadene Rive di San Pietro di Barbozza 2025 Nuova uscita per la Docg di Andreola, conferma del posizionamento premium del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

 Abbonati alla rassegna stampa giornaliera

TAGS

rassegna stampa vino

lunedì 18 maggio 2026

B STAMPA



Fattoria Sardi, modello tra vino, ospitalità e cucina agricola La cantina urbana di Lucca punta su biologico, biodinamica, ristorazione sostenibile ed enoturismo integrato come leva strategica di crescita.

Cantina Terzano lancia "Terlaner I Primo Grande Cuvée 2023" Dodicesima annata della cuvée simbolo della storica cantina altoatesina. Focus su grandi bianchi da lungo invecchiamento e valorizzazione del terroir vulcanico.

Nuova Cantina del Cabreo inaugurata nel Chianti Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute aprono il nuovo polo dedicato ai Supertuscan a Greve in Chianti, con forte attenzione a tecnologia ed esperienza enoturistica.

Cantina La Farra: Prosecco, cultura e ospitalità L'azienda di Farra di Soligo integra produzione Docg, ospitalità ed eventi culturali nelle colline UNESCO del Conegliano Valdobbiadene.

Montalbera investe sul potenziale evolutivo del Ruchè Presentata la nuova Riserva "Franco Morando 2023", progetto che rafforza il posizionamento del Ruchè come grande rosso piemontese da invecchiamento.

Fezzigna, eccellenza bianca della Calabria La storica famiglia vitivinicola tra Cirò e Melissa consolida il proprio percorso biologico valorizzando vitigni autoctoni e filiera completa.

Rocche Costamagna, storia e identità del Barolo di La Morra L'azienda storica continua il lavoro di valorizzazione territoriale tra Barolo, Verduno e Langhe.

Le Muraglie rilancia il Custoza Superiore Il Remi 2023 conferma l'identità elegante e controcorrente del Custoza, blend storico del territorio gardesano.

Castagnole Monferrato: tensioni alla Festa del Ruchè Momenti di forte tensione tra produttori durante la manifestazione dedicata al Ruchè.

Vino italiano ed enologia italiana

Bianchi e spumanti dominano il mercato dei fine wines Secondo Liv-Ex, dal 2010 il valore degli scambi dei vini bianchi è cresciuto del +650% e quello degli spumanti del +1.100%. Cambiano gusti, investimenti e strategie produttive.

Vitigno Italia punta sulle bollicine e sui vini vulcanici La manifestazione di Napoli conferma la crescita dell'interesse verso spumanti, Asprinio metodo classico e vini dei territori vulcanici.

Assoenologi: i vini bianchi possono sfidare il tempo Focus tecnico all'Istituto De Sanctis di Avellino sulla longevità dei bianchi italiani e sull'evoluzione qualitativa del comparto.

Tecnologia e startup trasformano il vino italiano Dalla gestione idrica tramite idrogel biodegradabili ai sistemi laser contro gli erbicidi: la Wine Tech Challenge mostra una filiera sempre più innovativa.

Attilio Scienza: "Le strade sono l'Internet del vino" Il professore racconta il ruolo storico di vie commerciali e pellegrinaggi nella diffusione della viticoltura europea.

Il fenomeno No-Lo continua a crescere Sempre più attenzione verso aperitivi e cocktail alcohol-free legati a benessere, salute e nuovi stili di consumo.

La Sardegna investe 2 milioni per promuovere il vino all'estero Nuovo bando regionale per sostenere internazionalizzazione, fiere e apertura di mercati extra UE.

Internazionale

Il Congresso mondiale della vite e del vino si terrà in Cina Per la prima volta il





Congresso OIV approda a Yinchuan, nella regione vinicola cinese del Ningxia, dal 12 al 16 ottobre 2026.

L'Armenia cresce nel turismo enogastronomico Nel 2025 gli arrivi italiani aumentano del +40,7%. Vino, cultura e paesaggi trainano il posizionamento internazionale del Paese.

Cantine Aperte guarda al Ticino e al Luganese Ticinowine valorizza il Merlot ticinese e l'enoturismo come pilastro strategico del territorio.

Eventi enologici

"Scopri i PIWI" a Piove di Sacco Serata dedicata ai vini resistenti con degustazioni e abbinamenti gastronomici del territorio.

Vinaltum 2026 porta degustazioni e masterclass a Bolzano Due giorni dedicati al vino italiano e internazionale nel cuore dell'Alto Adige.

Convegno internazionale del Consorzio Vermouth di Torino Il 26 maggio all'Università di Torino focus su tutela internazionale di IGP, DOP e marchi geografici.

Premio Letterario Mandrarossa Torna il progetto che unisce vino, letteratura e valorizzazione del territorio siciliano.

Barocco Wine Festival a Ragusa Evento dedicato ai 20 anni del Cerasuolo di Vittoria DOCG con degustazioni, cultura e valorizzazione del centro storico.

Vinarius scopre il Trentino del vino Tre giorni tra vigneti, produttori e territorio insieme ai migliori enotecari italiani.

Cantine Aperte 2026 amplia l'esperienza enoturistica Il Movimento Turismo del Vino punta su benessere, natura, trekking, yoga, arte e permanenza esperienziale in cantina.

Asset e opportunità vitivinicole

Tenuta vinicola olearia in Puglia 278 ettari tra vigneti DOCG/DOC/IGP, uliveti DOP, cantina moderna, fotovoltaico ed enoturismo integrato ai piedi di Castel del Monte.

Tenuta agricola biologica di 208 ettari nell'Alto Lazio Compendio agricolo con vigneti DOC Colli Etruschi Viterbesi, noccioleti, uliveti e importanti potenzialità agro-energetiche.

Azienda Agricola Molino a Cori 21 ettari biologici tra vigneti, uliveti e ospitalità rurale con struttura moderna e forte attenzione alla biodiversità.

Grazie per l'ascolto, vi ricordiamo che la rassegna stampa vino di oggi è stata offerta da [Wine Idea](#).

A risentirci a domani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

18/05/2026



News/eventi correlati

MENU

EN



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Domenica 17 Maggio 2026 - Aggiornato alle 14:29


[ITALIA](#) [MONDO](#) [NON SOLO VINO](#) [NEWSLETTER](#) [LA CANTINA DI WINENEWS](#) [DICONO DI NOI](#) [WINENEWS TV](#)


SU I VINI DI WINENEWS

HOME > CANTINA > SU I VINI DI WINENEWS

Montalbera, Docg Ruchè di Castagnole Monferrato Franco Morando Riserva 2023

17 MAGGIO 2026, ORE 02:41



VENDEMMIA:

2023

UVAGGIO:

Ruchè

BOTTIGLIE PRODOTTE:

2.545

PREZZO ALLO SCAFFALE:

€ 30,00

AZIENDA:

[Società Agricola Montalbera](#)

PROPRIETÀ:

Franco Morando

ENOLOGO:

Nino Falcone

TERRITORIO:

Castagnole Monferrato



Con la nuova Riserva Franco Morando, Montalbera firma una ulteriore tappa della cantina nel percorso di valorizzazione del Ruchè di Castagnole Monferrato, puntando con decisione sul potenziale evolutivo di questo piccolo, raro e

identitario vitigno coltivato solo in 7 Comuni del Monferrato. L'etichetta nasce da una rigorosa selezione dei vigneti storici tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore ed è dedicata a Franco Morando, protagonista della crescita dell'azienda, fondata dalla famiglia oltre un secolo fa. «Con la Riserva che porta il mio nome abbiamo voluto fare un passo in più sul Ruchè - spiega Morando - non solo per preservarne l'identità, ma per dimostrare fino in fondo che può essere un grande vino da tempo, capace di evolvere e raccontare la profondità del nostro territorio». Affinata per 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, austriaco e di Slavonia, seguiti da ulteriori 6 mesi in bottiglia, la Riserva conferma la visione di Montalbera: trasformare il Ruchè in un grande rosso piemontese da invecchiamento, mantenendo al centro identità territoriale, eleganza e memoria familiare. È la seconda Riserva della cantina dopo Il Fondatore, in onore del capostipite di famiglia Enrico Riccardo Morando. Oggi l'azienda conta 125 ettari vitati complessivi e produce 850.000 bottiglie, di cui 550.000 dedicate proprio al Ruchè, pari a circa metà dell'intera denominazione.

(Fiammetta Mussio)

Copyright © 2000/2026

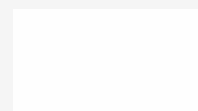
TAG: **CASTAGNOLE MONFERRATO, MONTALBERA, RUCHE**



BERTANI



FRANCIACORTA





Alla Tenuta La Mercantile di Castagnole oggi e domani la grande festa con Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato insieme a Go Wine

L'incontro con il Ruchè e i suoi vignaioli tra le eccellenze di cantine e ristoranti

L'INIZIATIVA

Il Ruchè di Castagnole Monferrato si prepara a celebrare la sua grande festa alla Tenuta La Mercantile nel weekend di sabato 16 e domenica 17 maggio 2026. L'atteso appuntamento, nato nel 2008 e cresciuto fino a diventare un punto di riferimento per professionisti ed enoappassionati, mette al centro la preziosa Docg attraverso un format unico: ogni cantina si esprimerà infatti esclusivamente attraverso questo straordinario vitigno. Promossa dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato insieme a Go Wine, la manifestazione si svolgerà nello storico complesso di fine Seicento, circondato da un meraviglioso giardino all'italiana. Il programma prevede degustazioni libere e senza ticket all'interno delle sale affrescate della villa, dove il pubblico potrà dialogare direttamente con i vignaioli. «È il momento di fare festa: è il minimo che possiamo fare» commenta Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. «Il Ruchè sta crescendo in maniera esponenziale e si sta facendo conoscere ed apprezzare in Italia e all'estero» prosegue Mobrìci. Numeri che potrebbero essere maggiori visto il gradimento del mercato. «Il Ruchè è prodotto in un areale più piccolo rispetto alla Barbera e al Moscato, eppure non ha niente da invidiare in termini di redditività ai vitigni più diffusi» conclude il presidente. L'ingresso alla tenuta è gratuito, mentre i percorsi di assaggio sono a pagamento e i tagliandi resteranno disponibili alle casse nei giorni della kermesse, comprensivi di calice e taschina. Accanto alle venti prestigiose cantine presenti (Amelio Livio, Gatto Pierfrancesco, La Miraja, Tommaso Bosco, Balliano,

Bersano, Caldera Fabrizia, Cantina di Casorzo, Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, Cantine Sant'Agata, Bava, Esse Erre Agricola, Ferraris Agricola, Goggiano, La Mondianese, Montalbera, Poggio Ridente, Predioma-gno, Tenuta dei Re, Tenuta Montemagno), un ruolo centrale sarà affidato alla gastronomia. Cinque eccellenze della ristorazione locale proporranno specialità monferrine in abbinamento ai calici, fruibili anche al coperto in caso di maltempo: l'Agriturismo La Miraja offrirà taglieri di formaggi e carrè di fassona con riduzioni al vino; La Raviola Galante proporrà piatti senza glutine tra cui il tonnato all'antica con cugnà e dolci tipici; la Locanda So Vino servirà agnolotti ai tre arrosti con sugo di brasato e semifreddo allo zabaione; l'Osteria del Macellario punterà su affettati artigianali come la munfradella e hamburger di fassona; il Ristorante Antico Ricetto delizierà i presenti con un tris di antipasti tradizionali e il classico bûnet. L'esperienza sarà arricchita da un'area adibita alla vendita diretta delle bottiglie, consentendo ai visitatori di acquistare le etichette degustate. La serata di sabato sarà inoltre animata da un concerto di musica dal vivo alle 21,30 con l'esibizione della band astigiana Bakkano, trasformando il parco in un palcoscenico a cielo aperto. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cinque prestigiosi
locali serviranno
specialità monferrine in
abbinamento ai calici

Percorsi
di assaggio
con le proposte
di venti produttori



Tenuta La Mercantile farà da scenario della Festa del Ruchè in programma oggi e domani



PAOLO.VIARENGO PAOLO.VIARENGO



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

IL COLLOQUIO

A Montalbera la Riserva Ruché “Vino identitario”

FIAMMETTA MUSSIO

«Il 60% del Ruché di Castagnole Monferrato prodotto nel mondo nasce». A dirlo è Franco Morando. - PAGINA 39

Franco Morando e le nuove etichette
Oltre alla Riserva anche un Pinot nero

“A Montalbera il passo in più che valorizza il vino Ruché”

IL COLLOQUIO

FIAMMETTA MUSSIO

«Il 60% del Ruché di Castagnole Monferrato e quasi il 15% del Grignolino d'Asti prodotto nel mondo nasce qui, nelle nostre cantine. È un dato che ci responsabilizza e ci rende orgogliosi ogni giorno».

A dirlo è Franco Morando, alla guida di Montalbera, realtà che oggi conta 110 ettari a corpo unico a Castagnole Monferrato, cuore produttivo e sede principale, affiancati da altri 15 ettari a Castiglione Tinella, in Langa. Oggi è a quota 850 mila bottiglie, di cui 550 pesano sulla docg Ruché. La metà della produzione della denominazione che ha superato il milione di bottiglie.

Quest'anno l'azienda presenta due nuove etichette: la Riserva Franco Morando Ruché di Castagnole Monferra-

to docg e il Pinot Nero Metodo Classico 140 + 1.

«Con la Riserva che porta il mio nome abbiamo voluto fare un passo in più sul Ruché - spiega Morando -. Non solo preservarne l'identità, ma dimostrare fino in fondo che può essere un grande vino da tempo, capace di evolvere e raccontare la profondità del nostro territorio».

La Riserva Franco Morando nasce da una selezione dei vigneti storici tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore. L'invecchiamento prevede 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, austriaco e di Slavonia, seguiti da ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia. È la seconda Riserva della cantina dopo Il Fondatore, in onore del capostipite di famiglia Enrico Riccardo Morando. Accanto a questo progetto, Montalbera continua a investire anche sul fronte della spumantistica metodo classico. Il progetto si fonda su oltre 140 mesi di

affinamento sui lieviti, a cui si aggiunge simbolicamente il “+1”: il momento finale della degustazione e definizione del blend. «Il 140 + 1 è la nostra idea di rigore applicato al Pinot Nero - prosegue Morando -. Ogni grappolo viene accuratamente selezionato e sottoposto a un processo di pulizia delicato e progressivo, articolato in più fasi di lavaggio e ammollo, seguite da una completa asciugatura. È un lavoro che richiede tempo, pazienza e precisione assoluta».

Ottenuto da Pinot Nero in purezza, rappresenta infatti uno dei progetti più ambiziosi della cantina: «Da una parte c'è la nostra storia, dall'altra la voglia di continuare a sperimentare - precisa Morando -. Ma il punto di partenza resta sempre lo stesso: il rispetto del territorio e delle sue potenzialità».

E a proposito di potenzialità, Montalbera rafforza anche il proprio progetto di ospitalità. A giugno si com-

pletterà un importante percorso dedicato all'incoming, pensato per offrire un'esperienza immersiva nel cuore del Monferrato: «Per noi l'accoglienza è un tassello fondamentale del racconto aziendale - prosegue Morando -. A giugno concluderemo un progetto a cui teniamo molto: inaugureremo una piscina di 16 metri immersa nei vigneti di Ruché, pensata per permettere di nuotare letteralmente tra le vigne. Un'esperienza unica, che si aggiunge alle cinque Wine Suites già attive, ai percorsi di trekking e biking tra i filari, e completa un percorso di valorizzazione del territorio a cui lavoriamo da tempo, con l'obiettivo di far conoscere e dare sempre più lustro alle magnifiche colline del Ruché». —



La tenuta Montalbera



Le cantine



Lavendemia



FRANCOMORANDO
CANTINA
MONTALBERA



“Da una parte
c'è la nostra storia
dall'altra
la voglia di continuare
a sperimentare
partendo sempre
dal territorio”

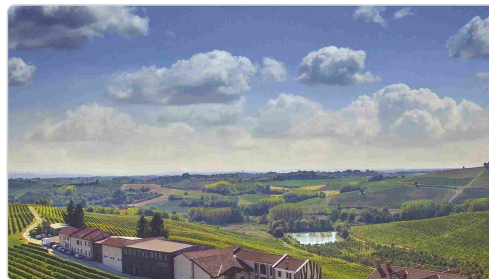
Per noi l'accoglienza
è un tassello
fondamentale
del racconto
aziendale



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

A Montalbera il passo in più che valorizza il vino Ruche'

Franco Morando e le nuove etichette: oltre alla Riserva anche un Pinot nero «Il 60% del Ruché di Castagnole Monferrato e quasi il 15% del Grignolino d'Asti prodotto nel mondo nasce qui, nelle nostre cantine. È un dato che ci responsabilizza e ci rende orgogliosi ogni giorno». A dirlo è Franco Morando, alla guida di Montalbera, realtà che oggi conta 110 ettari a corpo unico a Castagnole Monferrato, cuore produttivo e sede principale, affiancati da altri 15 ettari a Castiglione Tinella, in Langa. Oggi è a quota 850 mila bottiglie, di cui 550 pesano sulla docg Ruché. La metà della produzione della denominazione che ha superato il milione di bottiglie. Quest'anno l'azienda presenta due nuove etichette: la Riserva Franco Morando Ruché di Castagnole Monferrato docg e il Pinot Nero Metodo Classico 140+1. Preservare l'identità «Con la Riserva che porta il mio nome abbiamo voluto fare un passo in più sul Ruché - spiega Morando -. Non solo preservarne l'identità, ma dimostrare fino in fondo che può essere un grande vino da tempo, capace di evolvere e raccontare la profondità del nostro territorio». La Riserva Franco Morando nasce da una selezione dei vigneti storici tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore. L'invecchiamento prevede 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, austriaco e di Slavonia, seguiti da ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia. È la seconda Riserva della cantina dopo Il Fondatore, in onore del capostipite di famiglia Enrico Riccardo Morando. Accanto a questo progetto, Montalbera continua a investire anche sul fronte della spumantistica metodo classico. Il progetto si fonda su oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, a cui si aggiunge simbolicamente il +1: il momento finale della degustazione e definizione del blend. «Il 140+1 è la nostra idea di rigore applicato al Pinot Nero - prosegue Morando -. Ogni grappolo viene accuratamente selezionato e sottoposto a un processo di pulizia delicato e progressivo, articolato in più fasi di lavaggio e ammollo, seguite da una completa asciugatura. È un lavoro che richiede tempo, pazienza e precisione assoluta». Il progetto ambizioso Ottenuto da Pinot Nero in purezza, rappresenta infatti uno dei progetti più ambiziosi della cantina: «Da una parte c'è la nostra storia, dall'altra la voglia di continuare a sperimentare precisa Morando -. Ma il punto di partenza resta sempre lo stesso: il rispetto del territorio e delle sue potenzialità». E a proposito di potenzialità, Montalbera rafforza anche il proprio progetto di ospitalità. A giugno si completerà un importante percorso dedicato all'incoming, pensato per offrire un'esperienza immersiva nel cuore del Monferrato: «Per noi l'accoglienza è un tassello fondamentale del racconto aziendale - prosegue Morando -. A giugno concluderemo un progetto a cui teniamo molto: inaugureremo una piscina di 16 metri immersa nei vigneti di Ruché, pensata per permettere di nuotare letteralmente tra le vigne. Un'esperienza unica, che si aggiunge alle cinque Wine Suites già attive, ai percorsi di trekking e biking tra i filari, e completa un percorso di valorizzazione del territorio a cui lavoriamo da tempo, con l'obiettivo di far conoscere e dare sempre più lustro alle magnifiche colline del Ruché».





S

MENU CERCA

LA STAMPA



IL QUOTIDIANO



ABBONATI



'A Montalbera il passo in più che valorizza il vino Ruché'

FIAMMETTA MUSSIO

07/05/2026



L'ASCOLTO È RISERVATO AGLI ABBONATI

CONDIVIDI

LINK

COMMENTA

Abbonati per leggere anche

Potrebbe interessarti anche



Alberto Mossino: 'Sono lavoratori da stabilizzare non delinquenti'

DI PAOLO VIARENGO 07/05/2026



Astigiano, la provincia accogliente: ospitati 57 migranti ogni 10 mila abitanti

DI PAOLO VIARENGO 07/05/2026



Letizia Capparelli: 'Senza di loro la vendemmia si fermerebbe'

DI PAOLO VIARENGO 07/05/2026

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SpecialeItaliadelGusto



giovedì 7 maggio 2026

Sabato 16 e domenica 17 maggio a Castagnole Monferrato (AT) "FESTA DEL RUCHE"



**Le cantine presenti all'evento e
Le proposte gastronomiche**

**Degustazioni alla presenza dei produttori,
punto vendita bottiglie, stand gastronomici e musica**

**Continua la vendita online con promozione
fino al 15 maggio**

Il **16 e 17 maggio 2026** ritorna presso la **Tenuta La Mercantile di Castagnole Monferrato** il consolidato appuntamento che fa incontrare il Ruchè e i suoi produttori a professionisti ed enoappassionati.

L'iniziativa è promossa dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato con la collaborazione di Go Wine e avrà sede nello storico complesso risalente alla fine del XVII secolo, circondato dal verde di uno splendido giardino all'italiana.

L'evento prevede degustazioni di *Ruchè di Castagnole Monferrato Docg*, incontri con i produttori nelle splendide sale affrescate della Tenuta, punto vendita bottiglie, stand gastronomici e musica.

L'ingresso alla Tenuta sarà libero per tutti, con degustazioni a pagamento, nei giorni di sabato e domenica. Ad accompagnare gli assaggi di Ruchè in uno spazio aperto a tutti ci saranno **proposte food** con le specialità del territorio da gustare in accompagnamento alla degustazione **e musica dal vivo**.

Archivio blog

▼ 2026 (824)

▼ maggio (32)

Sabato 16 e domenica 17 maggio a Castagnole Monfer...

Gabriella Greison DOVE TUTTO PUÒ ACCADERE

Fabbrica del Vapore - Comune di Milano e Massimo P...

L'eleganza inarrivabile del Rosè Il RosaMara entr...

FONDAZIONE IN BETWEEN ART FILM PRESENTA CANI...

La tavola si veste di fiori: da Kasanova la nuova...

GÒODURIE SORESINA APRE ALLA SERA E LANCIA IL NUOVO...

FARMO A TUTTOFOOD 2026: OLTRE 25 ANNI DI INNOVAZ...

Il piacere di brindare con la mamma: sei vini cons...

DEGUSTAZIONI: IL BAROLO DOCG CASTELLERO 2022 DELL'...

Fondazione Bevilacqua La Masa Annunciati i ...

FRIULANO DOC COLLIO 2024 TENUTA STELLA: FRESCHEZZA...

XNL Teatro nell'ambito del progetto multidiscipli...

UN ASSAGGIO DI BASILICATA IN VALPOLICELLA: ALL'AM...

Domenica 7 giugno 2026 torna la "Passeggiata Slow"...

MAI PIÙ FAME: IL CAMBIAMENTO CHE COSTRUIAMO INSIEME

Fondazione Bevilacqua La Masa presenta L'...

Milano, venerdì 8 maggio: il flash mob firmato Q...

GIOVEDÌ 14 MAGGIO 2026 Dalle ore 16.00 alle ore 2...

In occasione della Biennale Arte 2026 SKIRA apre...

Ecco l'elenco delle cantine presenti al banco d'assaggio

Amelio Livio, Grana

Az. Agr. Gatto Pierfrancesco, Castagnole Monferrato

Az. Agr. La Miraja, Castagnole Monferrato

Az. Agr. Tommaso Bosco, Castagnole Monferrato

Balliano, Grana

Bersano, Nizza Monferrato

Caldera Fabrizia, Asti

Cantina di Casorzo, Casorzo

Cantina Sociale di Castagnole Monferrato

Cantine Sant'Agata, Scurzolengo

Esse Erre Agricola, Castagnole Monferrato

Ferraris Agricola, Castagnole Monferrato

Goggiano, Refrancore

La Mondianese, Montemagno

Montalbera, Castagnole Monferrato

Poggio Ridente, Cocconato d'Asti

Prediomagno, Grana

Tenuta dei Re, Castagnole Monferrato

Tenuta Montemagno, Montemagno

Stand gastronomici a cura di Ristoranti dei comuni del Ruchè

Sabato e domenica uno spazio aperto a tutti sarà poi riservato alle proposte gastronomiche con specialità monferrine con **ristoranti del territorio**; con un percorso di gusto legato alle eccellenze del territorio direttamente alla Tenuta La Mercantile in abbinamento alla degustazione.

Agriturismo La Miraja - Castagnole Monferrato

Tagliere di Formaggi con Confettura di Fragole e Ruchè € 15,00

Carrè di Fassona Piemontese con Insalata e Riduzione di Ruchè € 15,00

La Raviola Galante - Scurzolengo

Tonnato all'Antica Blu di Mucca del Monviso con Pane di Spezie al Miele, Cugnà di Ruchè e Miele di Castagno Bio € 15,00

Cremino della Raviola Galante € 6,00

Torta di Nocciole con Ganache al Cioccolato € 6,00

Locanda So Vino - Refrancore

Agnolotti ai Tre Arrosti con Sugo Sfilacciato di Brasato al Ruchè € 12,00

Agnolotti ai Tre Arrosti Burro e Parmigiano € 10,00

Semifreddo allo Zabaione di Ruchè e Finocchini di Refrancore € 6,00

Osteria del Macellaio - Scurzolengo

Tagliere di Affettati Monferrini (di produzione propria): Salame Crudo e Cotto D.E.C.O. e

Munfradella (con nocciole e Vermouth Torino Superiore) € 10,00

Carne Cruda di Fassona Piemontese € 10,00

Hamburger di Fassona Piemontese su letto di Misticanza € 15,00

Ristorante Antico Ricetto - Portacomaro

Tris di antipasti (Insalata Russa - Lingua con Bagnetto Verde - Involtino di Peperone) € 12,00

Bunet alla piemontese € 6,00

Acqua € 1,00

Caffè € 1,00

...e ancora punto vendita bottiglie per tutta la durata dell'evento e musica il sabato sera

Inoltre, come da tradizione, **si potranno acquistare in entrambe le giornate presso il punto vendita dedicato le bottiglie dei produttori** presenti all'evento. **Sabato sera alle 21:30** sarà prevista un'esibizione musicale dal vivo a cura della band **Bakkano** di Asti.

Il programma

Il banco d'assaggio alla presenza dei produttori e la degustazione di Ruchè

- Banco d'assaggio (nel turno indicato) alla presenza diretta delle cantine dell'Associazione Produttori. Degustazione in forma libera (non regolata da ticket) nelle splendide sale della Tenuta La Mercantile, Calice e taschina in omaggio.

Turni e orari del banco d'assaggio:

TUTTO PRONTO PER LA STAGIONE ESTIVA DI CORTINA SKI...

A NAPOLI LA NUOVA TAPPA DI "WINE IS... AROUND"

Si accende The Radiant Van la nuova opera luminos...

Elezioni al Consorzio Vini Alto Adige: Riconfermat...

PATRICK MIMRAN RECENT WORKS

Nizza è Barbera: tutto pronto per l'edizione 2026

NERI MARCORÈ PROTAGONISTA DEL NUOVO SPETTACOLO DED...

La Grande Bellezza, Degusta vini d'Eccellenza a Mi...

LA FONDAZIONE CAVALIERE DEL LAVORO ALBERTO GIACOMI...

Le Vie del Pane - UN SALTO AL FORNO A LEGNA di MAR...

DIARIO VENEZIANO Il progetto di Ilya ed Emilia...

Primavera del Castellinaldo Barbera d'Alba CASTELL...

- ▶ aprile (237)
- ▶ marzo (226)
- ▶ febbraio (182)
- ▶ gennaio (147)

- ▶ 2025 (2104)
- ▶ 2024 (1951)
- ▶ 2023 (2001)
- ▶ 2022 (1839)
- ▶ 2021 (1662)
- ▶ 2020 (1471)
- ▶ 2019 (1534)
- ▶ 2018 (1125)
- ▶ 2017 (666)
- ▶ 2016 (16)
- ▶ 2015 (18)
- ▶ 2014 (7)
- ▶ 2013 (7)
- ▶ 2012 (11)



**VIAGGIATORI
DEL GUSTO**
Sapori, saperi e bellezze d'Italia

[HOMEPAGE](#)
[EVENTI](#)
[PRODOTTI TIPICI LOCALI](#)
[BELL'ITALIA](#)
[VDG CONSIGLIA](#)
[ATTUALITÀ](#)
[ARTE E SOCIETÀ](#)
[TURISMO](#)
[CHI SIAMO](#)


La penna di Andre Di Bella

Aroma, cucina di sperimentazione italiana e internazionale, a Torino

Il Ristorante Aroma di Via Monferrato porta sulle tavole degli ospiti una cucina di ricerca, innovativa, attenta alle materie prime. Condotto con estremo garbo e grande personalità, si distingue per una clientela per lo più giovane, con una spiccata presenza femminile. L'intervista con lo chef Diego Lamarca che conduce assieme al fratello Denis il ristorante, svela alcuni retroscena interessanti

di Andrea Di Bella | 7 Maggio 2026

Mi trovo a **Torino** in **Via Monferrato**, presso il **Ristorante Aroma**. Quartiere Borgo Po, in una via che guarda la Gran Madre e il Monte dei Cappuccini, a due passi dal fiume. Possiamo definirlo un angolo parigino della città, esclusivo, viste le vetrine delle boutiques, le botteghe di antiquariato e di artigianato, atelier di design, locali gastronomici particolari, cioccolaterie e diversi luoghi del cibo e dell'aperitivo. E una parte di città, quella più giovane, la sera affolla l'aristocratica via sedendosi ai dehors o rimanendo davanti ai locali con i calici pieni di vini intriganti o di cocktails di ultima generazione.

Cerca

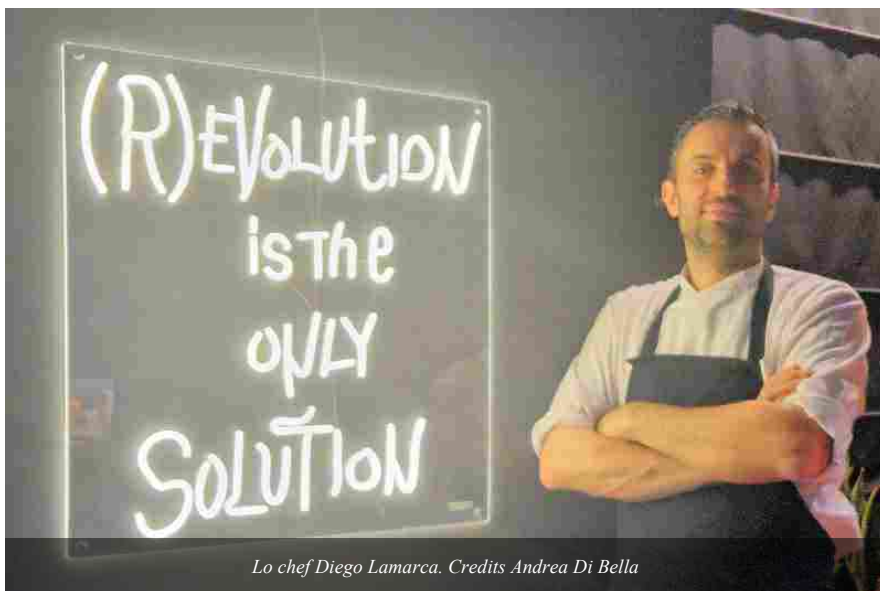
CERCA



Diego (a sx) e Denis Lamarca del Ristorante Aroma. Credits Andrea Di Bella

Tra i ristoranti che stanno riscuotendo un bel successo c'è "Aroma", un locale particolarmente stiloso, intimo, molto discreto ma pieno sorrisi. I due titolari, i fratelli **Diego e Denis Lamarca**, stanno il primo in cucina, in veste di chef, e l'altro nelle diverse salette a dirigere il servizio, molto accurato e puntuale.

L'ambiente è molto discreto, giovane, con una presenza femminile quasi prevalente. Musica di sottofondo e atmosfera raffinata ma senza eccessi. Locale molto piacevole dal punto di vista ambientale. **Qui si sta bene.**



Lo chef Diego Lamarca. Credits Andrea Di Bella

L'INTERVISTA ALLO CHEF DIEGO LAMARCA

Vorrei iniziare parlando della location, via Monferrato, pedonalizzata negli ultimi tempi. Un vero successo.

"Da quando non circolano più le auto, la via ha acquisito una luce particolare e un'importanza superiore: tante sono state le aperture di nuovi negozi. Noi siamo qui da 11 anni e posso affermare che abbiamo contribuito non poco al rilancio di questa strada. Oggi è un polo gastronomico di particolare importanza"

Siete in una zona chic di Torino, che tipo di clientela ospitate

"Direi molto variegata, tanta gioventù, ospitiamo tavolate di amici, feste di laurea, giovani coppie, ma anche persone più avanti con l'età. Arrivano anche turisti, pur essendo questa una zona particolarmente residenziale,

Articoli recenti

[Aroma, cucina di sperimentazione italiana e internazionale, a Torino](#)

[International Coffee Tasting 2026: aperte le iscrizioni](#)

[Distinti Salumi: come scegliere un salume artigianale di qualità](#)

[A Frascati, nei Castelli Romani arriva Gusto Italia](#)

[A Castel d'Ario, nel mantovano, c'è la Festa del riso alla pilota](#)

Commenti recenti

[Alessandro Zirpolo e Angelo Pezzella insieme a Roma per una "Serata a 4 Mani"](#)
- [Angelo Pezzella su Alessandro Zirpolo e Angelo Pezzella insieme a Roma per una "Serata a 4 Mani"](#)

[Tania Causio su Indignazione a comando: quando la politica spegne il discernimento](#)

[Luca Giuliani su Indignazione a comando: quando la politica spegne il discernimento](#)

[Tania Causio su Hotel di street art: l'unico hotel al mondo dedicato ai murales apre la Sala Wega](#)

[Adriano su Hotel di street art: l'unico hotel al mondo dedicato ai murales apre la Sala Wega](#)



lontana dalle attrattive turistiche del centro della città”

A proposito di turisti che arrivano, quale proposta mette in atto Aroma per conquistare i loro palati ma anche quello dei clienti tradizionali?

“Bene, la nostra cucina parte dalla tradizione piemontese, ovviamente, con i piatti classici ormai tipici, ma ci piace anche spaziare verso una cucina più contemporanea, moderna, che guarda anche l'internazionalità dei piatti. Un mix di antichi sapori e nuove prospettive. Diventa un gioco di equilibrio gastronomico, molto pesce nella bella stagione e carne nella stagione più fredda. Cerchiamo di venire incontro alle esigenze di che ci sceglie, di chi vuole vivere un'esperienza culinaria tra schemi tradizionali e ricercatezza”

Partendo da ciò che mi stai dicendo, ti chiedo da dove proviene questa filosofia di preparazione del cibo... da quali ambiti provieni tu che sei ancora così giovane!

*“Beh, non ho ancora compiuto quarant'anni, ho fatto diverse esperienze a Torino da **Magorabin** a **Dolce Stil Novo**, in Sardegna da **S'Apposentu**, rinomato stellato di Roberto Petza, 'cucina per il territorio', poi sono rientrato a Torino per incontrare la cucina del ristorante **La Pista** di Lingotto. Insomma un percorso articolato che mi ha dato modo di incontrare personaggi di spicco nell'ambito della ristorazione e di fare esperienze significative che mi hanno fatto arrivare alla decisione di aprire un ristorante, assieme a mio fratello, Aroma. Il mio curriculum scolastico parte invece dall'Istituto turistico alberghiero Beccari di Torino e poi le prime esperienze di stage in diverse strutture”*

Diego, veniamo alla tua cucina. A fronte di un'offerta, in alcuni casi di buon livello, delle tavole torinesi, leggendo il menu di Aroma mi sono trovato a leggere piatti che escono fuori dalla consuetudine della ristorazione cittadina, quasi standardizzata, non voglio dire monotona. Lo fate per differenziarvi dall'omologazione o perché ci credete veramente!

“C'è da dire che abbiamo esaminato l'offerta dei locali della nostra città, e abbiamo riscontrato una ripetizione, in alcuni casi ossessiva, dei piatti scritti in menu, anche nelle nuove aperture. Piatti classici, un po' stereotipati. Certo il piatto della tradizione ci deve essere sempre, però abbiamo voluto differenziarci, proponendo piatti più innovativi, più attuali, più freschi, più eleganti direi. Una cucina che cambia coi tempi, più dinamica. È l'esigenza dei torinesi che vanno in giro per il mondo, che si muovono, e richiedono novità nel piatto”

Hai parlato di turista, prima. Qui siamo in zona residenziale perlopiù. Il turista che si spinge in Borgo Po arriva con quali prospettive, è preparato già prima di arrivare, sa già cosa mangiare... oppure è disarmato?

“Nel nostro quartiere, il turista arriva perché sa dove sta andando, perché ci sceglie o perché c'è stato un passaparola... se entra qui è perché sa dove sta andando e che cucina assaggerà. È documentato”

Parliamo di materie prime. Da dove provengono...

“La carne arriva dalla macelleria di famiglia, papà è macellaio assieme ad un altro fratello, quindi abbiamo l'imbarazzo della scelta. Certo la nostra Fassona piemontese è presente nelle proposte ma è destinata alla carne cruda ad esempio; se devo, però, preparare una bella costata o la guancia brasata di vitello mi affido ad un taglio di animale più grasso proveniente dall'estero. Il maialino di cinta senese che abbiamo in menu proviene da un allevatore orvietano che alleva allo stato brado e serve i migliori ristoranti stellati nazionali, da Bottura ad Heinz Beck, ad Alfredo Angeli. Quando l'abbiamo contattato la prima volta ci ha messi in lista d'attesa!. Ci ha fatto aspettare un anno prima di averlo e ora abbiamo l'esclusiva per il Piemonte. Il pesce arriva tutti i giorni fresco da Savona, abbiamo un fornitore che consegna il pescato del giorno. È da sei anni che è diventato il nostro fornitore ufficiale di pesce”

Si può quindi affermare che i piatti principi di Aroma partano dalle carni nelle diverse declinazioni, mettendoli poi nel menu con descrizioni molto emozionali?

“Ci piace molto valorizzare i nostri prodotti anche con descrizione dei piatti non banali. Aroma fa tutto questo

cercando di suscitare curiosità e regalare benessere agli avventori. La risposta degli ospiti è finora molto confortante, soddisfacente. Chi si ferma ai nostri tavoli ci fa i complimenti... ci apprezza. Il nostro menu cambia spesso per dare nuovi gusti e sapori a chi varca la soglia di Aroma"

Diego, tu sei ancora molto giovane, ma nella tua già consolidata carriera forse hai avuto uno o più chef di riferimento a cui ti sei ispirato nei tuoi primi passi

"Posso affermare che non ho mai avuto un personaggio iconico a cui mi sono ispirato. Amo la cucina di ricerca, di studio, innovativa, quindi mi sono sempre ispirato a cuochi che sanno regalare questi piatti. Se devo scegliere un luogo dove andare a mangiare prediligo il ristorante che mi sorprende con sapori più spinti, non tradizionali"

Che idea ti sei fatto del concetto di cucina in generale. Pensi che la nomina a Patrimonio Unesco della Cucina italiana sia arrivato per tradizione o per innovazione?

"Sicuramente per tradizione storica dei suoi piatti, però se guardiamo le preferenze del pubblico che viene a cenare da noi questo è in prevalenza fatto da giovani e soprattutto composto da donne. Credo che il pubblico femminile abbia più coraggio, si spinga sempre oltre, non si accontenti del risaputo e già provato. L'uomo rimane più tradizionalista, più ancorato al passato"

La tua famiglia di origine è piemontese?

"No! Papà è pugliese, mamma croata, noi figli siamo nati in Piemonte. Siamo molto mediterranei. Noi non ci sentiamo né pugliesi né croati, siamo torinesi di giovane generazione e la nostra cucina forse è così, che guarda il nostro territorio ma anche il mondo proprio per queste nostre origini..."



Diego Lamarca chef di Aroma. Credits Andrea Di Bella

Diego, parliamo, quindi, di questo tuo lavoro, della passione che ti ha portato a fare quello che fai

"A me è sempre piaciuto cucinare; quand'ero piccolo mi piaceva stare accanto a mia madre in cucina, pulivo le verdure, guardavo come preparava i pasti per la famiglia, l'aiutavo. Così ho fatto l'alberghiero e sono convinto di avere fatto un'ottima scelta. Attorno a me, a noi, non c'era nessuno che lavorasse in ambito ristorativo. Sì, solo mio padre che era macellaio poteva aiutarmi nel condurmi a lavorare la carne. E l'ho fatto, lui mi ha insegnato; conoscevo tutti gli animali, vitello, maiale, animali da cortile, cacciagione, che poi venivano a finire in pentola, sulle tavole delle famiglie o dei ristoranti. Ho imparato così la lavorazione della carne"

Cosa pensi di questi chef che fanno i teatrant televisivi: è cultura culinaria, messinscena, un piacevole passatempo?

“La cucina non è soltanto il piatto pronto, ha tutta una storia dietro tutta da raccontare. Sicuramente non c’è la cultura del cibo dietro questi programmi. Prendiamoli come intrattenimento e basta. Finti battibecchi, falsi rimproveri, applausi guidati, ma nessuno parla di materie prime, di sicurezza alimentare, di spreco del cibo, di educazione alimentare”

Diego, ora voglio proiettarti nel futuro. Cerca di vedere Aroma e la sua cucina tra dieci anni. Come vedi la cucina del futuro?

“Questa è una bella domanda. Immagino Aroma come una squadra affiatata e con le idee chiare, perché così deve essere se si vuole andare avanti e avere successo. Posso immaginare un Aroma 2: mia moglie è proveniente dalla Campania e lì la gastronomia offre prodotti sensazionali. Tutti mi propongono di pensare ad un nuovo ristorante proprio in quelle terre del Sud dove si possa portare qualche idea di cucina innovativa. Sicuramente vedo Aroma 2 in una grande città di provincia, dove le sperimentazioni sono viste di buon grado”

La soddisfazione più grande per te Diego è...?

“Quando qualcuno arriva da Aroma per scoprire chi siamo, cosa si mangia, come si sta nel nostro locale. Mi piacerebbe se questo qualcuno arrivasse appositamente da fuori città solo per mangiare da noi”

I sogni tuoi coincidono con quelli di tuo fratello....?

“Normalmente non ci raccontiamo i sogni, ma se il suo fosse quello di vedere i locali di Aroma sempre pieni allora vuol dire che il suo sogno diventa uguale al mio. Ci piace guardare i nostri clienti in faccia e normalmente li vediamo uscire col sorriso stampato sul viso. Se entrano già felici ed escono sorridenti significa che sono stati bene con noi; se entrano un po’ arrabbiati cerchiamo di far cambiare loro umore, e questa è la soddisfazione che ci fa andare avanti più determinati che mai”

LA DEGUSTAZIONE



Croissant tostato, uovo poché, cipolla al tartufo estivo e Parmigiano



French toast di baccalà mantecato, asparagi e beurre blanc di caviale di aringa affumicato



Risotto al caprino, fragole e riduzione all'aceto di sherry

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Porcini, cioccolato e frutti rossi, gianduia, meliga e zabaione



Pane e focaccia preparati in casa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VINI

Alta Langa Spumante di Contratto

Ruché Castagnole Monferrato – Tenuta Montemagno – di Montalbera

Print

PDF

37

AROMA

CARNE

CHEF

PESCE

RISTORANTE

TORINO

VINO

0 commenti



ANDREA DI BELLA

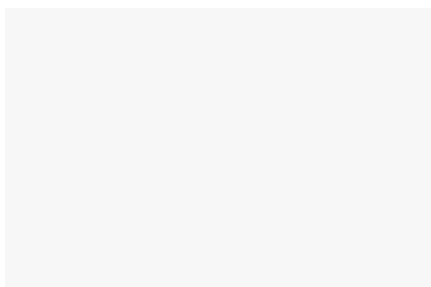
Ingegnere, per molti anni si è occupato di Project Management, di Comunicazione, di Formazione aziendale. È approdato al giornalismo nel secondo tempo della vita, per un'antica passione, collaborando con testate giornalistiche di enogastronomia e turismo, scrivendo di food, territori, uomini e itinerari. Turismo enogastronomico, culturale e ambientale fanno parte del suo bagaglio di conoscenze. Costruttore di narrazioni e promotore dell'emozionalità dei luoghi per arrivare al cuore dei lettori. Appassionato di fotografia, esprime attraverso lo scatto sensibilità e amore verso l'ambiente, il paesaggio e i prodotti della terra. Mettere il cibo al centro del progetto di vita di ciascuno, perché "il cibo, elemento essenziale per raggiungere uno stato di benessere, è felicità".



articolo precedente

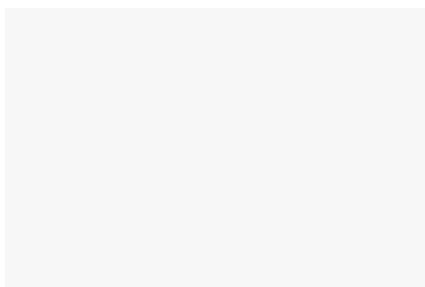
International Coffee Tasting 2026: aperte le iscrizioni

ALTRI ARTICOLI CHE TI POSSONO INTERESSARE



Poderi Vaiot: virtù di 4 generazioni del vino...

26 Aprile 2026



Alessandra Baruzzi, chef di umanità, di fratellanza, di...

21 Marzo 2026

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo commento

IN VINO VERITAS

La resurrezione del Ruchè, miracolo dell'Italia del boom

di **CARLO CAMBI**

■ Torno a esplorare i vini della famiglia Morando perché con l'avvicinarsi del caldo si tende a dimenticare i vini rossi e invece questi vignaioli da tre generazioni, che stanno a cavallo tra Langhe e Monferrato - 100 ettari in questa zona del Piemonte sono una rarità -, hanno una loro vocazione: il Ruchè. La storia di questo vino è commovente. È vitigno antico, molto probabilmente savoiardo, che sta a Castagnole Monferrato da tempo immemore eppure era negletto. Il Ruchè ha trovato una sorta di angelo custode in don **Giacomo Cauda**, che a beneficio dei parrocchiani ripiantò dieci filari e recuperò quest'uva. È stato un minimo miracolo enologico dell'Italia del boom che voltava le spalle alla campagna e di cui oggi noi traiamo i frutti. **Franco Morando** (si è messo a fare anche ottimamente la birra), che al Monferrato è adesso come le radici della vigna ai campi di sasso e argilla di queste lande meravigliose, ha deciso che l'impegno produttivo andasse al miglioramento del Ruchè.

Per la verità i Morando hanno in serbo anche uno spumante metodo classico da Pinot Nero che è meraviglioso: fa 140 mesi più uno di rifermentazione. È di finezza assoluta e ha però una spiccata presenza all'olfatto con una freschezza invidiabile. Devo dire che questo 140+1 - è il nome del vino che riflette la grande attesa per averlo - è una bottiglia di rara eleganza. Ma anche il Timorasso tra i bianchi offre la stessa intensità, benché più immediato. Tuttavia, è il Ruchè declinato in vari affinamenti a dare la cifra della qualità e dell'impegno enologico. Ho avuto la fortuna di degustare il Franco Morando riserva e devo dire che è sorprendente per equilibrio gusto-olfattivo. Il vino nasce da precisi cru e fa, dopo lunga macerazione che si vede al colore rubino intenso, 18 mesi di barrique e tonneaux di varie provenienze e tostature così da avere un maggior spettro olfattivo. Al naso offre un corredo fruttato evoluto poi si sente cioccolato, percezione di fourrure, finale sul fresco mirtillo. Al palato è serico, avvolgente, ma non tannico, sostenuto nel finale da ritorni quasi speziati. Vino esplicito. Da cucina di carne,

paste come gli agnolotti, deciso sui formaggi duri. Per me ottimo anche con la bagna cauda.

**FRANCO MORANDO
RISERVA**

Tipo Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva
Cantina Montalbera
Indirizzo via Montalbera 1, Castagnole Monferrato (Asti)
Sito montalbera.it
Telefono 0141-292125
Prezzo a partire da 25 euro

