

# Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica Montalbera</b>			
9	Il Monferrato	31/03/2026	<i>Vini del Monferrato e Barbera d'Asti: cresce il Consorzio</i>	3
27	La Nuova Provincia	31/03/2026	<i>Barbera: Mobrìci presidente</i>	5
	Tastinglife.it	31/03/2026	<i>Montalbera presenta il Ruche' Riserva Franco Morando e il Metodo Classico 140+1</i>	6
	Atnews.it	30/03/2026	<i>Tra memoria e visione: al Vinitaly Montalbera presenta la Riserva Franco Morando e il Metodo Classic</i>	9
	Qualivita.it	30/03/2026	<i>Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato: Mobrìci nominato presidente</i>	12
	Tastinglife.it	30/03/2026	<i>Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Filippo Mobrìci alla guida del nuovo Cda</i>	13
	Turismodelgusto.com	30/03/2026	<i>Montalbera, il tempo come firma</i>	16
	Vinonews24.it	30/03/2026	<i>Filippo Mobrìci fa tris, torna alla guida del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato</i>	27
	ELECTOMAGAZINE.IT	28/03/2026	<i>Montalbera sfida la crisi del vino e lancia due nuovi prodotti nel solco di qualità' e tradizione</i>	29
	GIUCOLVINO.IT	28/03/2026	<i>Dal Ruche' al Pinot Nero: Montalbera racconta il tempo del vino</i>	37
	Rossettoecioccolato.net	28/03/2026	<i>Filippo Mobrìci e' il nuovo presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato</i>	39
	Turismodelgusto.com	28/03/2026	<i>Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha eletto il nuovo Cda, Filippo Mobrìci sarà il pres</i>	40
	Atnews.it	27/03/2026	<i>Filippo Mobrìci e' il nuovo Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato</i>	41
	Foodaffairs.it	27/03/2026	<i>Filippo Mobrìci nominato Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato</i>	44
	Ilmonferrato.it	27/03/2026	<i>Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato: Filippo Mobrìci nuovo presidente</i>	48
	Italiaatavola.net	27/03/2026	<i>Nuovo corso per la Barbera d'Asti: Mobrìci nuovo presidente, cda rinnovato</i>	49
	Lavocediasti.it	27/03/2026	<i>Filippo Mobrìci torna alla guida del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato</i>	52
	Mitomorrow.it	27/03/2026	<i>Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Filippo Mobrìci e' il nuovo presidente</i>	54
	Saporidelpiemonte.net	27/03/2026	<i>Dai Consorzi (vino). Filippo Mobrìci torna presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monfer</i>	58
	Saporidelpiemonte.net	27/03/2026	<i>Dalle aziende (vino). Montalbera (Castagnole Monferrato) presenta due nuove anteprime: il Ruche' Ris</i>	62
	Winemag.it	27/03/2026	<i>Consorzio Barbera d'Asti: Filippo Mobrìci nuovo presidente</i>	65
	Msn.com/it	23/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	68
	Accadeora.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	69
	Appianews.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	71
	Askaneews.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	72
	Canaleuno.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali Di Redazione Mar 22, 2026</i>	74
	Cittadinapoli.com	22/03/2026	<i>Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali</i>	76
	Comunicazione nazionale.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	77
	Corrieredellasardegna.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali</i>	78
	Corrierediancona.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	79
	Corrieredipalermo.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali</i>	81
	Corriereflegreo.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali</i>	82
	Cronachedelmezzogiorno.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali</i>	83
	Cronachediabruzzoemolise.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali</i>	84
	Cronachedibari.com	22/03/2026	<i>Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali</i>	85

## Sommaro Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica Montalbera</b>			
	Cronachedimilano.com	22/03/2026	<i>Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali</i>	86
	Gazzettadigenova.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali</i>	87
	Gazzettamatin.com	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	88
	Giovannilucianelli.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali</i>	89
	Ilcorrieredibologna.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali</i>	90
	Ilcorrieredifirenze.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	91
	Ilgiornaleditorino.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali</i>	92
	Investimentinews.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	93
	Lacittadiroma.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	94
	Magazine-italia.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	96
	Notiziedi.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	97
	Primopiano24.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali</i>	98
	Qds.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	99
	Radionapolicentro.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	102
	Radiostudio90italia.it	22/03/2026	<i>Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali</i>	103
	Vinievino.com	16/03/2026	<i>rassegna stampa vino di lunedì' 16 marzo 2026!</i>	104
	Corriere.it	15/03/2026	<i>Franco Morando: «La mia sfida con Montalbera: bollicine dimenticate e riemerse dopo 141 mesi»</i>	108
	Igrandivini.com	15/03/2026	<i>Montalbera a Vinitaly 2026 con due anteprime internazionali tra Ruche' Riserva e Pas Dose'</i>	110
35	Liberi Tutti (Corriere della Sera)	14/03/2026	<i>"La mia sfida con Monalbera: bollicine riemerse dopo 141 mesi"</i>	112



**Il direttivo** Filippo Mobrìci nuovo presidente; nel CdA sette nuovi soci

# Vini del Monferrato e Barbera d'Asti: cresce il Consorzio

## MONFERRATO

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

«Assumere la guida del Consorzio in questo momento è per me motivo di grande soddisfazione e responsabilità - commenta il neo-eletto Presidente Filippo Mobrìci - Arriviamo al prossimo Vinitaly con un Consiglio di Amministrazione rinnovato e con la volontà di rafforzare ulteriormente il dialogo con i mercati internazionali. Negli ultimi anni il settore ha dovuto confrontarsi con uno scenario particolarmente dinamico, caratterizzato da cambiamenti continui e nuove sfide competitive. Proprio per que-

## L'obiettivo

Rafforzare l'identità della Barbera e dei vini monferrini sui mercati nazionali ed esteri

sto il nostro impegno sarà quello di proseguire il lavoro avviato, consolidando le relazioni costruite e guardando al tempo stesso ai mercati emergenti, sempre più interessati a vini capaci di coniugare qualità, identità e immediatezza. In questo percorso raccogliamo il testimone lasciato dal mio predecessore Vitaliano Maccario, che ringrazio per aver rafforzato il dialogo con stakeholder nazionali e internazionali e per il lavoro svolto in un triennio particolarmente complesso. Lo facciamo con uno sguardo rivolto anche all'importante traguardo degli ottant'anni del Consorzio, non solo una ricorrenza, ma il risultato di una lunga storia condivisa insieme ai produttori del territorio». Ad affiancare il Presidente saranno i due Vicepresidenti Lorenzo Giordano della cantina sociale di Vinchio e Vaglio Serra e Giorgio Gozzelino di Cascina Castlet che sottolineano: «La Barbera d'Asti ha tutte le caratteristiche per parlare al pubblico contemporaneo: è un vino identitario ma al tempo stesso immediato, capace di essere autentico e accessibile - dichiara Giordano - Il nostro obiettivo è continuare a raccontarla come un vino sempre più pop, riconoscibile e vicino ai consumatori, capace di unire qualità, versatilità e convivialità. Un linguaggio che permette alla Barbera di dialogare con nuove generazioni di wine lovers e con mercati sempre più dinamici». «Il valore della Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato nasce innanzitutto dal lavoro quotidiano dei produttori e dal legame profondo con un territorio unico, fatto di colline, suoli e tradizioni

vitivinicole che da generazioni ne definiscono l'identità - sottolinea Gozzelino - Il nostro impegno sarà quello di rafforzare ulteriormente il lavoro di squadra tra produttori, istituzioni e filiera, affinché queste denominazioni possano continuare a essere ambasciatrici credibili del Monferrato nel mondo».

## CdA con 25 membri

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



Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Filippo Mobrì (al centro) è il nuovo presidente del CdA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



# Barbera: Mobrici presidente

**Rinnovato il Cda del Consorzio** «Nomina nel segno della continuità».  
«Consolidare le relazioni costruite guardando ai mercati emergenti»

E' un «ritorno al passato» che guarda al futuro: Filippo Mobrici torna alla presidenza del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha eletto il nuovo Cda, dopo l'esperienza di Vitaliano Maccario che recentemente ha ceduto l'azienda di Mombaruzzo. Al suo fianco un rinnovato Cda (7 nuovi consiglieri su 25) «pronte a portare energie, visione e sensibilità contemporanea nel percorso di crescita della denominazione».

«La nomina di Mobrici - è riportato nel comunicato stampa post assemblea - avviene nel segno della continuità e della valorizzazione del lavoro svolto negli ultimi anni per rafforzare l'identità della Barbera e dei vini del Monferrato sui mercati nazionali e internazionali».

Un rinnovo che arriva nell'imminenza del Vinitaly e in un momento complesso per il mercato del vino a livello internazionale.

«Partiamo con la volontà di rafforzare ulteriormente il dialogo con i mercati internazionali - il primo commento di Mobrici - Negli ultimi anni il settore ha dovuto confrontarsi con uno scenario particolarmente dinamico, caratterizzato da cambiamenti continui e nuove sfide competitive. Proprio per questo il nostro impegno sarà quello di proseguire il lavoro avviato, consolidando le relazioni costruite e guardando al tempo stesso ai mercati emergenti, sempre più interessati a vini capaci di coniugare qualità, identità e immediatezza. Lo facciamo con uno sguardo rivolto anche all'importante traguardo degli ottant'anni del Consorzio, un anniversario che rappresenta non solo una ricorrenza, ma il risultato di una lunga storia costruita insieme ai produttori del ter-



FILIPPO MOBRIICI, AL CENTRO, CONFERMATO PRESIDENTE, CON I VICE GIORGIO GOZZELLINO (A SINISTRA) E LORENZO GIORDANO

ritorio».

Ad affiancare il presidente saranno i vicepresidenti Lorenzo Giordano della cantina sociale di Vinchio e Vaglio Serra e Giorgio Gozzellino di Cascina Castlet che sottolineano: «La Barbera d'Asti ha tutte le caratteristiche per parlare al pubblico contemporaneo: è un vino identitario ma al tempo stesso immediato, capace di essere autentico e accessibile. Il nostro impegno sarà quello di rafforzare ulteriormente il lavoro di squadra tra produttori, istituzioni e filiera, affinché queste denominazioni possano continuare a essere ambasciatrici credibili del Monferrato nel mondo e a trasmet-

tere il valore di un territorio che ha nella viticoltura una delle sue espressioni più alte».

## Il nuovo Consiglio:

Luigi Bersano (M.G.M. Mondo del Vino-ARGEA), Davide Bianco (Azienda Vitivinicola Tenuta La Graziosa), Francesca Bonzano (Castello di Uviglie), Pietro Brillado (Cantina Sociale di Mombercelli), Andrea Costa (Marengo Vini), Carlo Cucco (Cantine Manfredi), Luca Ferraris (Agricola Ferraris), Bruno Fortunato (Tre secoli), Carlo Gallo (Azienda Agricola Gallo), Davide Gasperini (Cascina Gilli), Enzo Gerbi (Cantina sociale Barbera dei Sei Castelli),

Andrea Ghignone (Cantina Sociale di Nizza M.), Lorenzo Giordano (Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra), Giorgio Gozzellino (Cascina Castlet), Massimo Marasso (Fratelli Martini Secondo Luigi), Filippo Mobrici (Bersano Vigneti), Franco Morando (Società Agricola Montalbera), Daniela Posco (Cantina Sociale Maranzana), Giulio Porzio (Cantina Post Dal Vin), Mario Redoglia (Cantina Sociale di Castagnole Monferrato), Paolo Ricagno (Vecchia Cantina di Alice Bel Colle e Sessame), Enrico Rovero (F.lli Rovero), Paolo Sartirano (Sartirano Fratelli), Stefano Savio (Terre dei Santi), Federico Veronesi (Pico Maccario - Agribel).





# Tasting Life



Energia e Gas

Telecomunicazione  
Fissa e Mobile

Impianti Fotovoltaici

Sistemi domotici per  
ottimizzare i consumi

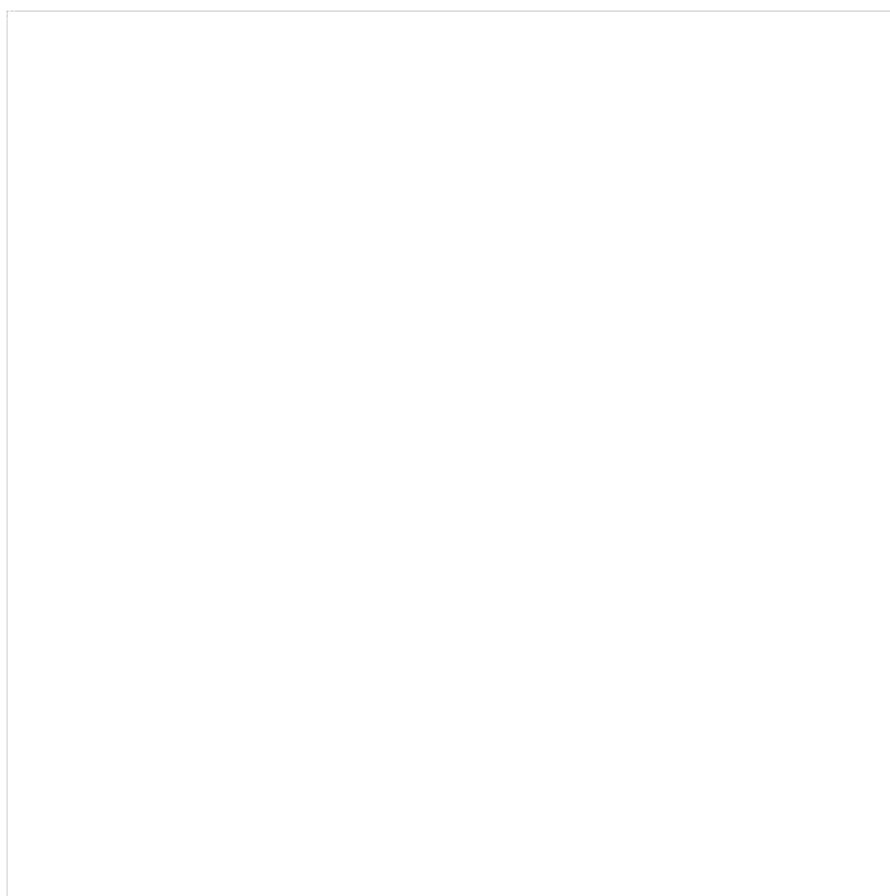
Notizie Eventi Vino E Bevande Ristoranti E Locali Cibo E Ricette Viaggi E Escursioni Mostre E Spettacoli Libri

Home , Eventi , Montalbera presenta il Ruchè Riserva Franco Morando e il Metodo Classico 140+1

EVENTI

## Montalbera presenta il Ruchè Riserva Franco Morando e il Metodo Classico 140+1

Di **Angela Massa** | Marzo 31, 2026



Due vini molto diversi, ma nati dentro la stessa idea di cantina: da una parte il **Ruchè di Castagnole Monferrato DCG Riserva "Franco Morando"**, dall'altra il **Metodo Classico Pas Dosé 140+1**. Sono queste le due novità con cui **Montalbera** apre il 2026 e rilancia il proprio lavoro su identità territoriale, precisione enologica e capacità di allargare il raggio della produzione senza perdere riconoscibilità.

ULTIMI ARTICOLI

EVENTI

**Villareggia, alla Cantina Luca Leggero il Brut protagonista della degustazione tra vini e abbinamenti - 28 marzo 2026**

NOTIZIE

**In Sardegna Tenuta Olianias apre Sa Frorèa e affianca un Anfiteatro tra le vigne**

NOTIZIE

**Harmony, la novità di Laurent-Perrier che guarda alla stagione primaverile**

VINO E BEVANDE

**Antonino Iuculano e Tenuta Roletto al Salone del Vino Torino 2026**

VINO E BEVANDE

**Roberto Pinetti e Bosca al Salone del Vino Torino 2026**

VINO E BEVANDE

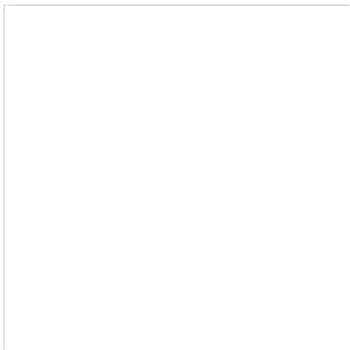
**Loris Massucco e Cantina Massucco al Salone del Vino Torino 2026**

RISTORANTI E LOCALI

**Dove mangiare messicano a Torino: El Beso a San Salvario**

Carica altri >

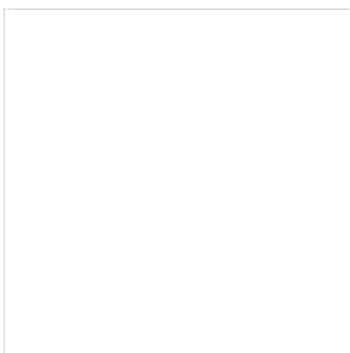
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



La prima etichetta ha un peso anche simbolico. La **Riserva "Franco Morando"** nasce da una **selezione dei vigneti storici** situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore e rappresenta la seconda Riserva della cantina dopo **Il Fondatore**. È un vino che lega il nome di una figura centrale nella storia aziendale a una lettura del Ruchè pensata per la profondità e per la tenuta nel tempo. Con questa Riserva, **il Ruchè viene portato verso una dimensione più ampia,**

**costruita anche sulla capacità di evolvere.**

Sul piano produttivo, **la Riserva segue un percorso rigoroso.** I vigneti sono allevati a Guyot basso, con rese contenute che non superano i 60 quintali per ettaro; la vinificazione avviene in rosso, con lunga macerazione sulle bucce, mentre l'invecchiamento prevede 18 mesi tra barriques e tonneaux di rovere francese, austriaco e di Slavonia, seguiti da ulteriori 6 mesi in bottiglia. Nel bicchiere il vino si presenta rubino intenso con riflessi granati, profilo olfattivo ampio, note che dal varietale si spostano verso cioccolato, cuoio conciato e mirtillo in cognà, e un sorso lungo sostenuto da tannino setoso e da una struttura ben misurata.



La seconda novità si muove su un terreno completamente diverso ma altrettanto ambizioso. Con il **140+1, Montalbera** porta avanti il suo lavoro sul **Metodo Classico da 100% Pinot Nero**, evoluzione del progetto **120+1**. Anche qui la scelta è netta: vinificazione in purezza, nessun dosaggio finale, oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti e un'impostazione che punta a restituire il vitigno in una chiave essenziale e precisa. Il **"+1"** indica simbolicamente il giorno dedicato alla

degustazione e alla definizione del blend finale.

**Il lavoro tecnico è parte centrale del progetto.** I grappoli vengono selezionati e sottoposti a un processo graduale di lavaggio, ammollo e asciugatura per ottenere un mosto molto pulito; i vini base provengono da mosti di primissima spremitura; la fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere con legni selezionati e stagionati per almeno tre anni, dove il vino resta sui lieviti per circa sei mesi svolgendo anche la malolattica, prima del lungo affinamento in bottiglia. Il risultato, secondo la descrizione aziendale, è un Pas Dosé dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, note di agrumi, fiori bianchi, nocciola tostata e crosta di pane, con un assaggio cremoso, sapido e strutturato.

La presentazione delle due etichette si è svolta a Torino, da **Bifrò**, il ristorante guidato da **Roberto Pintadu**, con un percorso costruito per accompagnare i vini attraverso gli abbinamenti. Si è iniziato con **Alta Langa 2022** e **Calyptos Viognier 2025**, serviti con salame, lardo e pecorino sardo; il **Pas Dosé 140+1 Magnum** ha accompagnato antipasti e cotto del Bifrò.

La parte centrale è entrata nel vivo con il **Ruchè Riserva Il Fondatore 2023 Magnum**,



proposto insieme a secreto di maiale iberico e diaframma di angus USA, mentre il nuovo **Ruchè Riserva Franco Morando 2023 Magnum** è stato servito con bistecca di vacca extra marezzata. Accanto alle nuove etichette, in degustazione anche altre referenze della gamma, dal **Barolo** al **Barbaresco**, a delineare l'ampiezza della produzione della cantina. In chiusura, pre dessert della casa e gelato alla crema, accompagnati da **Moscato d'Asti San Carlo 2025**.

È in questo contesto che si è colta con maggiore chiarezza la linea che unisce le due novità. **Il Franco Morando lavora sulla continuità familiare, sulla memoria aziendale e sulla centralità del Ruchè nel percorso di Montalbera. Il 140+1 allarga invece lo sguardo verso una tipologia diversa, oggi sempre più centrale nel mercato**, e mette in evidenza il versante più tecnico e progettuale della cantina. Due vini lontani per stile, ma coerenti dentro una stessa strategia: **consolidare il presidio sul territorio storico e, insieme, mostrare la capacità di misurarsi con registri diversi**.

Del resto, il percorso di **Montalbera** si legge anche nei numeri e nella storia aziendale. La cantina della famiglia **Morando**, con sede a **Castagnole Monferrato** e vigneti anche a **Castiglione Tinella**, nasce all'inizio del Novecento e oggi conta oltre 100 ettari vitati tra Monferrato e Langhe. Nella documentazione della cantina si sottolinea inoltre il peso produttivo raggiunto soprattutto sul Ruchè, con circa il 60 per cento del **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG** e circa il 15 per cento del **Grignolino d'Asti DOC** provenienti dalle sue strutture.

Dopo la presentazione torinese, il prossimo passaggio sarà **Vinitaly 2026**, dove le due etichette verranno mostrate come anteprime internazionali dal 12 al 15 aprile a Verona, nel Padiglione 10, Stand G2. Sarà lì che Montalbera porterà ufficialmente il nuovo capitolo del proprio lavoro: da un lato una Riserva che rilancia il Ruchè come vino di spessore e durata, dall'altro un Pas Dosé da lungo affinamento che spinge al massimo la ricerca sul Pinot Nero.

**TAGS** Alta Langa Arte Asti Austria Bar Barbaresco Barolo Cantina  
Castagnole Monferrato Cioccolato Degustazione Diaframma Gelato Grignolino  
Guida Langhe Metodo Classico Monferrato Moscato Mostra Nocciola Novi  
Pinot Nero Riale Ristorante Ruchè Torino Verona Vinitaly Vino



**Angela Massa**

<https://www.massa.email/>





press,commtech. the leading company in local digital advertising

anso



ECONOMIA



# Tra memoria e visione: al Vinality Montalbera presenta la Riserva Franco Morando e il Metodo Classico 140+1

di Redazione - 30 Marzo 2026 - 15:20 [Stampa](#) [Invia notizia](#) 3 min

**Più informazioni su** [140+1](#) [montalbera](#) [riserva franco morando](#) [vinality 2026](#) [franco morando](#) [castagnole monferrato](#)



**ATmeteo** Previsioni

Asti **19°C** **3°C**

**GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ** »



CURIOSITA

**Previsioni meteo alla piemontese per la primavera [previsioni](#)**

[Commenta](#)

In occasione di Vinality 2026, Montalbera svela due nuove etichette che rappresentano l'evoluzione più autentica della propria filosofia produttiva: da un lato la valorizzazione identitaria del Ruchè, dall'altro la ricerca estrema sul Metodo Classico da Pinot Nero. Due vini diversi ma complementari, accomunati da rigore, tempo e visione, che sono stati presentati alla stampa durante un incontro dedicato a Torino.

Montalbera presenta in anteprima **la Riserva Franco Morando, Ruchè di**

**ATlettere** Tutte le lettere



Discriminazione al seggio, Renata Sorba: "Inclusione? A domani..."

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



**Castagnole Monferrato DOCG Riserva** che unisce tradizione, territorio e visione futura. Nato da una selezione rigorosa dei vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nel cuore del Monferrato Patrimonio UNESCO, questo vino rappresenta un ponte ideale tra passato e futuro della cantina, celebrando l'identità del vitigno e l'esperienza familiare maturata in oltre un secolo di storia.

Ogni fase produttiva è studiata per valorizzare concentrazione, equilibrio e tipicità del Ruchè. I vigneti, allevati a Guyot basso con 7-8 gemme su capo a frutto, vengono diradati nei primi mesi estivi, mantenendo rese contenute e costanti, con un massimo di 60 quintali per ettaro indipendentemente dall'annata. La vinificazione segue il metodo tradizionale in rosso, con una lunga macerazione sulle bucce.

L'invecchiamento prevede 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, austriaco e di Slavonia, di primo passaggio e high toast, seguiti da ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia a temperatura controllata, per una durata complessiva minima di 24 mesi. Non è prevista stabilizzazione tartarica, a tutela della piena espressione del vino.

Nel calice, la Riserva Franco Morando si presenta di colore rubino intenso, con riflessi granati dovuti all'evoluzione. Il profilo olfattivo è ampio e avvolgente: le tipiche note varietali del Ruchè evolvono verso sentori di cioccolato, cuoio conciato e lievi richiami di mirtillo in cognà. Al palato il sorso è lungo e armonico, sostenuto da una trama tannica setosa e da un equilibrio preciso tra acidità e struttura, che conferisce eleganza e prospettiva evolutiva nel tempo.

Con la Riserva Franco Morando, Montalbera ribadisce la propria visione produttiva orientata alla valorizzazione del Ruchè come grande rosso piemontese da invecchiamento, capace di coniugare identità territoriale, rigore enologico e memoria storica della famiglia. Questa Riserva è dedicata a Franco Morando, figura centrale di Montalbera, che ha seguito le orme del nonno fondatore dell'azienda. Seconda Riserva della cantina dopo Il Fondatore, in onore del capostipite di famiglia Enrico Riccardo Morando, questa etichetta conferma la volontà di Montalbera di preservare e innovare la tradizione, raccontando il territorio attraverso vini di carattere e longevità.

Con il **140+1**, Montalbera presenta una delle espressioni più ambiziose della propria ricerca sul **Metodo Classico da Pinot Nero**. Ottenuto da uve 100% Pinot Nero, questo vino nasce come evoluzione del progetto 120+1 e rappresenta una sintesi estrema di tempo, precisione tecnica e identità territoriale. Le uve sono vinificate in purezza, senza dosaggio finale, per un'interpretazione rigorosa e autentica del vitigno.

Il progetto 140+1 si fonda su oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, a cui si aggiunge simbolicamente il "+1": il giorno dedicato alla degustazione e alla definizione del blend finale. 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. Un metodo pensato per preservare l'integrità dell'uva e ottenere un mosto estremamente pulito, capace di esprimere con precisione il profilo aromatico varietale.

I vini base derivano esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere, realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno tre anni. In queste botti il vino rimane sui lieviti per circa sei mesi, svolgendo anche la fermentazione malolattica, prima di affrontare il lungo affinamento in bottiglia senza alcun dosaggio finale.



Vessazioni e violenze subite dal sarto cinese, la solidarietà della Rete Welcoming Asti



Servizi per la disabilità in Piemonte: "Serve un chiarimento regionale su vigilanza e sostenibilità del sistema"

INVIARE UNA LETTERA




Nel calice, il 140+1 si presenta con un giallo paglierino dai riflessi dorati e un perlage finissimo e persistente. Il bouquet è ampio e stratificato, con note di agrumi, fiori bianchi, nocciola tostata e crosta di pane, accompagnate da leggere sfumature speziate. Al palato il sorso è cremoso, sapido e strutturato, sostenuto da una vibrante acidità e da una persistenza lunga ed elegante, che restituisce l'espressione più pura e raffinata del Pinot Nero.

Ricordiamo che 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, una a Castiglione Tinella con 15 ettari, e una a Castagnole Monferrato, con i suoi 110 ettari in un unico appezzamento, sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini, che può essere 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.

Più informazioni  
su

📍 140+1 📍 montalbera 📍 riserva franco morando 📍 vintaly 2026  
📍 franco morando 📍 castagnole monferrato

 Continue with Facebook

#### ALTRE NOTIZIE DI CASTAGNOLE MONFERRATO



##### CULTURA

A Castagnole Monferrato torna la Passiun: quest'anno sarà il "Vangelo delle cucitrici"



##### ATTUALITÀ

SuperEnalotto, sfiorato il "6" a Castagnole Monferrato



##### CULTURA

A Castagnole Monferrato iscrizioni aperte per il workshop di cucito sentimentale per preparare il drappo della Passiun



##### ATTUALITÀ

Domenica in cammino tra Montemagno e Castagnole Monferrato

#### DALLA HOME



##### GRANA MONFERRATO

A Grana Monferrato presentato il progetto "l'anello del benessere"



##### AGRICHEF

Agrichef Festival 2026: vince "Armonie del Piemonte" dell'agriturismo La Geppina di Agliano Terme



##### SCUOLA

Rinnovato il protocollo tra l'Ordine degli Architetti e l'Istituto Alfieri: prosegue il progetto "La scuola entra in cantiere"



##### FARMACIA DON BOSCO

Alla Farmacia Don Bosco di Asti un aprile ricco di servizi per la salute, consulenze e grandi promozioni

## Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato: Mobrìci nominato presidente

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, il presidente sarà Filippo Mobrìci alla guida di un CDA rinnovato con 7 nuovi membri: si presenta unito e dinamico in vista delle nuove sfide di mercato. L'assemblea dei soci del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha eletto il nuovo Cda che vede la conferma di 18 consiglieri e di 7 nuove realtà, pronte a portare energie, visione e sensibilità contemporanea nel percorso di crescita della denominazione. È stato altresì nominato Filippo Mobrìci Presidente del Consorzio dell'azienda Bersano. Una nomina che segna un passaggio nel segno della continuità e della valorizzazione del lavoro svolto negli ultimi anni per rafforzare l'identità della Barbera e dei vini del Monferrato sui mercati nazionali e internazionali. Assumere la guida del Consorzio in questo momento è per me motivo di grande soddisfazione e responsabilità, commenta il neo-eletto Presidente Filippo Mobrìci. Arriviamo al prossimo Vinitaly con un Consiglio di Amministrazione rinnovato e con la volontà di rafforzare ulteriormente il dialogo con i mercati internazionali. Negli ultimi anni il settore ha dovuto confrontarsi con uno scenario particolarmente dinamico, caratterizzato da cambiamenti continui e nuove sfide competitive. Proprio per questo il nostro impegno sarà quello di proseguire il lavoro avviato, consolidando le relazioni costruite e guardando al tempo stesso ai mercati emergenti, sempre più interessati a vini capaci di coniugare qualità, identità e immediatezza. In questo percorso raccogliamo il testimone lasciato dal mio predecessore Vitaliano Maccario, che ringrazio per aver rafforzato il dialogo con stakeholder nazionali e internazionali e per il lavoro svolto in un triennio particolarmente complesso. Lo facciamo con uno sguardo rivolto anche all'importante traguardo degli ottant'anni del Consorzio, un anniversario che rappresenta non solo una ricorrenza, ma il risultato di una lunga storia condivisa e di un percorso costruito insieme ai produttori del territorio. Ad affiancare il Presidente saranno i due Vicepresidenti Lorenzo Giordano della cantina sociale di Vinchio e Vaglio Serra e Giorgio Gozzelino di Cascina Castlet che sottolineano: La Barbera d'Asti ha tutte le caratteristiche per parlare al pubblico contemporaneo: è un vino identitario ma al tempo stesso immediato, capace di essere autentico e accessibile dichiara il Vicepresidente Lorenzo Giordano. Il nostro obiettivo è continuare a raccontarla come un vino sempre più pop, riconoscibile e vicino ai consumatori, capace di unire qualità, versatilità e convivialità. Un linguaggio che permette alla Barbera di dialogare con nuove generazioni di wine lovers e con mercati sempre più dinamici. Il valore della Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato nasce innanzitutto dal lavoro quotidiano dei produttori e dal legame profondo con un territorio unico, fatto di colline, suoli e tradizioni vitivinicole che da generazioni ne definiscono l'identità, sottolinea il Vicepresidente Giorgio Gozzelino. Il nostro impegno sarà quello di rafforzare ulteriormente il lavoro di squadra tra produttori, istituzioni e filiera, affinché queste denominazioni possano continuare a essere ambasciatrici credibili del Monferrato nel mondo e a trasmettere il valore di un territorio che ha nella viticoltura una delle sue espressioni più alte. Il nuovo consiglio di amministrazione consta di 25 membri: Bersano Luigi G.M. Mondo del Vino-ARGEA Bianco Davide Azienda Vitivinicola Tenuta La Graziosa Bonzano Francesca Castello di Uviglie Brillado Pietro Cantina Sociale di Mombercelli Costa Andrea Marengo Vini Cucco Carlo Cantine Manfredi Ferraris Luca Agricola Ferraris Fortunato Bruno Tre Secoli Gallo Carlo Azienda Agricola Gallo Gasperini Davide Cascina Gilli Gerbi Enzo Cantina sociale Barbera dei Sei Castelli Ghignone Andrea Cantina Sociale di Nizza M.to Giordano Lorenzo Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra Gozzelino Giorgio Cascina Castlet Marasso Massimo Fratelli Martini Secondo Luigi Mobrìci Filippo Bersano Vigneti Morando Franco Società Agricola Montalbera Pesce Daniela Cantina Sociale Maranzana Porzio Giulio Cantina Post Dal Vin Redoglia Mario Cantina Sociale di Castagnole Monferrato Ricagno Paolo Vecchia Cantina di Alice Bel Colle e Sessame Rovero Enrico Ili Rovero Sartirano Paolo Sartirano Figli Cantine e Vigneti Savio Stefano Terre dei Santi Veronesi Federico Pico Maccario Agribel Alberto Laschi <https://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2021/04/logo-qualivita-2021.png> Alberto Laschi Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato: Mobrìci nominato presidente





# Tasting Life



Energia e Gas

Telecomunicazione  
Fissa e Mobile

Impianti Fotovoltaici

Sistemi domestici per  
ottimizzare i consumi

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



Home , Notizie , Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Filippo Mobrì alla guida del...

## NOTIZIE

## Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Filippo Mobrì alla guida del nuovo Cda

Di **Angela Massa** | Marzo 30, 2026

[Gozzelino - Mobrì - Giordano](#)



Gozzelino - Mobrì - Giordano

A Costigliole d'Asti il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** rinnova i propri vertici e si prepara ai prossimi appuntamenti, a partire da Vinitaly, con una governance aggiornata e una rappresentanza ampliata.

L'assemblea dei soci ha eletto il **nuovo Consiglio di amministrazione**, composto da 25

## ULTIMI ARTICOLI

## NOTIZIE

**"Il Barolo oggi", seminario con degustazione all'Enoteca Regionale del Barolo - 11 aprile 2026**

## NOTIZIE

**Trentodoc in Città porta a Bologna 190 etichette in degustazione - 17 maggio 2026**

## NOTIZIE

**Castel Mareccio ospita VINALTUM 2026, tra produttori e masterclass - 17-18 maggio 2026**

## NOTIZIE

**Vini delle Abbazie di Proposta Vini: guida a cinque etichette tra Italia, Francia e Slovenia**

## NOTIZIE

**Asti Docg, arriva il rosé: il disciplinare si aggiorna e debutta una nuova tipologia**

## NOTIZIE

**Premio Maculan 2026, Andrea Petucco conquista la sfida tra vino dolce e piatto salato**

## NOTIZIE

**A Lana, in Alto Adige, il sommelier della mela Stefan Gögele cambia il modo di leggere il territorio**

Carica altri >



membri: accanto ai 18 consiglieri confermati entrano 7 nuove realtà, chiamate a contribuire con competenze e prospettive diverse al percorso della denominazione. Alla presidenza è stato nominato **Filippo Mobrìci**, espressione dell'azienda **Bersano**, in un passaggio che si inserisce nella continuità del lavoro svolto negli ultimi anni per rafforzare il posizionamento della Barbera e dei vini del Monferrato sui mercati.

*"Assumere la guida del Consorzio in questo momento è per me motivo di grande*

*soddisfazione e responsabilità", commenta il neoeletto Presidente **Filippo Mobrìci**.*

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

Al fianco del presidente opereranno i vicepresidenti **Lorenzo Giordano**, della cantina sociale di **Vinchio e Vaglio Serra**, e **Giorgio Gozzelino**, di **Cascina Castlet**.

*"La Barbera d'Asti ha tutte le caratteristiche per parlare al pubblico contemporaneo: è un vino identitario ma al tempo stesso immediato, capace di essere autentico e accessibile"*

dichiara il Vicepresidente **Lorenzo Giordano** *"Il nostro obiettivo è continuare a raccontarla come un vino sempre più pop, riconoscibile e vicino ai consumatori, capace di unire qualità, versatilità e convivialità. Un linguaggio che permette alla Barbera di dialogare con nuove generazioni di wine lovers e con mercati sempre più dinamici".*

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

**Il nuovo Consiglio di amministrazione riunisce 25 membri** in rappresentanza di aziende e cantine del territorio: Bersano Luigi – M.G.M. Mondo del Vino-ARGEA, Davide Bianco – Azienda Vitivinicola Tenuta La Graziosa, Francesca Bonzano – Castello di Uviglie, Pietro Brillado – Cantina Sociale di Mombercelli, Andrea Costa – Marengo Vini, Carlo Cucco – Cantine Manfredi, Luca Ferraris – Agricola Ferraris, Fortunato – Bruno Tre Secoli, Carlo Gallo – Azienda Agricola Gallo, Davide Gasperini – Cascina Gilli, Enzo Gerbi – Cantina sociale Barbera dei Sei Castelli, Andrea Ghignone – Cantina Sociale di Nizza Monferrato, Lorenzo Giordano – Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra, Giorgio Gozzelino – Cascina Castlet, Massimo Marasso – Fratelli Martini Secondo Luigi, Filippo Mobrìci – Bersano

Vigneti, Franco Morando – Società Agricola Montalbera, Daniela Pesce – Cantina Sociale Maranzana, Giulio Porzio – Cantina Post Dal Vin, Mario Redoglia – Cantina Sociale di Castagnole Monferrato, Paolo Ricagno Vecchia – Cantina di Alice Bel Colle e Sessame, Enrico Rovero – F.lli Rovero, Paolo Sartirano – Sartirano Figli Cantine e Vigneti, Stefano Savio – Terre dei Santi, Federico Veronesi – Pico Maccario – Agribel.

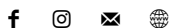
**Fondato nel 1946, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato riunisce oggi oltre 430 aziende associate e tutela 12 denominazioni.** L'attività è rivolta alla promozione e alla valorizzazione delle produzioni, con l'obiettivo di consolidarne la presenza sui mercati italiani e internazionali.

**TAGS** [Aglio](#) [Asti](#) [Bar](#) [Barbera](#) [Cantina](#) [Castagnole Monferrato](#) [Guida](#) [Lazio](#)  
[Monferrato](#) [Nizza](#) [Nizza Monferrato](#) [Pesce](#) [Vinality](#) [Vino](#)



**Angela Massa**

<https://www.massa.email/>



Letture a firma di **Angela Massa**

## 2 giugno: appuntamento al Picnic dei Vignaioli del Trentino a Gardolo di Trento, un'occasione da vivere tra viti e vignaioli

Notizie **Angela Massa** Maggio 29, 2023

Torna uno degli eventi più attesi del Trentino: il Picnic dei Vignaioli. Questa festa all'aria aperta è l'occasione perfetta per celebrare l'arrivo della bella...

[Continua a leggere](#)



**IL PICNIC  
DEI  
VIGNAIOLI  
DEL TRENTINO**

## Caiarossa E-Bike Experience: un Viaggio tra Territorio e Vigne Biodinamiche

Notizie **Angela Massa** Giugno 25, 2023

Tra paesaggi mozzafiato e colline ondulate, il fascino di Caiarossa regala al visitatore un'alternativa tra le meravigliose vigne della zona. L'E-bike è un mezzo...

[Continua a leggere](#)

# #Turismo del Gusto <sup>Anni</sup> 20 <sub>2005-2025</sub>

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

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

## Montalbera, il tempo come firma

***Debutto per la Riserva Franco Morando e il Metodo Classico 140+1***



C'è un'idea precisa che attraversa le nuove uscite di Montalbera: il tempo come strumento di identità, non come semplice attesa. È attorno a questo concetto che, a pochi giorni da Vinitaly 2026, la cantina piemontese ha scelto di presentare in anteprima a giornalisti e ristoratori due nuove etichette destinate a segnare un ulteriore passaggio nel proprio percorso produttivo.

La presentazione si è svolta a Torino, negli spazi del ristorante Bifrò, luogo che negli ultimi anni si è ritagliato un ruolo ben definito nella ristorazione cittadina grazie a una proposta fortemente specializzata. Qui la cucina ruota attorno alla brace e a una selezione rigorosa di carni di alta qualità, sottoposte a lunghi processi di frollatura e maturazione. Il lavoro di Roberto Pintadu – al 37° posto nella **World's 101 Best Steak Restaurants del 2024** – si muove in questa direzione: tecnica, materia prima e controllo del fuoco, senza concessioni a sovrastrutture. Un contesto essenziale, quasi didattico, che si è rivelato funzionale a mettere al centro i vini.

# #Turismo del Gusto <sup>20</sup> <sub>2005-2025</sub> <sup>Anni</sup>

[Home](#)

[Tutto Travel](#)

[TuttoFood](#)

[TuttoDrink](#)

[TuttoOk](#)

[Degustando](#)

[Eventi](#)

[Le Brevi](#)

[Video](#)

[Libri](#)

[Contatti](#)



**Roberto Pintadu e le bistecche extra marezzate**



**Bistecca di vacca extra marezzata**



**Diaframma di Angus USA**

# #Turismo del Gusto <sup>20</sup> <sub>2005-2025</sub> <sup>Anni</sup>

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk

Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

freschezza capace di alleggerire il sorso con grande equilibrio.



## Eravamo Mancati Tanto – il menù

A seguire, il secreto di maiale iberico e un diaframma di Angus USA, entrambi lavorati alla brace, hanno incontrato il Ruchè di Castagnole

# #Turismo del Gusto <sup>20</sup> <sub>2005-2025</sub> Anni

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

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

sempre in Magnum. Un abbinamento che ha messo in evidenza la capacità del vino di sostenere la profondità della carne, lavorando su equilibrio e lunghezza, senza mai perdere precisione. Un cremoso gelato ha permesso di degustare anche l'ottimo Moscato d'Asti DOCG San Carlo, ricavato dai vigneti di Castiglione Tinella, dove tutto ebbe inizio.



## I vini i degustazione

Accanto ai protagonisti, il percorso ha offerto anche una panoramica più ampia della produzione Montalbera. Il Ruchè Laccento 2024 si è distinto per il suo profilo fragrante e immediato, giocato su note floreali e una beva agile. La Barbera d'Asti Superiore 2024 Lequilibrio ha mostrato un'impostazione lineare, fresca e ben calibrata, mentre il Nizza DOCG 2023 La Mia Nuda ha portato maggiore profondità, con un frutto più maturo e una struttura più

# #Turismo del Gusto <sup>Anni</sup> 20 <sub>2005-2025</sub>

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


**Alta Langa**



**Moscato d'Asti**



**Birra Laccento**

Protagoniste della giornata sono state comunque la Riserva Franco Morando, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, e il Metodo Classico 140+1 da Pinot Nero in purezza. Due espressioni lontane per stile e costruzione, ma unite da un approccio che punta a estremizzare precisione e coerenza.

# #Turismo del Gusto <sup>20</sup> <sub>2005-2025</sub> <sup>Anni</sup>

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

## Laccento e il ricordo degli spumanti

La Riserva Franco Morando nasce nei vigneti storici tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, in un'area che rappresenta il cuore più autentico del Ruchè. La scelta agronomica è netta: basse rese, diradamenti estivi e una gestione della pianta orientata alla concentrazione.



# #Turismo del Gusto <sup>20</sup> Anni 2005-2025

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

In cantina il lavoro prosegue su questa linea, con macerazioni lunghe e un affinamento che supera i due anni tra legno e bottiglia. Il risultato è un rosso che sposta l'asse del Ruchè verso una dimensione più ampia, meno immediata, capace di lavorare sulla profondità aromatica e su una tessitura tannica progressiva. Le note varietali evolvono verso registri più scuri e maturi, senza perdere riconoscibilità.

Non è un caso che questa etichetta porti il nome di **Franco Morando**.



# #Turismo del Gusto <sup>Anni</sup> 20 <sub>2005-2025</sub>

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

## Franco Morando

La sua figura è centrale nella storia recente dell'azienda: è lui l'imprenditore che ha contribuito in modo decisivo a dare visibilità a un vitigno a lungo rimasto ai margini del panorama piemontese, trasformandolo in una delle denominazioni più identitarie del Monferrato. Un lavoro costruito nel tempo, tra investimenti agronomici, scelte stilistiche e posizionamento sul mercato, che oggi trova continuità anche nel suo recente ingresso nel Consiglio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Un passaggio che rafforza il legame tra impresa e territorio.

Accanto alla Riserva, il Metodo Classico 140+1 (il "+1" è simbolicamente il giorno dedicato alla degustazione e alla definizione del blend finale), rappresenta l'altra faccia del progetto Montalbera. Qui il tempo diventa



# #Turismo del Gusto <sup>20</sup>Anni 2005-2025

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

dinamica.

È un Metodo Classico che non cerca l'effetto immediato, ma invita a fermarsi, a seguirne l'evoluzione nel calice. Un vino che chiede attenzione, più che consenso.

Se la Riserva lavora sull'identità del territorio, il 140+1 esplora invece il margine più sperimentale della cantina. Due direzioni diverse, che però si incontrano nella stessa idea di rigore.

**Cantina**

# # Turismo del Gusto <sup>20</sup> <sub>2005-2025</sub> <sup>Anni</sup>

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

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

## Barricaia

Per comprendere questo doppio binario è utile guardare alla storia di Montalbera. L'azienda, con sede a Castagnole Monferrato, rappresenta oggi una delle realtà più strutturate del territorio, con una produzione che incide in modo significativo sul totale del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG. La crescita degli ultimi anni è stata accompagnata da investimenti tecnologici e da una visione che tiene insieme radici e cambiamento, con l'obiettivo di interpretare in modo sempre più preciso il potenziale delle uve. La scelta di presentare questi vini in un contesto raccolto, lontano dalle dinamiche fieristiche, prima dell'appuntamento veronese, racconta anche un cambio di passo nel modo di comunicare. Meno enfasi, più contenuto e attenzione al dettaglio.

Nel dialogo con la cucina del Bifrò, i due vini hanno mostrato la loro natura complementare: il Ruchè Riserva capace di accompagnare la profondità e la succulenza delle carni, il Metodo Classico in grado di alleggerire e rilanciare il sorso. Non un semplice gioco di abbinamenti, ma un esercizio di equilibrio.

# #Turismo del Gusto <sup>20</sup>Anni 2005-2025

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk

Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

## Montalbera

In questa doppia uscita si legge con chiarezza la direzione intrapresa dalla cantina: da una parte il rafforzamento del legame con il Ruchè, vitigno che Franco Morando ha contribuito a elevare da una dimensione locale a un rosso internazionale; dall'altra la volontà di misurarsi con territori espressivi diversi, spingendo la tecnica fino ai suoi limiti.

Due vini lontani per stile, ma costruiti con la stessa idea di fondo: non aggiungere, semmai togliere, finché resta solo ciò che serve davvero.

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

**Paolo Alciati**

---

Questo sito viene aggiornato senza alcuna periodicità programmata e per questo motivo non può considerarsi un prodotto editoriale come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n. 4. | Redazione Centrale - Editore ADV SRL - P.IVA

11457360011

# Filippo Mobrìci fa tris, torna alla guida del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato

di redazione | 30 Marzo 2026

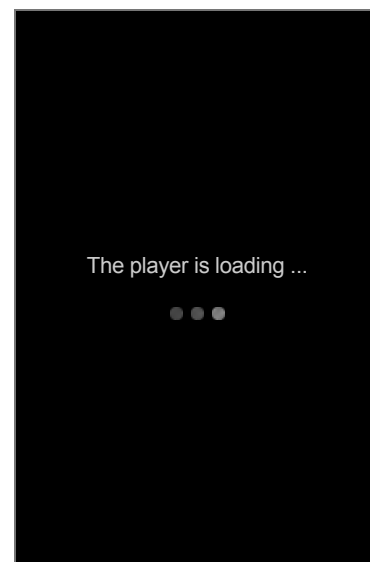
**Già presidente per due mandati, Mobrìci guida un CdA con sette nuovi membri. Lorenzo Giordano (Vinchio e Vaglio) e Giorgio Gozzelino (Cascina Castlet) vicepresidenti. Continuità e slancio.**

Torna in sella **Filippo Mobrìci**, al suo terzo mandato da presidente del **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**. L'assemblea dei soci ha infatti eletto il nuovo CdA, che vede la conferma di 18 consiglieri e l'ingresso di sette volti nuovi, pronti a portare energie, visione e sensibilità contemporanea nel percorso di crescita della denominazione.

Il consiglio ha inoltre nominato presidente Filippo Mobrìci dell'azienda **Bersano**. Una nomina nel segno della continuità e della valorizzazione del lavoro svolto negli ultimi anni per rafforzare l'identità della Barbera e dei vini del Monferrato sui mercati nazionali e internazionali.

*"Assumere la guida del Consorzio in questo momento è per me motivo di grande soddisfazione e responsabilità - commenta Mobrìci - Negli ultimi anni il settore ha dovuto confrontarsi con uno scenario particolarmente dinamico, caratterizzato da cambiamenti continui e nuove sfide competitive. Proprio per questo il nostro impegno sarà quello di proseguire il lavoro avviato".* Continuità, dunque, ma anche nuovo slancio per esplorare mercati emergenti e celebrare l'importante traguardo degli ottant'anni del Consorzio.

Ad affiancare il presidente, **Lorenzo Giordano** (Cantina sociale Vinchio e Vaglio Serra) e **Giorgio Gozzelino** (Cascina Castlet) in veste di vicepresidenti.



DITENDENZA



Mobrici con i vicepresidenti Lorenzo Giordano e Giorgio Gozzelino

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

PIEMONTE

PROTAGONISTI

BARBERA D'ASTI DOCG

MONFERRATO DOC






Peronospora in Abruzzo, un conto da 380 milioni di euro

#### CONSIGLIATI

Strada dei Colli Piacentini, cambio al vertice: Stefano Pizzamiglio nuovo presidente

Roero, il mistero della rive gauche del Tanaro

Arcole Doc, Roberto Pasini eletto nuovo presidente del Consorzio di tutela

Asti Docg, arriva lo spumante rosé: Moscato e Brachetto insieme per la prima volta

#### ULTIME NOTIZIE

Strada dei Colli Piacentini, cambio al vertice: Stefano Pizzamiglio nuovo presidente

Pinot Grigio Doc Delle Venezie official wine del Giro d'Italia 2026

Roero, il mistero della rive gauche del Tanaro

Vinitaly Tourism 2026 cresce: un'area dedicata e un format tutto orientato al business

Arcole Doc, Roberto Pasini eletto nuovo presidente del Consorzio di tutela

Vinetia Tasting 2026: il Veneto nel calice a Santa Lucia di Piave

pensare

POLITICA ECONOMIA ESTERI COMMENTARI LIFESTYLE TORINO

ECONOMIA / LIFESTYLE

# Montalbera sfida la crisi del vino e lancia due nuovi prodotti nel solco di qualità e tradizione

Redazione Electo  
28 Marzo 2026

La Cina dimezza quasi le importazioni di vino nel solco di una campagna moralizzatrice contro dirigenti e funzionari di partito che ostentavano il consumo di vino nei pranzi ufficiali. In Siria il jihadista ripulito e messo da Stati Uniti e Israele a guidare il Paese cerca di vietare il consumo del vino anche alla folta minoranza cristiana. In Italia i consumi sono in calo, ed anche in Europa. Eppure qualche coraggioso non demorde e investe ancora sui vigneti, sull'uva, su nuovi prodotti nel solco della tradizione.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Montalbera presenta Riserva Franco Morando, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva che unisce tradizione, territorio e visione futura. Nato da una selezione rigorosa dei vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nel cuore del Monferrato Patrimonio UNESCO, questo vino rappresenta un ponte ideale tra passato e futuro della cantina, celebrando l'identità del vitigno e l'esperienza familiare maturata in oltre un secolo di storia.

Ogni fase produttiva è studiata per valorizzare concentrazione, equilibrio e tipicità del Ruchè. I vigneti, allevati a Guyot basso con 7-8 gemme su capo a frutto, vengono diradati nei primi mesi estivi, mantenendo rese contenute e costanti, con un massimo di 60 quintali per ettaro indipendentemente dall'annata. La vinificazione segue il metodo tradizionale in rosso, con una lunga macerazione sulle bucce.

L'invecchiamento prevede 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, austriaco e di Slavonia, di primo passaggio e high toast, seguiti da ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia a temperatura controllata, per una durata complessiva minima di 24 mesi. Non è prevista stabilizzazione tartarica, a tutela della piena espressione del vino.

Nel calice, la Riserva Franco Morando si presenta di colore rubino intenso, con riflessi granati dovuti all'evoluzione. Il profilo olfattivo è ampio e avvolgente: le tipiche note varietali del Ruchè evolvono verso sentori di cioccolato, cuoio conciato e lievi richiami di mirtillo in cognà. Al palato il sorso è lungo e armonico, sostenuto da una trama tannica setosa e da un equilibrio preciso tra acidità e struttura, che conferisce eleganza e prospettiva evolutiva nel tempo.



Con la Riserva Franco Morando, Montalbera ribadisce la propria visione produttiva orientata alla valorizzazione del Ruchè come grande rosso piemontese da invecchiamento, capace di coniugare identità territoriale, rigore enologico e memoria storica della famiglia. Seconda Riserva della cantina dopo Il Fondatore, dedicata al nonno e fondatore dell'azienda, questa etichetta conferma la volontà di Montalbera di preservare e innovare la tradizione.

Dal rosso al bianco.



Con il 140+1, Montalbera presenta una delle espressioni più ambiziose della propria ricerca sul Metodo Classico da Pinot Nero. Ottenuto da uve 100% Pinot

Nero, questo vino nasce come evoluzione del progetto 120+1 e rappresenta una sintesi estrema di tempo, precisione tecnica e identità territoriale. Le uve sono vinificate in purezza, senza dosaggio finale, per un'interpretazione rigorosa e autentica del vitigno.

Il progetto 140+1 si fonda su oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, a cui si aggiunge simbolicamente il "+1": il giorno dedicato alla degustazione e alla definizione del blend finale. 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. Un metodo pensato per preservare l'integrità dell'uva e ottenere un mosto estremamente pulito, capace di esprimere con precisione il profilo aromatico varietale.

I vini base derivano esclusivamente da mosti di primissima spremitura. La fermentazione alcolica avviene in piccole botti di rovere, realizzate con legni selezionati e stagionati per almeno tre anni. In queste botti il vino rimane sui lieviti per circa sei mesi, svolgendo anche la fermentazione malolattica, prima di affrontare il lungo affinamento in bottiglia senza alcun dosaggio finale.



Nel calice, il 140+1 si presenta con un giallo paglierino dai riflessi dorati e un perlage finissimo e persistente. Il bouquet è ampio e stratificato, con note di agrumi, fiori bianchi, nocciola tostata e crosta di pane, accompagnate da leggere sfumature speziate. Al palato il sorso è cremoso, sapido e strutturato, sostenuto da una vibrante acidità e da una persistenza lunga ed elegante, che restituisce l'espressione più pura e raffinata del Pinot Nero.

CONDIVIDI

## TRENDING POSTS

### ESTERI

Dio aveva telefonato a Mosè, non al provocatore Pizzaballa.. Gli idioti da tastiera si scatenano..

Enrico.toselli  
31 Marzo 2026



### SCRIPTA MANENT

Uno studio su Plos One dice che solo gli umani hanno il mento, è peculiare della nostra specie. E noi che puntavamo sulla mente... (fonte Scienza brutta)

Ferma  
31 Marzo 2026



### COMMENTARI

Vannacci/Alemanno: un'alleanza che s'ha da fare?



Augusto Grandi  
31 Marzo 2026



SEGUICI



POLITICA



ECONOMIA



ATTUALITÀ



CULTURA



ESTERI



COMMENTARI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

LIFESTYLE



TORINO



SCRIPTA MANENT



SPORT



INTERVISTE



NAFTALINA



ARTE BIKI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



LÈGGI ANCHE



DESIDERI DI LUCE / ECONOMIA / ESTERI

Questione di soldi

Andrea Marcigliano  
29 Marzo 2026



ATTUALITÀ / ECONOMIA / SPORT

Lombardy Gran Trail, per scoprire la Lombardia pedalando

Redazione Electo  
29 Marzo 2026



ECONOMIA

Cervelli europei in fuga dalle grandi città ma le città medie attraggono solo all'estero

Ala.de.granha  
29 Marzo 2026



ATTUALITÀ / ECONOMIA

Sangalli investe 100mila euro per la comunità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Redazione Electo  
27 Marzo 2026

# ELECTO

pensare

Direttore  
AUGUSTO GRANDI  
Vicedirettrice  
FEDERICA BALZA  
Vicedirettore  
ADRIANO SEGATORI  
Editore  
VITTORIO MARIA CORELLI  
SEGUICI



MEDIA TO S.R.L.S. – Corso Galileo Ferraris, 64, 10129 Torino P.IVA 11710030013  
ELECTOMAG giornale periodico iscritto nel registro del Tribunale di Torino n. 14453/2017

[Chi siamo](#) / [Contatti](#) / [Lavora con noi](#) / [Privacy policy](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



CREAZIONE E DIVULGAZIONE DI CONTENUTI

[HOME](#) ▾ [VINO](#) ▾ [GIUCOLGUSTO](#) ▾ [KOMBUCHA](#) [FANZINE](#) [PARTNER](#) ▾ [SERVIZI](#) [CONTATTI](#)


CHIARA VANNINI



🕒 2 minuti

### Due nuove etichette: Riserva Franco Morando e il Metodo Classico 140+1

C'è un filo che tiene insieme memoria e visione, tradizione e ricerca. Montalbera lo chiama semplicemente tempo. Ed è da qui che nascono le due nuove etichette, presentate in anteprima alla stampa e agli operatori della ristorazione, che saranno esposte e pronte all'assaggio per gli appassionati all'evento vinicolo italiano più atteso dell'anno, Vinitaly 2026: la Riserva Franco Morando e il Metodo Classico 140+1.

#### Due vini diversi, quasi opposti, ma costruiti sulla stessa idea: dare profondità al racconto del territorio

La Riserva Franco Morando è un omaggio familiare che diventa progetto enologico. Un Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG che guarda lontano, nato nei vigneti storici del Monferrato e lavorato con pazienza: basse rese, lunga macerazione, oltre due anni tra legno e bottiglia. Il risultato è un rosso che evolve, stratifica, si allunga nel tempo. Non solo identità, ma prospettiva.



VENETO  
Prestige Collection  
SPUMANTE



Mionetto

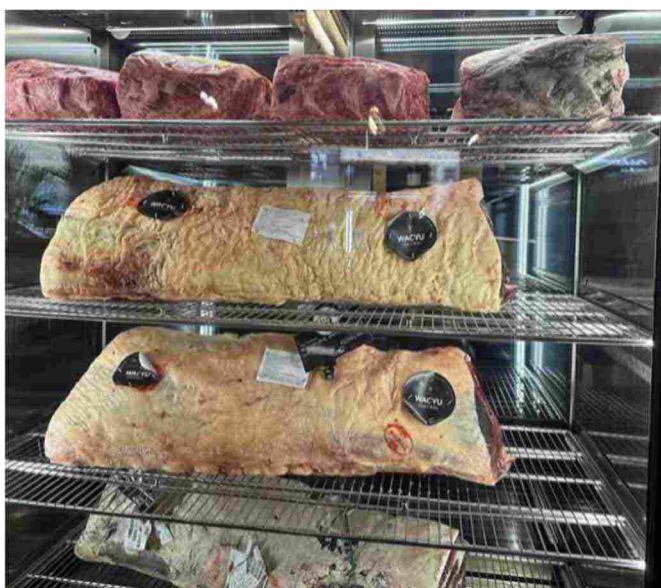


Dall'altra parte, il 140+1 Altaganga Docg Pas Dosè è quasi un esercizio di precisione. Un Metodo Classico da Pinot Nero in purezza, senza dosaggio, che resta sui lieviti per oltre 140 mesi. Qui il tempo non è attesa, ma costruzione: ogni passaggio è calibrato per arrivare a un sorso essenziale, cremoso, profondamente pulito.



### Abbinamento gastronomico "eravamo mancati tanto"

A fare da sfondo, un percorso gastronomico che è anche esperienza. Il menu – evocativamente intitolato "eravamo mancati tanto" – diventa racconto liquido: dalle bollicine ai grandi rossi, ogni abbinamento segue una logica precisa. Le carni – dal maiale iberico all'Angus, fino alla bistecca mazzata, lavorate dal "re" della bistecca frollata, Roberto Pintadu, patron del Bifrò a Torino, – non sono solo struttura, ma terreno di dialogo: il Ruchè lavora sulla profondità e sulla speziatura, accompagnando senza coprire, mentre le bollicine Metodo Classico alleggeriscono, puliscono, riportano equilibrio.



Pezzatura ristorante Bifrò, Torino

In questo quadro si inserisce anche una scelta meno visibile ma significativa: Montalbera ha deciso, in una fase complessa per il mercato e con i consumi sotto pressione, di aprirsi in modo equilibrato anche all'import. Non una fuga, ma un ampliamento dello sguardo. In un momento in cui i portafogli degli italiani sono sempre più selettivi, è un segnale di coraggio – e di visione.

In un momento in cui il vino cerca nuove strade per raccontarsi, Montalbera sceglie la più difficile: rallentare. E lasciare che sia il tempo a fare la differenza.

BIFRÒ

MONFERRATO

MONTALBERA

PINOT NERO

RUCHE



DURELLO & FRIENDS 2025



INTERVISTA A CARLOTTA GORI,  
DIRETTORE DEL CONSORZIO  
CHIANTI CLASSICO



CONCOURS DES GRANDS VINS  
DU MONDE



VINS EXTREMES 2025



DOLOVINIMITI, FESTIVAL  
DEDICATO AI VINI DELLA VAL  
DI CEMBRA



TOP POSTS

&lt; &gt;

FILIPPO MOBRICI È IL NUOVO PRESIDENTE DEL CONSORZIO...

f

Rossetta e Cioccolato

HOME CHI SIAMO NEWS &amp; EVENTI FOOD &amp; WINE RISTORANTI RICETTE CONTATTI

f Q



## FILIPPO MOBRICI È IL NUOVO PRESIDENTE DEL CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

by Redazione | 28 Marzo 2026

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

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, fondato nel 1946, ha il compito di tutelare e promuovere le sue denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi. Attualmente il Consorzio conta più di 430 aziende associate e 12 denominazione tutelate.

*“Assumere la guida del Consorzio in questo momento – commenta il neo eletto **Presidente Filippo Mobrici** – è per me motivo di grande soddisfazione e responsabilità. Arriviamo al prossimo Vinitaly con un Consiglio di Amministrazione rinnovato e con la volontà di rafforzare ulteriormente il dialogo con i mercati internazionali. Negli ultimi anni il settore ha dovuto confrontarsi con uno scenario particolarmente dinamico, caratterizzato da cambiamenti continui e nuove sfide competitive. Proprio per questo il nostro impegno sarà quello di proseguire il lavoro avviato, consolidando le relazioni costruite e guardando al tempo stesso ai mercati emergenti, sempre più interessati a vini capaci di coniugare qualità, identità e immediatezza. In questo percorso raccogliamo il testimone lasciato dal mio predecessore Vitaliano Maccario, che ringrazio per aver rafforzato il dialogo con stakeholder nazionali e internazionali e per il lavoro svolto in un triennio particolarmente complesso. Lo facciamo con uno sguardo rivolto anche*

CERCA



## CATEGORIE

- > News & Eventi (1.699)
- > Video Ricette (156)
- > Ristoranti (112)
- > Food & Wine (317)
- > Ricette (715)
- > Dolci (196)
- > Antipasti (89)
- > Secondi (124)
- > Pane (22)
- > Pizze – Lievitati (41)
- > Primi (133)
- > Verdure (41)
- > Riso (22)
- > Zuppe, Vellutate (15)
- > Insalate (14)
- > Street Food (15)
- > Le Ricette degli Chef (65)
- > Granita messinese (3)
- > Pesce (175)

## Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha eletto il nuovo Cda, Filippo Mobrìci sarà il pres

dell'azienda Bersano. Una nomina che segna un passaggio nel segno della continuità e della valorizzazione del lavoro svolto negli ultimi anni per rafforzare l'identità della Barbera e dei vini del Monferrato sui mercati nazionali e internazionali. Presidente del Consorzio Assumere la guida del Consorzio in questo momento è per me motivo di grande soddisfazione e responsabilità, commenta il neoeletto Presidente Filippo Mobrìci Arriviamo al prossimo Vinitaly con un Consiglio di Amministrazione rinnovato e con la volontà di rafforzare ulteriormente il dialogo con i mercati internazionali. Negli ultimi anni il settore ha dovuto confrontarsi con uno scenario particolarmente dinamico, caratterizzato da cambiamenti continui e nuove sfide competitive. Proprio per questo il nostro impegno sarà quello di proseguire il lavoro avviato, consolidando le relazioni costruite e guardando al tempo stesso ai mercati emergenti, sempre più interessati a vini capaci di coniugare qualità, identità e immediatezza. In questo percorso raccogliamo il testimone lasciato dal mio predecessore Vitaliano Maccario, che ringrazio per aver rafforzato il dialogo con stakeholder nazionali e internazionali e per il lavoro svolto in un triennio particolarmente complesso. Lo facciamo con uno sguardo rivolto anche all'importante traguardo degli ottant'anni del Consorzio, un anniversario che rappresenta non solo una ricorrenza, ma il risultato di una lunga storia condivisa e di un percorso costruito insieme ai produttori del territorio. Ad affiancare il Presidente saranno i due Vicepresidenti Lorenzo Giordano della cantina sociale di Vinchio e Vaglio Serra e Giorgio Gozzelino di Cascina Castlet che sottolineano: La Barbera d'Asti ha tutte le caratteristiche per parlare al pubblico contemporaneo: è un vino identitario ma al tempo stesso immediato, capace di essere autentico e accessibile dichiara il Vicepresidente Lorenzo Giordano Il nostro obiettivo è continuare a raccontarla come un vino sempre più pop, riconoscibile e vicino ai consumatori, capace di unire qualità, versatilità e convivialità. Un linguaggio che permette alla Barbera di dialogare con nuove generazioni di wine lovers e con mercati sempre più dinamici. Il valore della Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato nasce innanzitutto dal lavoro quotidiano dei produttori e dal legame profondo con un territorio unico, fatto di colline, suoli e tradizioni vitivinicole che da generazioni ne definiscono l'identità, sottolinea il Vicepresidente Giorgio Gozzelino Il nostro impegno sarà quello di rafforzare ulteriormente il lavoro di squadra tra produttori, istituzioni e filiera, affinché queste denominazioni possano continuare a essere ambasciatrici credibili del Monferrato nel mondo e a trasmettere il valore di un territorio che ha nella viticoltura una delle sue espressioni più alte. Il nuovo consiglio di amministrazione consta di 25 membri: Bersano Luigi G.M. Mondo del Vino-ARGEA Bianco Davide Azienda Vitivinicola Tenuta La Graziosa Bonzano Francesca Castello di Uviglie Brillado Pietro Cantina Sociale di Mombercelli Costa Andrea Marengo Vini Cucco Carlo Cantine Manfredi Ferraris Luca Agricola Ferraris Fortunato Bruno Tre Secoli Gallo Carlo Azienda Agricola Gallo Gasperini Davide Cascina Gilli Gerbi Enzo Cantina sociale Barbera dei Sei Castelli Ghignone Andrea Cantina Sociale di Nizza M.to Giordano Lorenzo Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra Gozzelino Giorgio Cascina Castlet Marasso Massimo Fratelli Martini Secondo Luigi Mobrìci Filippo Bersano Vigneti Morando Franco Società Agricola Montalbera Pesce Daniela Cantina Sociale Maranzana Porzio Giulio Cantina Post Dal Vin Redoglia Mario Cantina Sociale di Castagnole Monferrato Ricagno Paolo Vecchia Cantina di Alice Bel Colle e Sessame Rovero Enrico Ili Rovero Sartirano Paolo Sartirano Figli Cantine e Vigneti Savio Stefano Terre dei Santi Veronesi Federico Pico Maccario Agribel IL CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI MONFERRATO Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, fondato nel 1946, ha il compito di tutelare e promuovere le sue denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi. Attualmente il Consorzio conta più di 430 aziende associate e 12 denominazione tutelate. Redazione Centrale TdG





press,commtech. the leading company in local digital advertising

anso

**ATnews**.it  
QUOTIDIANO ONLINE DI ASTI E DI LANGHE, ROERO E MONFERRATO

ECONOMIA



# Filippo Mobrìci è il nuovo Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

di Redazione - 27 Marzo 2026 - 14:11

Stampa ↗ Invia notizia ⌚ 3 min

Più informazioni su

 consorzio barbera d'asti e vini del monferrato <#> filippo mobrìci


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

ATmeteo

Previsioni

Asti



14°C -1°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ »

CHE TEMPO FARA' AD APRILE E A MAGGIO?



CURIOSITÀ

 Previsioni meteo alla piemontese per la primavera **previsioni**

Commenta

ATlettere

Tutte le lettere



Vessazioni e violenze subite dal sarto cinese, la solidarietà della Rete Welcoming Asti



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

Ad affiancare il Presidente saranno i due Vicepresidenti Lorenzo Giordano della cantina sociale di Vinchio e Vaglio Serra e Giorgio Gozzelino di Cascina Castlet che sottolineano: *“La Barbera d’Asti ha tutte le caratteristiche per parlare al pubblico contemporaneo: è un vino identitario ma al tempo stesso immediato, capace di essere autentico e accessibile”* dichiara il Vicepresidente Lorenzo Giordano *“Il nostro obiettivo è continuare a raccontarla come un vino sempre più pop, riconoscibile e vicino ai consumatori, capace di unire qualità, versatilità e convivialità. Un linguaggio che permette alla Barbera di dialogare con nuove generazioni di wine lovers e con mercati sempre più dinamici”.*

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

Il nuovo consiglio di amministrazione consta di 25 membri:

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



Servizi per la disabilità in Piemonte: “Serve un chiarimento regionale su vigilanza e sostenibilità del sistema”



Studenti del Pellati a Exmouth: il racconto dell’esperienza tra lezioni e vita quotidiana

INVIATA UNA LETTERA



Pesce Daniela – Cantina Sociale Maranzana  
 Porzio Giulio – Cantina Post Dal Vin  
 Redoglia Mario – Cantina Sociale di Castagnole Monferrato  
 Ricagno Paolo Vecchia – Cantina di Alice Bel Colle e Sessame  
 Rovero Enrico – F.lli Rovero  
 Sartirano Paolo – Sartirano Figli Cantine e Vigneti  
 Savio Stefano – Terre dei Santi  
 Veronesi Federico – Pico Maccario – Agribel

#### IL CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI MONFERRATO

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, fondato nel 1946, ha il compito di tutelare e promuovere le sue denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi. Attualmente il Consorzio conta più di 430 aziende associate e 12 denominazione tutelate.

Più informazioni  
 su

consorzio barbera d'asti e vini del monferrato filippo mobrici

Continue with Facebook

#### DALLA HOME



##### 24X1 ORA

Ad Asti è il fine settimana della 24x1 Ora



##### EDILIZIA

Asti, edilizia privata: firmato il Protocollo di intesa per il Tavolo Tecnico permanente tra Amministrazione e Ordini professionali



##### VOLONTARIATO

Premio Mariangela Cotto 2026: al via la seconda edizione del concorso che valorizza il volontariato del territorio



##### PREVENZIONE

Lilt Asti sotto i Portici Anfossi con l'olio extravergine d'oliva e un messaggio forte: "Prevenzione, la scelta giusta"



Invia notizia



Feed RSS



Facebook



Twitter



Contatti



Pubblicità

#### Canali Tematici

Home  
 Cronaca  
 Politica  
 Attualità  
 Cultura  
 Economia  
 Istruzione  
 Sociale  
 Curiosità  
 Notizie

#### Città

Asti  
 Alba  
 Canelli  
 Nizza Monferrato  
 San Damiano d'Asti  
 Villanova d'Asti  
 Tutti i comuni

#### Eventi

Home  
 Ambiente  
 Arte&Cultura  
 Bambini  
 Enogastronomia  
 Fiera  
 Lavoro  
 Manifestazioni&Fiere  
 Moda  
 Nightlife  
 Sagre  
 Salute  
 Scuola  
 Spettacoli&Concerti  
 Sport  
 Teatro  
 Tempo Libero

#### WebTV

Home  
 Altro  
 Cronaca  
 Eventi  
 Sport

#### Photogallery

Home  
 Altro  
 Cronaca  
 Eventi  
 Politica



🔍 ▶ [Iscriviti alla newsletter](#)

[Home](#) [2026](#) [Marzo](#) [27](#) [Filippo Mobrici nominato Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato](#)

**PROTAGONISTI**

# Filippo Mobrici nominato Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Filippo  
Mobrici nominato Presidente del  
Consorzio Barbera d'Asti e Vini  
del Monferrato

[Classifica delle migliori colombe  
di Pasqua sotto i 30 euro](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



secondo La Cucina Italiana.  
Domina i trend Dubai Style

Riso Scotti torna on air con  
l'ironica campagna "Questo  
riso? Non te lo consiglio"

Piave DOP chiude la sport  
activation con tre campionesse e  
prepara una nuova partnership  
nel mondo dello sport

Nectarome acquisisce il gruppo  
spagnolo Doscadesa e la greca  
Paxman

Stefania Distefano è la nuova  
Direttrice Commerciale  
Confectionery Italia di Pernigotti

Dal chicco alla tazzina. Cimbali e  
Mazzer insieme per il futuro dei  
macinacaffè professionali

A Nicola De Ieso le attività di  
ufficio stampa e RP di Corte  
Parma – Amoretti

Sobrio30 accelera il  
metabolismo dell'alcol, supporto  
naturale per la guida  
responsabile

Pasqua. Altroconsumo  
promuove le principali colombe,  
ma avverte: uova in forte rincaro

Il maestro pasticcere Iginio  
Massari debutta nel mondo della  
bellezza con la linea Iginio  
Massari Dolci Rituali Beauty  
Collection

Quest'anno il mercato della  
pubblicità in Italia crescerà  
dell'1,5-2%. Upa: sentiment  
leggermente positivo ma si teme  
l'effetto guerra

Coldiretti lancia un piano  
promozionale straordinario per  
rilanciare il vino negli Stati Uniti

L'assemblea dei soci del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha nominato il nuovo Consiglio di Amministrazione, composto da 25 membri: 18 conferme e 7 nuove realtà, pronte a contribuire con energie,

Quest'anno le aziende  
spenderanno 550 milioni per



visione e sensibilità contemporanea al percorso di crescita della denominazione.

Alla guida del Consorzio è stato eletto Presidente Filippo Mobrìci, espressione dell'azienda Bersano. Una nomina che si inserisce nel segno della continuità e della valorizzazione del lavoro svolto negli ultimi anni, volto a rafforzare l'identità della Barbera e dei vini del Monferrato sui mercati nazionali e internazionali.

“Assumere la guida del Consorzio in questo momento rappresenta per me un grande onore e una significativa responsabilità – dichiara il neoletto Presidente Filippo Mobrìci –. Ci presentiamo al prossimo Vinitaly con un Consiglio di Amministrazione rinnovato e con l'obiettivo di intensificare ulteriormente il dialogo con i mercati esteri. Negli ultimi anni il settore ha affrontato un contesto particolarmente dinamico, caratterizzato da cambiamenti continui e nuove sfide competitive. Per questo motivo intendiamo proseguire nel solco tracciato, consolidando le relazioni costruite e guardando con attenzione ai mercati emergenti, sempre più attratti da vini che uniscono qualità, identità e immediatezza. Raccogliamo inoltre il testimone lasciato dal mio predecessore, Vitaliano Maccario, che ringrazio per il lavoro svolto e per aver rafforzato il dialogo con gli stakeholder in un triennio complesso. Il nostro impegno si inserisce anche nel percorso che ci condurrà al traguardo degli ottant'anni del Consorzio, un anniversario che rappresenta una storia condivisa e un patrimonio costruito insieme ai produttori del territorio”.

A supportare il Presidente saranno i due Vicepresidenti Lorenzo Giordano, della Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra, e Giorgio Gozzelino, di Cascina Castlet.

“La Barbera d'Asti possiede tutte le caratteristiche per dialogare con il pubblico contemporaneo: è un vino fortemente identitario ma al tempo stesso immediato, autentico e accessibile – afferma il Vicepresidente Lorenzo Giordano –. Il nostro obiettivo è continuare a raccontarla come un vino sempre più pop, riconoscibile e vicino ai consumatori, capace di coniugare qualità, versatilità e convivialità. Un linguaggio che consente alla Barbera di intercettare nuove generazioni di appassionati e mercati in continua evoluzione”.

“Il valore della Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato nasce dal lavoro quotidiano dei produttori e dal profondo legame con un territorio unico, fatto di colline, suoli e tradizioni vitivinicole – sottolinea il Vicepresidente Giorgio Gozzelino –. Il nostro impegno sarà quello di rafforzare ulteriormente la collaborazione tra produttori, istituzioni e filiera, affinché queste denominazioni possano continuare a rappresentare credibilmente il Monferrato nel mondo e a trasmettere il valore di un territorio in cui la viticoltura esprime una delle sue forme più alte”.

Il nuovo Consiglio di Amministrazione è composto da 25 membri in rappresentanza delle principali realtà del territorio:

- Bersano – Luigi M.G.M. Mondo del Vino-ARGEA
- Bianco Davide – Azienda Vitivinicola Tenuta La Graziosa
- Bonzano Francesca – Castello di Uviglie
- Brillado Pietro – Cantina Sociale di Mombercelli
- Costa Andrea – Marengo Vini
- Cucco Carlo – Cantine Manfredi
- Ferraris Luca – Agricola Ferraris
- Fortunato Bruno – Tre Secoli
- Gallo Carlo – Azienda Agricola Gallo
- Gasperini Davide – Cascina Gilli
- Gerbi Enzo – Cantina Sociale Barbera dei Sei Castelli

influencer marketing (+12%).  
UPA: servono audience certificate

Vino, cresce il consumo dei giovani, meno quotidiano, più edonistico e responsabile. Ogni generazione ha la sua denominazione

illy diventa partner di Silverstone, sede iconica del motorsport. Scocchia: opportunità straordinaria

Parmigiano Reggiano investe 34,3 milioni in marketing e comunicazione e lancia il “Progetto Turismo”

Uova di cioccolato e uova giocattolo per Pasqua con a personaggi più amati di Warner Bros.

Arriva tutta la cremosità dello yogurt greco con la freschezza del Frozen Yogurt

Cavazza presenta la nuova identità visiva per la linea Cicogna



Resta SEMPRE AGGIORNATO iscrivendoti alla nostra newsletter quotidiana (arriva ogni giorno alle 19)

Iscrivendoti dichiari di aver preso visione della [privacy policy](#).

Ghignone Andrea – Cantina Sociale di Nizza Monferrato  
 Giordano Lorenzo – Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra  
 Gozzelino Giorgio – Cascina Castlet  
 Marasso Massimo – Fratelli Martini Secondo Luigi  
 Mobrici Filippo – Bersano Vigneti  
 Morando Franco – Società Agricola Montalbera  
 Pesce Daniela – Cantina Sociale Maranzana  
 Porzio Giulio – Cantina Post Dal Vin  
 Redoglia Mario – Cantina Sociale di Castagnole Monferrato  
 Ricagno Paolo – Vecchia Cantina di Alice Bel Colle e Sessame  
 Rovero Enrico – F.lli Rovero  
 Sartirano Paolo – Sartirano Fratelli  
 Savio Stefano – Terre dei Santi  
 Veronesi Federico – Pico Maccario – Agribel



**Stefania Distefano è la nuova Direttrice Commerciale**

**Confectionery Italia di Pernigotti**



CI PIACE  
PRENDERCI CURA  
DI TE.

Fondato nel 1871  
**Il Monferrato.it**  
BISETTIMANALE D'INFORMAZIONE

Venerdì 27 marzo 2026 14:20

BANCA DI ASTI

Pagine ▾ Rubriche ▾ Media ▾ Servizi ▾ Contatti Giornale di domani Sport Folio **Museum** Ricerca

Articolo »

Economia 27 marzo 2026 Asti

«Un Consorzio unito e dinamico in vista delle nuove sfide di mercato»

## Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato: Filippo Mobrìci nuovo presidente

Alla guida di un Cda con sette nuovi membri



Da sinistra Gozzelino, Mobrìci e Giordano

di r.m.

L'assemblea dei soci del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha eletto il nuovo Cda che vede la conferma di 18 consiglieri e di sette nuove realtà, pronte a portare energie, visione e sensibilità contemporanea nel percorso di crescita della denominazione.

È stato altresì nominato presidente del Consorzio Filippo Mobrìci dell'azienda Bersano. Una nomina che segna un passaggio nel segno della continuità e della valorizzazione del lavoro svolto negli ultimi anni per rafforzare l'identità della Barbera e dei vini del Monferrato sui mercati nazionali e internazionali.

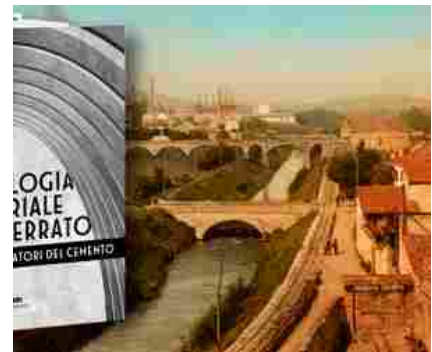
Profili monferrini

Questa settimana su "Il Monferrato"

**Miryam Belfiore**



Cerca nell'archivio dei profili dal 1871!



DISPONIBILE PRESSO  
ROLANDI AUTO.





## Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Venerdì 27 Marzo 2026 | aggiornato alle 17:11 | 118274 articoli pubblicati

## CHECK-IN

APP DOWNLOAD



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



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

# Nuovo corso per la Barbera d'Asti: Mobrici nuovo presidente, cda rinnovato

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato rinnova il Cda e nomina Filippo Mobrici presidente. Nuove energie e continuità guidano strategie orientate a mercati esteri, valorizzazione territoriale e crescita del comparto

27 marzo 2026 | 15:54

[CANTINE e CONSORZI](#)

## Nuovo corso per la Barbera d'Asti: Mobrici nuovo presidente, cda rinnovato

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato rinnova il Cda e nomina Filippo Mobrici presidente. Nuove energie e continuità guidano strategie orientate a mercati esteri, valorizzazione territoriale e crescita del comparto

27 marzo 2026 | 15:54

L'assemblea dei soci del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha definito il nuovo Consiglio di amministrazione, segnando un passaggio rilevante per il futuro della denominazione. Il rinnovamento coinvolge 25 membri, con l'ingresso di nuove realtà accanto a figure già consolidate, a conferma di una strategia orientata a crescita, rappresentatività e visione contemporanea del comparto vitivinicolo. Contestualmente è stato nominato presidente **Filippo Mobrìci**, espressione dell'azienda Bersano, figura chiamata a guidare il Consorzio in una fase caratterizzata da evoluzione dei mercati e crescente competitività internazionale. [Notizie sul Vino](#)



*Il neo presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato Filippo Mobrìci in mezzo ai due vicepresidenti Giorgio Gozzelino e Lorenzo Giordano*

## Filippo Mobrìci presidente: continuità e sviluppo per la Barbera d'Asti

«Assumere la guida del Consorzio in questo momento è per me motivo di grande soddisfazione e responsabilità», commenta il **neoletto presidente Filippo Mobrìci** «Arriviamo al prossimo Vinitaly con un Consiglio di Amministrazione rinnovato e con la volontà di **rafforzare ulteriormente il dialogo con i mercati internazionali**. Negli ultimi anni il settore ha dovuto confrontarsi con uno scenario particolarmente dinamico, caratterizzato da cambiamenti continui e nuove sfide competitive. Proprio per questo il nostro impegno sarà quello di proseguire il lavoro avviato, consolidando le relazioni costruite e guardando al tempo stesso ai mercati emergenti, sempre più interessati a vini capaci di coniugare qualità, identità e immediatezza».

«In questo percorso - aggiunge Mobrìci - raccogliamo il testimone lasciato dal mio **predecessore Vitaliano Maccario**, che ringrazio per aver rafforzato il dialogo con stakeholder nazionali e internazionali e per il lavoro svolto in un triennio particolarmente complesso. Lo facciamo con uno sguardo rivolto anche all'importante traguardo degli ottant'anni del Consorzio, un anniversario che rappresenta non solo una ricorrenza, ma il risultato di una lunga storia condivisa e di un percorso costruito insieme ai produttori del territorio».

## Lorenzo Giordano e Giorgio Gozzelino i vicepresidenti

Ad affiancare il presidente saranno i vicepresidenti **Lorenzo Giordano** e **Giorgio Gozzelino**, impegnati nel rafforzare il posizionamento della **Barbera d'Asti** sui mercati. «La Barbera d'Asti ha tutte le caratteristiche per parlare al pubblico contemporaneo: è un vino identitario ma al tempo stesso immediato, capace di essere autentico e accessibile» dichiara il vicepresidente **Lorenzo Giordano** «Il nostro obiettivo è continuare a

raccontarla come un vino sempre più pop, riconoscibile e vicino ai consumatori, capace di unire qualità, versatilità e convivialità. Un linguaggio che permette alla Barbera di dialogare con nuove generazioni di wine lovers e con mercati sempre più dinamici». [Notizie sul Vino](#)

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

## Nuovo Consiglio di amministrazione del Consorzio Barbera d'Asti

Il nuovo Cda del Consorzio Barbera d'Asti è ora composto da:

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

## Consorzio e valorizzazione dei vini del Monferrato

Fondato nel 1946, il **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** rappresenta un punto di riferimento per la tutela e la promozione delle denominazioni del territorio. Con oltre **430 aziende associate** e **12 denominazioni tutelate**, il Consorzio svolge un ruolo strategico nella diffusione del **vino piemontese** sui mercati nazionali e internazionali.

L'attività si concentra sulla valorizzazione dell'identità territoriale, sul rafforzamento del posizionamento competitivo e sulla promozione di un'offerta enologica capace di rispondere alle esigenze di un pubblico sempre più ampio e diversificato.



# la voce di Asti.it

Edizione locale **ilNazionale.it**

Prima Pagina Cronaca Politica **Attualità** Cultura e tempo libero Eventi Agricoltura Green Al Direttore Economia e lavoro Solidarietà Sanità Scuola Sport Tutte le notizie

**PALIO DI ASTI** Asti Nizza Monferrato Caneli Provincia Alba e Langhe Regione Europa

ABBONATI

**ATTUALITÀ**

Radio f i X v RSS 📧 🔍 Archivio 📱 Mobile

CHE TEMPO FA

ATTUALITÀ | 27 marzo 2026, 14:41

RUBRICHE

- Palio
- Viviamo in un posto bellissimo
- Vacanze Astigiane
- Storie di Orgoglio Astigiano
- Curiosità
- Oroscopo
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Voce al diritto
- Stadio Aperto
- La filosofia e le sue voci
- La voce... Delle scuole
- Un Occhio sul Mondo
- io\_viaggio\_leggero
- Non solo Fumetti
- 90 secondi di salute & wellness
- Chiedi aiuto!
- Gusto e Gusti
- Copertina
- Fotogallery
- Videogallery

## Filippo Mobrìci torna alla guida del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Lorenzo Giordano e Giorgio Gozzelino affiancheranno la presidenza con l'incarico di vice



Filippo Mobrìci (al centro) affiancato dai vicepresidenti Giorgio Gozzelino (alla sua destra) e Lorenzo Giordano

ACCADEVA UN ANNO FA

IN BREVE

**venerdì 27 marzo**

Filippo Mobrìci torna alla guida del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato



Tangenziale di Asti, tre settimane di chiusura al traffico verso Portacomaro causa lavori nel tunnel Valleverza



Debutto da vicepresidente per Marrone, che difende Chiorino: "Dall'opposizione 2 pesi e 2 misure"



Edilizia privata, Asti firma il Protocollo per il Tavolo Tecnico permanente tra Comune e Ordini professionali



Il Palio di Asti conquista gli studenti di Polignano a Mare: accoglienza in Comune per la delegazione del "Modugno"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



**Green**  
Cocconato, appuntamento divulgativo sulla convivenza tra apicoltura e agricoltura



**Mostre**  
La Via Crucis attraverso l'arte di Susan Chappell: una mostra di intensa spiritualità presso la Parrocchia San Martino



**Teatro e cinema**  
Antonio Catalano e monsignor Ravinale 'racconteranno' San Francesco

[Leggi tutte le notizie](#)

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato apre un nuovo capitolo della sua storia istituzionale. L'assemblea dei soci, riunita oggi presso la sede storica del **Castello di Costigliole**, ha eletto il nuovo Consiglio di Amministrazione, segnando un momento di forte coesione per la tutela delle eccellenze vitivinicole locali. Alla guida dell'ente è stato nominato **Filippo Mobrìci**, esponente dell'azienda Bersano, la cui figura rappresenta un elemento di **garanzia e continuità** per l'intero comparto.

Per Mobrìci si tratta di un **ritorno significativo** al vertice del Consorzio. Dopo aver ricoperto la carica di presidente per diversi mandati consecutivi, nel 2023 aveva passato il testimone a **Vitaliano Maccario**, restando comunque operativo nel ruolo di vicepresidente. Questa nuova nomina ripristina una guida esperta in vista delle prossime sfide globali, a partire dall'imminente vetrina del **Vinitaly**.

"Assumere la guida del Consorzio in questo momento è per me motivo di **grande soddisfazione e responsabilità**", commenta il neoeletto presidente Mobrìci, sottolineando come l'impegno futuro sarà rivolto al consolidamento dei mercati internazionali e al dialogo con i nuovi consumatori. "In questo percorso raccogliamo il testimone lasciato dal mio predecessore **Vitaliano Maccario**, che ringrazio per aver rafforzato il dialogo con gli stakeholder e per il lavoro svolto in un triennio complesso", conclude, ricordando che il sodalizio si avvicina al prestigioso traguardo degli **ottant'anni dalla fondazione**.

Il nuovo organo direttivo è composto da **25 membri**, con la conferma di 18 consiglieri uscenti e l'ingresso di **7 nuove realtà**, portando linfa giovane e visioni contemporanee nella gestione della denominazione. Ad affiancare la presidenza nel ruolo di vicepresidenti saranno **Lorenzo Giordano**, della cantina sociale di Vinchio e Vaglio Serra, e **Giorgio Gozzelino** della costigliolese Cascina Castlet.

Secondo Giordano, la Barbera d'Asti possiede le caratteristiche ideali per intercettare il gusto moderno, essendo un vino "*identitario ma al tempo stesso immediato, capace di essere autentico e accessibile*". L'obiettivo dichiarato è quello di adottare un linguaggio più "**pop**" e vicino alle nuove generazioni. Gozzelino pone invece l'accento sulla **valorizzazione del territorio**, evidenziando come la forza delle denominazioni risieda nel legame profondo tra produttori e colline del Monferrato.

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

Fondato nel 1946, il Consorzio tutela oggi **12 denominazioni** e conta oltre 430 aziende associate, confermandosi il perno della promozione vinicola monferrina nel mondo.

*Gabriele Massaro*

Gelo record nell'Astigiano: **-6,9° C** a Capriglio, è la temperatura più bassa di tutta la pianura piemontese. Si riscaldano i raccolti [VIDEO]



Cascina Volta: la minoranza avvia un monitoraggio mensile [DOCUMENTO]



**giovedì 26 marzo**

Ponti culturali tra Asti e la Bulgaria: in municipio la delegazione di Veliko Turnovo



Allarme vandalismo e disagio giovanile nel centro di Asti, l'opposizione interroga la giunta



Il "dottor Amnesia" incanta il Rotary Club Asti: Pierdante Piccioni racconta la sua rinascita dopo l'incidente



[Leggi le ultime di: Attualità](#)

**TI RICORDI COSA È SUCCESSO L'ANNO SCORSO A MARZO?**  
Ascolta il podcast con le notizie da non dimenticare



☀ 16 °C Milano 27. 03. 2026 17:40



VIVIMI FANTAMUNICIPIO MILANO RACCONTA MILANOVIBRA VIDEO SFOGLIA IL GIORNALE

Gustami

# Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Filippo Mobrì è il nuovo presidente

Oggi riunisce oltre 430 aziende associate e tutela 12 denominazioni

Andrea Gussoni | 27 Marzo 2026 |

Share

f

X

p

WhatsApp

Telegram



Sfoglialo l'ultimo numero



## In breve



Fantamunicipio | Yuri Benaglio

**Fantamunicipio#24: la cittadinanza attiva di cui c'è bisogno**

## Più letti

Milano che verrà |

**La Maura, il Comune esercita il diritto di prelazione: futuro da grande parco urbano**

Cambiamilano |

**Ora della Terra, le luci della Torre del Filarete si spengono sabato sera**

L'assemblea dei soci del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha **eletto il nuovo Consiglio di Amministrazione**, composto da 25 membri: 18 conferme e 7 nuove **realità**, pronte a contribuire con energie, visione e sensibilità contemporanea al percorso di crescita della denominazione. Alla guida del Consorzio è stato nominato Filippo Mobrì, dell'azienda Bersano. Una scelta che si inserisce nel segno della continuità e della valorizzazione del lavoro svolto negli ultimi anni per rafforzare l'identità della Barbera e dei **vini** del Monferrato sui mercati nazionali e internazionali.

Cambiamilano |

**Venerdì di sciopero per i mezzi Atm: M3 chiusa tra Comasina e Centrale, altre linee in servizio**

## Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, le parole di Filippo Mobrì

«Assumere la guida del Consorzio in questo momento rappresenta per me un grande onore e una significativa responsabilità», **commenta il neoelto Presidente Filippo Mobrì**. «Ci presentiamo al prossimo Vinitaly con un Consiglio di Amministrazione rinnovato e con l'obiettivo di intensificare il dialogo con i mercati internazionali. Negli ultimi anni il settore ha affrontato uno scenario in continua evoluzione, segnato da nuove sfide competitive. Per questo intendiamo proseguire nel solco tracciato, consolidando le relazioni esistenti e aprendo al contempo nuovi sbocchi nei mercati emergenti, sempre più interessati a vini che uniscono qualità, identità e immediatezza. Raccogliamo il testimone di Vitaliano Maccario, che ringrazio per il lavoro svolto in un triennio complesso e per aver rafforzato il dialogo con gli stakeholder. Guardiamo inoltre all'importante traguardo degli ottant'anni del Consorzio, un anniversario che rappresenta il risultato di una lunga storia condivisa con i produttori del territorio».



Accanto al Presidente opereranno i **Vicepresidenti Lorenzo Giordano (Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra) e Giorgio Gozzelino (Cascina Castlet)**. «La Barbera d'Asti possiede tutte le caratteristiche per dialogare con il pubblico contemporaneo: è un vino identitario ma al tempo stesso immediato, autentico e accessibile», afferma Lorenzo Giordano. «L'obiettivo è raccontarla sempre più come un vino pop, riconoscibile e vicino ai consumatori, capace di unire qualità, versatilità e convivialità, parlando anche alle nuove generazioni di wine lovers e ai mercati più dinamici».

«Il valore della Barbera d'Asti e dei vini del Monferrato nasce dal lavoro quotidiano dei produttori e dal legame profondo con un territorio unico, fatto di colline, suoli e tradizioni vitivinicole», sottolinea Giorgio Gozzelino. «Il nostro impegno sarà rafforzare il lavoro di squadra tra produttori, istituzioni e filiera, affinché queste denominazioni continuino a essere ambasciatrici credibili del Monferrato nel mondo».



Cambiamilano

**Venerdì di sciopero per i mezzi Atm: M3 chiusa tra Comasina e Centrale, altre linee in servizio**

Filippo Rubulotta



Cambiamilano

**Droga nascosta e clienti pericolosi: chiuso un bar di Milano per 10 giorni**

Redazione



Cambiamilano

**Tram deragliato, a breve l'analisi della scatola nera: non si escludono nuovi nomi**

Filippo Rubulotta



Cambiamilano

**Milano, venerdì 27 marzo sciopero di tutti i mezzi Atm: le motivazioni**

Filippo Rubulotta



## Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, nuovo CdA

Il nuovo **Consiglio di Amministrazione** del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato è composto da:

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

## Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, storia



**Fondato nel 1946**, il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha il compito di tutelare e promuovere le denominazioni del territorio, sostenendone la diffusione e il posizionamento sui mercati nazionali e internazionali anche attraverso marchi distintivi. Oggi riunisce oltre 430 aziende associate e tutela 12 denominazioni.

TAGS Consorzio Barbera

Articolo precedente

**La Maura, il Comune esercita il diritto di prelazione: futuro da grande parco urbano**

pradivio®

[Dove trovarci](#) [Arretrati](#) [Privacy & Cookie Policy](#)

© Tutti i diritti riservati 2026 - Autorizzazione del Tribunale di Milano n. 257 del 22.07.2014 - Iscrizione al ROC n. 24876 del 16.09.2014 - Pradivio Editrice srl - Sede operativa: Corso di Porta Vittoria, 46 - 20122 Milano - C.F. e P.IVA 08717140969 - REA MI 2044118 - Direttore responsabile: Christian Pradelli



le vite del vino vinalty palio di astiasti B&W foto 360° 96.543 fotografie UAE e Qatar la Cina come non te l'aspetti

top news

# Dai Consorzi (vino). Filippo Mobrìci torna presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. Subentra a Vitaliano Maccario di cui è stato vice. «Passaggio nel segno della continuità»

vino

asti docg news

fate vobis

rumors

fotografie & co.

a tavola

prodotti tipici

in viaggio

foto su SdP.Blog...

Keep Up to Date with the Most Important News

E-mail

Subscribe

Riceviamo e pubblichiamo integralmente questa nota del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato. By pressing the Subscribe button, you confirm that you have read and are agreeing to our [Privacy Policy](#) and [Terms of Use](#)

\$\$\$

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

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**Filippo Mobrì**

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



### Gozzelino, Mobrici e Giordano

Ad affiancare il presidente saranno i due Vicepresidenti **Lorenzo Giordano** della cantina sociale di Vinchio e Vaglio Serra e **Giorgio Gozzelino** di Cascina Castlet che sottolineano: *“La Barbera d’Asti ha tutte le caratteristiche per parlare al pubblico contemporaneo: è un vino identitario ma al tempo stesso immediato, capace di essere autentico e accessibile”* dichiara il **Vicepresidente Lorenzo Giordano** *“Il nostro obiettivo è continuare a raccontarla come un vino sempre più pop, riconoscibile e vicino ai consumatori, capace di unire qualità, versatilità e convivialità. Un linguaggio che permette alla Barbera di dialogare con nuove generazioni di wine lovers e con mercati sempre più dinamici”.*

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

Il nuovo consiglio di amministrazione consta di 25 membri:

1. Lui Bersano – M.G.M. Mondo del Vino-ARGEA
2. Davide Bianco – Azienda Vitivinicola Tenuta La Graziosa
3. Francesca Bonzano – Castello di Uviglie
4. Pietro Brillado – Cantina Sociale di Mombercelli
5. Andrea Costa – Marengo Vini
6. Carlo Cucco – Cantine Manfredi
7. Luca Ferraris – Agricola Ferraris
8. Bruno Fortunato – Tre Secoli
9. Carlo Gallo – Azienda Agricola Gallo
10. Davide Gasperini – Cascina Gilli
11. Enzo Gerbi – Cantina sociale Barbera dei Sei Castelli

12. Andrea Ghignone – *Cantina Sociale di Nizza M.to*
13. Lorenzo Giordano – *Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra*
14. Giorgio Gozzelino – *Cascina Castlet*
15. Massimo Marasso – *Fratelli Martini Secondo Luigi*
16. Filippo Mobrì – *Bersano Vigneti*
17. Franco Morando – *Società Agricola Montalbera*
18. Daniela Pesce – *Cantina Sociale Maranzana*
19. Giulio Porzio – *Cantina Post Dal Vin*
20. Mario Redoglia – *Cantina Sociale di Castagnole Monferrato*
21. Paolo Ricagno – *Vecchia Cantina di Alice Bel Colle e Sessame*
22. Enrico Rovero – *F.lli Rovero*
23. Paolo Sartirano – *Sartirano Figli Cantine e Vigneti*
24. Stefano Savio – *Terre dei Santi*
25. Federico Veronesi – *Pico Maccario – Agribel*

## IL CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI MONFERRATO

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, fondato nel 1946, ha il compito di tutelare e promuovere le sue denominazioni per garantire la loro diffusione e la loro immagine sui mercati nazionali e internazionali, anche attraverso appositi marchi distintivi. Attualmente il Consorzio conta più di 430 aziende associate e 12 denominazione tutelate.

[segnali di fumo](#) [top news](#) [ultimi inserimenti](#) [vino...](#) 27 Marzo 2026 by [filippo](#)



Add a comment ▾

Previous Post



**Dalle aziende (vino). Montalbera (Castagnole Monferrato) presenta due nuove anteprime: il Ruché Riserva Franco Morando e il Metodo Classico 140+1**



le vite del vino vinalty palio di astiasti B&W foto 360° 96.543 fotografie UAE e Qatar la Cina come non te l'aspetti

top news

# Dalle aziende (vino). Montalbera (Castagnole Monferrato) presenta due nuove anteprime: il Ruché Riserva Franco Morando e il Metodo Classico 140+1

vino

asti docg news

fate vobis

rumors

fotografie & co

a tavola

prodotti tipici

in viaggio

foto su SdP.Blog...



Keep Up to Date with the Most Important News

E-mail

E-mail

lato in anteprima

Subscribe

ichette che rappresentano l'evoluzione più autentica della propria filosofia produttiva: da un lato la valorizzazione del Ruché, dall'altro la ricerca estrema sul Metodo Classico da Pinot Nero. Due vini diversi ma complementari, accomunati

by pressing the subscribe button, you confirm that you have read and are agreeing to our [Privacy Policy](#) and [Terms of Use](#)

## RISERVA FRANCO MORANDO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



La **Riserva Franco Morando, Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Riserva** unisce tradizione, territorio e visione futura. Nato da una selezione rigorosa dei vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nel cuore del Monferrato Patrimonio UNESCO, questo vino rappresenta un ponte ideale tra passato e futuro della cantina, celebrando l'identità del vitigno e l'esperienza familiare maturata in oltre un secolo di storia.

**METODO CLASSICO 140+1**



Con il **140+1**, Montalbera presenta una delle espressioni più ambiziose della propria ricerca sul Metodo Classico da Pinot Nero. Ottenuto da uve **100% Pinot Nero**, questo vino nasce come evoluzione del progetto 120+1 e rappresenta una sintesi estrema di tempo, precisione tecnica e identità territoriale. Le uve sono vinificate in purezza, senza dosaggio finale, per un'interpretazione rigorosa e autentica del vitigno. Il progetto 140+1 si fonda su oltre **140 mesi di affinamento** sui lieviti, a cui si aggiunge simbolicamente il **"+1"**: il giorno dedicato alla degustazione e alla definizione del blend finale.



# #WINEMAG

[BIBITE](#) ▾ [ANKE NEWS](#) ▾ [GUIDA WINEMAG](#) ▾ [EDITORIALI](#) ▾ [VINI AL SUPERMERCATO](#) ▾ [SPIRITS](#) ▾



## Consorzio Barbera d'Asti: Filippo Mobrici nuovo presidente

27 Marzo 2026 / di [Redazione WineMag.it](#)

### IN BREVE

- Il Consorzio Barbera d'Asti ha eletto Filippo Mobrici come nuovo presidente, rafforzando il consiglio con 18 consiglieri confermati e 7 nuove realtà.
- Mobrici punta a consolidare l'identità della Barbera e a guardare ai mercati emergenti.
- Lorenzo Giordano e Giorgio Gozzelino sono i nuovi vicepresidenti, pronti a promuovere la Barbera come vino pop e accessibile.
- Il nuovo consiglio si prepara per Vinitaly e per celebrare gli ottant'anni del Consorzio, valorizzando la storia vitivinicola del Monferrato.
- Il consiglio di amministrazione è composto da 25 membri, pronti a lavorare insieme per il futuro della Barbera d'Asti.



L'assemblea dei soci del **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** ha eletto il nuovo **Consiglio di amministrazione**. Confermati 18 consiglieri, a cui si aggiungono 7 nuove realtà. Un rinnovo che punta a rafforzare il percorso di crescita della denominazione. Alla guida del Consorzio è stato nominato **Filippo**

### CERCA NEWS

C  
e  
r  
c  
a

### NEWSLETTER

Inserisci il tuo indirizzo mail per rimanere aggiornato

Email

Procedendo accetti la privacy policy

**Iscriviti alla Newsletter**

### ULTIMI ARTICOLI

[Consorzio Barbera d'Asti: Filippo Mobrici nuovo presidente](#) 27 Marzo 2026

[VINALTUM 2026 a Castel Mareccio: il festival del vino sceglie Bolzano](#) 26 Marzo 2026

[Aste online, l'Italia guida l'Europa nel 2025: vino tra le categorie più scambiate](#) 26 Marzo 2026

[Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini, Stefano Pizzamiglio nuovo presidente](#) 25 Marzo 2026

[Signorvino chiude il 2025 a 90 milioni: crescita trainata da ristorazione](#) 25 Marzo 2026



**Mobrici**, dell'azienda **Bersano**. Una scelta nel segno della continuità con il lavoro svolto negli ultimi anni per consolidare l'identità della Barbera e dei vini del Monferrato sui mercati nazionali e internazionali.

«Assumere la guida del Consorzio in questo momento è per me motivo di grande soddisfazione e responsabilità – commenta il **neoeletto Presidente Filippo Mobrici** -. Negli ultimi anni il settore ha dovuto confrontarsi con uno scenario particolarmente dinamico, caratterizzato da cambiamenti continui e nuove sfide competitive. Proprio per questo il nostro impegno sarà quello di proseguire il lavoro avviato, consolidando le relazioni costruite e guardando al tempo stesso ai mercati emergenti, sempre più interessati a vini capaci di coniugare qualità, identità e immediatezza».

«In questo percorso raccogliamo il testimone lasciato dal mio predecessore **Vitaliano Maccario**, che ringrazio per aver rafforzato il dialogo con stakeholder nazionali e internazionali e per il lavoro svolto in un triennio particolarmente complesso. Lo facciamo con uno sguardo rivolto anche all'importante traguardo degli ottant'anni del Consorzio, un anniversario che rappresenta non solo una ricorrenza, ma il risultato di una lunga storia condivisa e di un percorso costruito insieme ai produttori del territorio».

#### NUOVA GOVERNANCE E LINEE STRATEGICHE

Ad affiancare il Presidente saranno i vicepresidenti **Lorenzo Giordano**, della cantina sociale di Vinchio e **Vaglio Serra**, e Giorgio Gozzelino di Cascina Castlet.

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

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

#### VERSO VINITALY E GLI 80 ANNI DEL CONSORZIO

Il nuovo Cda si prepara ora ai prossimi appuntamenti, a partire da **Vinitaly**, con l'obiettivo di consolidare il posizionamento della Barbera d'Asti sui mercati e intercettare nuove opportunità nei Paesi emergenti. All'orizzonte anche il traguardo degli ottant'anni del Consorzio, occasione per valorizzare una storia condivisa e rilanciare il ruolo del Monferrato nel panorama vitivinicolo.

## PUBBLICITA WINEMAG

[caccia alla pubblicità1](#)

## CATEGORIE

### Analisi e Tendenze Vino

- [Alcol e Salute](#)
- [Formazione](#)
- [Mercato e Consumi](#)
- [No-Low Alcohol](#)
- [Normative e Politiche](#)
- [Sostenibilità e Innovazione](#)

### Birra

- [Eventi Birra](#)

### Enoturismo

- [Cantine](#)
- [Hotel](#)
- [Ristoranti e Food](#)
- [Wellness](#)

### Gli Editoriali

### Guida Winemag

- [Anteprima Vini](#)
- [Migliori vini – Top 100 Winemag](#)
- [Recensioni e Punteggi](#)

### Lettere

### newsletter

### Spirits

- [Eventi Spirits](#)

### Uncategorized

### Vini al supermercato



## IL NUOVO CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il nuovo consiglio di amministrazione consta di 25 membri:

1. Bersano Luigi – *M.G.M. Mondo del Vino-ARGEA*
2. Bianco Davide – *Azienda Vitivinicola Tenuta La Graziosa*
3. Bonzano Francesca – *Castello di Uviglie*
4. Brillado Pietro – *Cantina Sociale di Mombercelli*
5. Costa Andrea – *Marenco Vini*
6. Cucco Carlo – *Cantine Manfredi*
7. Ferraris Luca – *Agricola Ferraris*
8. Fortunato – *Bruno Tre Secoli*
9. Gallo Carlo – *Azienda Agricola Gallo*
10. Gasperini Davide – *Cascina Gilli*
11. Gerbi Enzo – *Cantina sociale Barbera dei Sei Castelli*
12. Ghignone Andrea – *Cantina Sociale di Nizza M.to*
13. Giordano Lorenzo – *Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio Serra*
14. Gozzelino Giorgio – *Cascina Castlet*
15. Marasso Massimo – *Fratelli Martini Secondo Luigi*
16. Mobrì Filippo – *Bersano Vigneti*
17. Morando Franco – *Società Agricola Montalbera*
18. Pesce Daniela – *Cantina Sociale Maranzana*
19. Porzio Giulio – *Cantina Post Dal Vin*
20. Redoglia Mario – *Cantina Sociale di Castagnole Monferrato*
21. Ricagno Paolo Vecchia – *Cantina di Alice Bel Colle e Sessame*
22. Rovero Enrico – *F.lli Rovero*
23. Sartirano Paolo – *Sartirano Figli Cantine e Vigneti*
24. Savio Stefano – *Terre dei Santi*
25. Veronesi Federico – *Pico Maccario – Agribel*

- [Anteprima Barbera 2025: come saranno Asti e Nizza Docg](#)
- [Torna il Barbera d'Asti Wine Festival](#)
- [Rese a novanta quintali ettaro per Asti Spumante e Moscato d'Asti docg](#)
- [Annata eccezionale per la Barbera d'Asti, quotazioni uve al rialzo](#)
- [La Barbera protagonista del settembre astigiano](#)

### ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER DI WINEMAG!

Email

Procedendo accetti la privacy policy

**Iscriviti alla Newsletter**

[Analisi Mercato](#)

[Classifiche per insegna](#)

[Guida Vinialsuper](#)

[Migliori Vini al Supermercato](#)

[Private Label](#)

[Promozioni e Offerte Volantini](#)

[Wine Calendar](#)

[Wine News](#)

[Esteri – News & Wine](#)

## Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali

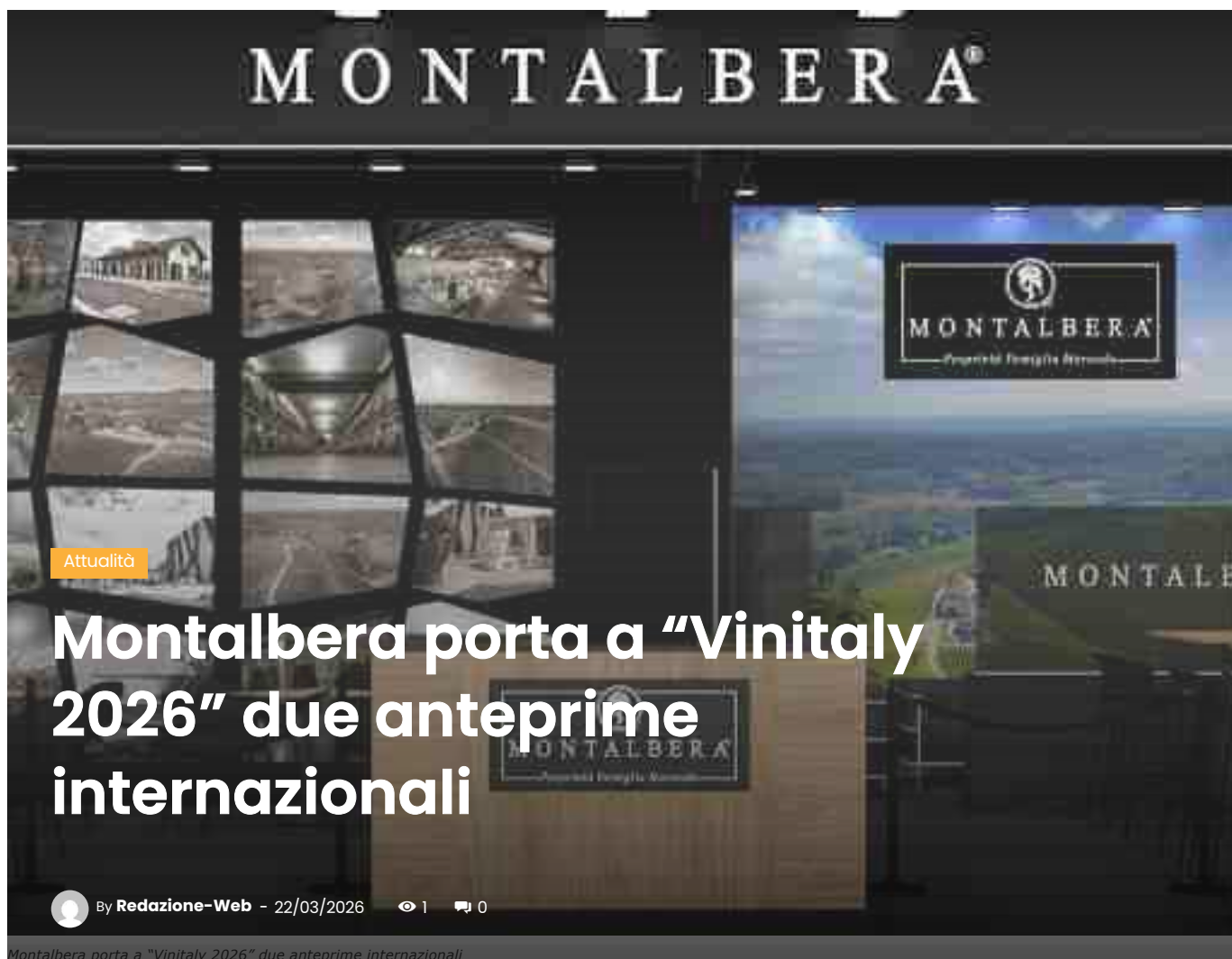
Milano, 22 mar. (askanews) Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al Vinitaly 2026 di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando, etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La Franco Morando

è la seconda Riserva della Cantina dopo Il Fondatore, dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il Metodo Classico Pas Dosé 140+1, evoluzione del progetto 120+1 e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.



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

Home &gt; Attualità &gt; Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali



Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 WhatsApp

Milano, 22 mar. (askanews) – Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate.

Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il



**EMMEGI REVISO**  
Consulenza aziendale e gestione contabile

 [segreteria@emmegireviso.it](mailto:segreteria@emmegireviso.it)

Tel. +39 0816123885

vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La "Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda.

A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.

Previous article

**Iran: distruggeremo le infrastrutture della regione se verranno colpite le nostre centrali elettriche**

Next article

**Ultimatum di Trump: "Aprite Hormuz o colpiremo le centrali elettriche"**

## POST POPOLARI



**Cuba ancora al buio per un altro blackout a livello nazionale**



**Bossi, arrivata Meloni a Pontida: applausi ma anche il coro "Secessione"**



**Applausi per Zaia e Fontana ai funerali di Bossi a Pontida**



**Ultimatum di Trump: "Aprite Hormuz o colpiremo le centrali elettriche"**



**Iran: distruggeremo le infrastrutture della regione se verranno colpite le nostre centrali elettriche**

## POST RECENTI

ATTUALITÀ



dichiarato che un attacco alle centrali elettriche del paese, minacciato dal presidente americano Donald Trump se non verrà...

22/03/2026

ATTUALITÀ



Roma, 22 mar. (askanews) - Larissa Lapichino conquista la medaglia d'argento nel salto in lungo ai Mondiali indoor 2026 al termine di una gara in...

ATTUALITÀ



israeliano Benjamin Netanyahu ha chiesto ai leader mondiali di unirsi alla guerra lanciata contro l'Iran. "Hanno lanciato un...

22/03/2026

ATTUALITÀ



Roma, 22 mar. (askanews) - Lo avuto dei momenti di forte tensione in questi giorni, soprattutto nella gara che ha avuto anche paura di...

22/03/2026

## Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al Vinitaly 2026 di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando, etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La Franco Morando è la seconda Riserva della Cantina dopo Il Fondatore, dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il Metodo Classico Pas Dosé 140+1, evoluzione del progetto 120+1 e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.





22 marzo 2026

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Roma 9°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:**

- Milano-Cortina 2026 |
- Festival Sanremo 2026 |
- Dentro l'Europa



CRONACA VIDEONEWS

M.O., Papa: sgomento per lacerazioni guerra in regioni del mondo

22 MARZO 2026

AGRIFOOD CRONACA

## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

La Riserva di Ruchè "Franco Morando" e il Metodo Classico "140+1"

MAR 22, 2026 **Vino**

info & imprese



askanews

Segui la Pagina

185.323 follower

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Milano, 22 mar. (askanews) – Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al “Vinitaly 2026” di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate.

Il debutto principale riguarda il “Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando”, etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell’astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La “Franco Morando” è la seconda Riserva della Cantina dopo “Il Fondatore”, dedicata al nonno che diede vita all’azienda.

A Verona sarà presentato in anteprima anche il “Metodo Classico Pas Dosé 140+1”, evoluzione del progetto “120+1” e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.





22 Marzo 2026 13:53



# CANALEUNO

WEB TV E NEWS  
VENTIQUATTRO ORE AL GIORNO



HOMEPAGE

TV ON AIR

CONTATTI



ATTUALITÀ

## Montalbera porta a "Vinality 2026" due anteprime internazionali



Di Redazione

MAR 22, 2026



Milano, 22 mar. (askanews) – Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinality 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate.

Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La "Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda.

RICERCA NEL SITO

Cerca



ARTICOLI RECENTI

Montalbera porta a "Vinality 2026" due anteprime internazionali  
22 Marzo 2026

Sci, Goggia: "Avevo paura di non farcela"  
22 Marzo 2026

Mondiali indoor, Larissa Iapichino argento nel salto in lungo  
22 Marzo 2026

Netanyahu chiede ai leader mondiali di unirsi alla guerra: i missili iraniani possono raggiungere l'Europa  
22 Marzo 2026

Iran: distruggeremo le infrastrutture della regione se verranno colpite le nostre centrali elettriche  
22 Marzo 2026

COMMENTI RECENTI

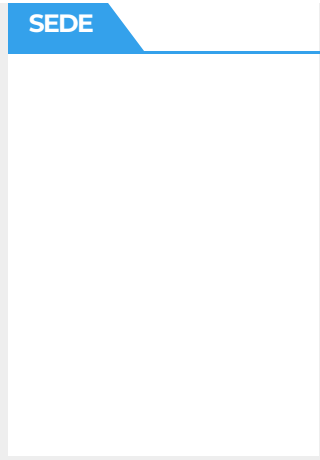


A Verona sarà presentato in anteprima anche il “Metodo Classico Pas Dosé 140+1”, evoluzione del progetto “120+1” e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.

Post Views: 14



**Sci, Goggia: “Avevo paura di non farcela”»**



Di Redazione

ARTICOLI CORRELATI



Lascia un commento

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

Commento \*

Empty text box for user comment

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) - Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La

"Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. The post appeared first on Citta di Napoli .



## Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al Vinitaly 2026 di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando, etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La Franco Morando è la seconda Riserva della Cantina dopo Il Fondatore, dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il Metodo Classico Pas Dosé 140+1, evoluzione del progetto 120+1 e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. ALTRI POST



## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) - Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La "Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. The post appeared first on Corriere della Sardegna .





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

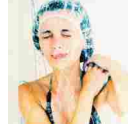
Berrettini show, batte Bubik e vola al terzo turno di Miami



Primavera in pausa, torna l'inverno con freddo e neve: meteo artico in Italia



Doccia tutti i giorni? Non sempre fa bene: rischio prurito, pelle screpolata e micro taglietti



Guerra in Iran, l'annuncio di Trump: "Usa vicini a obiettivi, valutiamo passo indietro"



Home > Attualità > Montalbera porta a "Vinality 2026" due anteprime internazionali

**MONTALBERA**

Attualità

**Montalbera porta a "Vinality 2026" due anteprime internazionali**

By Redazione-Web - 22/03/2026

Montalbera porta a "Vinality 2026" due anteprime internazionali

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.


[f](#) Facebook

[X](#) Twitter

[p](#) Pinterest

[WhatsApp](#)

Milano, 22 mar. (askanews) – Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al “Vinitaly 2026” di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate.

Il debutto principale riguarda il “Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando”, etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell’astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La “Franco Morando” è la seconda Riserva della Cantina dopo “Il Fondatore”, dedicata al nonno che diede vita all’azienda.

A Verona sarà presentato in anteprima anche il “Metodo Classico Pas Dosé 140+1”, evoluzione del progetto “120+1” e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.



Previous article

**Cuba ancora al buio per un altro blackout a livello nazionale**

Next article

**Iran, le notizie più importanti del 22 marzo sulla guerra**

## ALTRI POST

ATTUALITÀ

**Il Papa: la morte e il dolore provocati dalle guerre sono uno scandalo, non possiamo rimanere in silenzio**

Roma, 22 mar. (askanews) – Nuovo forte appello per la pace di Papa Leone XIV. “Cari fratelli e sorelle, continuo a seguire con sgomento la...

22/03/2026

ATTUALITÀ

**Iran, le notizie più importanti del 22 marzo sulla guerra**

Roma, 22 mar. (askanews) – Una guida a una selezione delle notizie più importanti di domenica 22 marzo sulla guerra di Usa e Israele contro l'Iran,...

22/03/2026

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

## POST POPOLARI



**Iran, Netanyahu chiede ai leader mondiali di unirsi alla guerra**



**M.O., Papa: sgomento per lacerazioni guerra in regioni del mondo**



**Bossi, Roberto Castelli: Giorno triste ma può ridare speranza**



**Il feretro di Bossi a Pontida lungo applauso e suono delle cornamuse**



**Il Papa: la morte e il dolore provocati dalle guerre sono uno scandalo, non possiamo rimanere in silenzio**



## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) - Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La "Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. The post appeared first on Corriere di Palermo .

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) - Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La "Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.



## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) - Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La "Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. The post appeared first on Cronache del Mezzogiorno .



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) - Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La

"Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. The post appeared first on Cronache Abruzzo e Molise .



## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) - Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La "Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. The post appeared first on Cronache di Bari .



## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) - Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La

"Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. The post appeared first on Cronache di Milano .



## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) - Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La

"Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. The post appeared first on Gazzetta di Genova .



## Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al Vinitaly 2026 di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando, etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La Franco Morando è la seconda Riserva della Cantina dopo Il Fondatore, dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il Metodo Classico Pas Dosé 140+1, evoluzione del progetto 120+1 e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. [La Riserva di Ruchè Franco Morando e il Metodo Classico 140+1?|PN\_20260322\_00046|gn00 nv03 sp33|[https://askanews.it/wp-content/uploads/2026/03/20260322\\_133005\\_8B63DD64.jpg](https://askanews.it/wp-content/uploads/2026/03/20260322_133005_8B63DD64.jpg) | 22/03/2026 13:30:10|Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali|Vino|Cronaca, Agrifood]



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al Vinitaly 2026 di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando, etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La Franco Morando è la seconda Riserva della Cantina dopo Il Fondatore, dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il Metodo Classico Pas Dosé 140+1, evoluzione del progetto 120+1 e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.



## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) - Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La "Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. The post appeared first on Il Corriere di Bologna .



## Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al Vinitaly 2026 di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando, etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La Franco Morando è la seconda Riserva della Cantina dopo Il Fondatore, dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il Metodo Classico Pas Dosé 140+1, evoluzione del progetto 120+1 e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.



## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) - Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La "Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. L'articolo proviene da Il Giornale di Torino .



## Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al Vinitaly 2026 di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando, etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La Franco Morando è la seconda Riserva della Cantina dopo Il Fondatore, dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il Metodo Classico Pas Dosé 140+1, evoluzione del progetto 120+1 e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. POST RECENTI




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

**Berrettini show, batte Bublik e vola al terzo turno di Miami**

(Adnkronos) - Matteo Berrettini vola al...


**Primavera in pausa, torna l'inverno con freddo e neve: meteo artico in Italia**

(Adnkronos) - La primavera inizia ma...


**Doccia tutti i giorni? Non sempre fa bene: rischio prurito, pelle screpolata e micro taglietti**

(Adnkronos) - Per molti la doccia...


**Guerra in Iran, l'annuncio di Trump: "Usa vicini a obiettivi, valutiamo passo indietro"**

(Adnkronos) - Donald Trump valuta il...



Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Attualità &gt; Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali


**Di Redazione-web**

22/03/2026

Milano, 22 mar. (askanews) – Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate.

Il debutto principale riguarda il “Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando”, etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell’astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La “Franco Morando” è la seconda Riserva della Cantina dopo “Il Fondatore”, dedicata al nonno che diede vita all’azienda.

A Verona sarà presentato in anteprima anche il “Metodo Classico Pas Dosé 140+1”, evoluzione del progetto “120+1” e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.

#### Potrebbe interessarti



#### Bossi, Roberto Castelli: Giorno triste ma può ridare speranza

22/03/2026



#### Il feretro di Bossi a Pontida lungo applauso e suono delle cornamuse

22/03/2026



#### Cuba ancora al buio per un altro blackout a livello nazionale

22/03/2026



## Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al Vinitaly 2026 di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando, etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La Franco Morando è la seconda Riserva della Cantina dopo Il Fondatore, dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il Metodo Classico Pas Dosé 140+1, evoluzione del progetto 120+1 e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.



## Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al Vinitaly 2026 di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando, etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La Franco Morando

è la seconda Riserva della Cantina dopo Il Fondatore, dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il Metodo Classico Pas Dosé 140+1, evoluzione del progetto 120+1 e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. LATEST POSTS



## Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) - Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La "Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale. L'articolo proviene da Primopiano24 .





[Abbonati](#)

[Accedi](#)

QdS.it

domenica 22 marzo 2026

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

[Home](#) » [AskaneWS](#) » Montalbera porta a “Vinitaly 2026” due anteprime internazionali

## Montalbera porta a “Vinitaly 2026” due anteprime internazionali



Leggi anche



[Montalbera porta a "Vinitaly 2026" due anteprime internazionali](#)



[Roma, esplosione a Piana del Sole: coinvolte almeno tre palazzine, due feriti gravi](#)



[Intimidazione contro Sicily By Car, la solidarietà di Galvagno e Tamajo: "Lo Stato c'è"](#)



[Referendum giustizia, il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha votato a Palermo](#)

# QdS.it

[Redazione](#)

22 Marzo 2026,  
14:32



+ Seguici su [Google Discover](#)

*La Riserva di Ruchè "Franco Morando" e il Metodo Classico "140+1"*

Milano, 22 mar. (askanews) – Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate.

Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La "Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda.



A Verona sarà presentato in anteprima anche il “Metodo Classico Pas Dosé 140+1”, evoluzione del progetto “120+1” e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.



Iscriviti alla nostra Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter per non perdere le ultime novità

[Iscriviti Ora](#)

**QdS.it**

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

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



[Scarica l'app](#)

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

## Montalbera porta a Vinitaly 2026 due anteprime internazionali

Milano, 22 mar. (askanews) Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al Vinitaly 2026 di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate. Il debutto principale riguarda il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando, etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La Franco Morando è la seconda Riserva della Cantina dopo Il Fondatore, dedicata al nonno che diede vita all'azienda. A Verona sarà presentato in anteprima anche il Metodo Classico Pas Dosé 140+1, evoluzione del progetto 120+1 e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.





# MONTALBERA®



## MONTALBERA PORTA A "VINITALY 2026" DUE ANTEPRIME INTERNAZIONALI

Milano, 22 mar. (askanews) – Dal 12 al 15 aprile la Cantina Montalbera sarà al "Vinitaly 2026" di Verona (Padiglione 10, stand G2) con uno stand completamente nuovo debutteranno due anteprime internazionali, insieme con la presentazione delle nuove annate.

Il debutto principale riguarda il "Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva Franco Morando", etichetta dedicata a una figura centrale nella storia aziendale. Il vino nasce da una selezione di vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nell'astigiano, e conferma il lavoro avviato sul Ruchè, proposto come rosso piemontese da invecchiamento. La "Franco Morando" è la seconda Riserva della Cantina dopo "Il Fondatore", dedicata al nonno che diede vita all'azienda.

A Verona sarà presentato in anteprima anche il "Metodo Classico Pas Dosé 140+1", evoluzione del progetto "120+1" e nuovo passaggio del percorso condotto sul Pinot Nero vinificato in purezza e con oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti, ai quali nel nome si aggiunge simbolicamente un giorno destinato alla degustazione e alla definizione del blend finale. La Cantina ha spiegato che ogni grappolo viene selezionato e sottoposto a un processo di pulizia progressivo, articolato in più fasi e seguito da una completa asciugatura, per ottenere un mosto particolarmente pulito e preservare il profilo aromatico varietale.



Montalbera e la sfida delle bollicine ultra-affinate

L'imprenditore **Franco Morando** continua a sviluppare il progetto vitivinicolo di Montalbera. Un curioso episodio ha portato alla nascita di un Metodo Classico affinato **quasi 12 anni sui lieviti**, dopo che 20.000 bottiglie erano rimaste dimenticate in cantina per due anni. Oggi l'azienda conta **130 ettari di vigneto e circa 850.000 bottiglie annue**.

Tenuta Santa Maria: Amarone e storia della famiglia Bertani

A Negrar, in Valpolicella Classica, la storica **Tenuta Santa Maria** della famiglia Bertani continua una tradizione vitivinicola che risale al XVI secolo. Con **54 ettari di proprietà e circa 230.000 bottiglie prodotte ogni anno**, l'azienda è conosciuta per Amarone, Valpolicella e Soave, affiancati da cru di Merlot e Chardonnay.

Masi debutta nell'Oltrepò con il Pinot Noir "del Re"

Il gruppo vinicolo Masi amplia la presenza in Oltrepò Pavese con il **Pinot Noir "del Re"**, nuovo rosso fermo prodotto nella Tenuta Casa Re. La proprietà, acquisita nel 2023, conta **15 ettari interamente coltivati a Pinot Nero**.

Petra sviluppa il progetto Montebamboli sulla Costa Toscana

Il gruppo Petra prosegue il progetto **Montebamboli** nel Parco dei Montioni. Il piano, guidato dal Master of Wine Andrea Lonardi, punta a interpretare una nuova identità enologica della Costa Toscana attraverso vigneti in quota e un approccio territoriale innovativo.

La Regola tra le 100 cantine iconiche d'Italia

La cantina **La Regola**, a Riparbella (Costa Toscana), entra nella classifica **"Iconic Wineries 2026" di Forbes Italia**, riconoscimento assegnato alle aziende che contribuiscono al rinnovamento qualitativo del vino italiano.

Cantina Torelle: il sogno di Emanuele Guardascione continua

L'azienda campana Cantina Torelle, nata dal progetto del giovane agronomo **Emanuele Guardascione**, continua il proprio percorso grazie alla sorella Giuliana. Il vigneto di 16 ettari a Sessa Aurunca rappresenta oggi il lascito di una visione imprenditoriale dedicata alla viticoltura del territorio.

Sassotondo e la riscoperta del vitigno Nocchianello

In Maremma Toscana Edoardo Ventimiglia e Carla Benini continuano il lavoro di recupero del raro vitigno autoctono **Nocchianello**, originario dell'area di Pitigliano e Sorano, contribuendo alla tutela della biodiversità viticola.

Vino Italiano ed Enologia

Il Pinot Grigio delle Venezie lancia il passaporto digitale del vino

Il Consorzio **Pinot Grigio DOC Delle Venezie**, che rappresenta circa **27.000 ettari vitati e oltre 230 milioni di bottiglie**, lavora all'introduzione di un **passaporto digitale** per migliorare tracciabilità e governance della filiera.

Enoturismo: un settore da 46,5 miliardi

Secondo lo studio presentato a Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza, l'enoturismo rappresenta oggi una leva strategica per il settore vitivinicolo italiano con un valore stimato di **46,5 miliardi di euro**.

Il dibattito sul vino al ristorante e sui ricarichi

Sempre più consumatori segnalano prezzi eccessivi del vino nella ristorazione. Una politica di ricarichi più equilibrata potrebbe favorire i consumi e migliorare il rapporto



**BERE, MANGIARE E DORMIRE**

DOVE DEGUSTARE VINI

DOVE MANGIARE

DOVE DORMIRE



tra cantine, ristoranti e clienti.

Il paradosso logistico del vino siciliano

Nel Trapanese cresce l'allarme per i costi del trasporto: **gasolio caro e tensioni geopolitiche nel Golfo** rallentano le spedizioni. Il risultato è un paradosso: vino venduto ma fermo nelle cantine.

La detassazione dei redditi agricoli prorogata al 2026

La legge di Bilancio 2026 estende la **detassazione IRPEF dei redditi dominicali e agrari** per coltivatori diretti e imprenditori agricoli professionali.

Lavoro etico nella filiera vitivinicola

Dopo il dossier "Grappoli amari", istituzioni e consorzi delle Langhe hanno attivato un tavolo permanente per contrastare lo sfruttamento del lavoro agricolo nei vigneti.

Internazionale

Il vino e la salute: nuovi studi sulla dieta mediterranea

Uno studio pubblicato sull'**European Heart Journal** analizza il rapporto tra consumo moderato di vino e salute cardiovascolare, nell'ambito del progetto internazionale **Unati** coordinato dall'Università di Navarra.

Il fenomeno dei "sommelier sobri"

Negli Stati Uniti e in Europa cresce il dibattito sul ruolo dei "**sober sommelier**", professionisti del vino che promuovono un approccio più consapevole e responsabile al consumo.

Lo scandalo del metanolo, 40 anni dopo

Ricorrono i quarant'anni dalla tragedia del **vino al metanolo del 1986**, uno degli eventi più drammatici nella storia dell'agroalimentare italiano che segnò profondamente la normativa sulla sicurezza del vino.

Eventi Enologici

ProWein 2026: il Prosecco DOCG rafforza il mercato tedesco

Il **Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG** partecipa alla fiera internazionale ProWein con degustazioni e incontri con operatori tedeschi, mercato strategico per l'export italiano.

I vini d'Abruzzo in missione a Düsseldorf

Il **Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo** porta 13 aziende a ProWein per rafforzare il dialogo con il trade internazionale, in particolare con il mercato tedesco.

Meininger premia Giancarlo Moretti Polegato

Il presidente di **Villa Sandi** riceve il titolo di "**International Wine Entrepreneur of the Year**" ai Meininger Awards, alla vigilia di ProWein.

Tipicità premia i migliori vini biologici delle Marche

Al concorso **Biowine Marche 2025** premiati il Rosso Piceno Ceri e l'Offida Pecorino Canapale come migliori vini biologici regionali.

Enogastronomia piemontese: degustazione alla Cantina Francesco Rosso

Nel Roero la cantina Francesco Rosso propone un **mini pranzo con degustazione di tre vini**, formula pensata per valorizzare l'enoturismo locale.



“10.000 passi tra sole e vigne” in Friuli

A Chiopris Viscone nasce un percorso salutistico tra vigneti e territorio nell'ambito del progetto regionale FVG in Movimento.

Olio Capitale chiude con 15.000 visitatori

La rassegna dedicata all'olio extravergine di qualità a Trieste chiude con numeri in crescita e una forte presenza di giovani.

### Osservatorio strategico del giorno

Tre segnali strutturali emergono dalle notizie di oggi:

- crescita dell'**enoturismo come leva economica**
- consolidamento e **nuovi investimenti nelle denominazioni iconiche**
- crescente attenzione a **sostenibilità, lavoro e tracciabilità digitale**

Il vino non è più solo agricoltura: è **economia territoriale complessa**.

E quando un settore diventa così complesso, succede una cosa interessante: il valore non sta più solo nella bottiglia, ma nella **visione industriale che la sostiene**. Ed è proprio qui che nascono le opportunità più grandi per chi opera tra investimenti, acquisizioni e sviluppo strategico delle cantine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

16/03/2026

f Facebook

f Twitter

f 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 DOCG 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@lamiaptec.it  
REA TV-439499

# COOK

NEWS | OPINIONI | HEALTHY | RICETTE | RISTORANTI | HOTEL | VINI | GUIDE | VIDEO | MAGAZINE |

## Franco Morando: «La mia sfida con Montalbera: bollicine dimenticate e riemerse dopo 141 mesi»

di Luciano Ferraro

L'imprenditore alla guida di un'azienda di pet food, lancia anche un nuovo Ruché. «Abbiamo alzato l'asticella del Metodo classico. Abbiamo 130 ettari di vigneto che ora producono 850 mila bottiglie»



Franco Morando

CORRIERE TV



La food creator Tieghan Gerard, il confronto tra la cucina italiana e quella americana

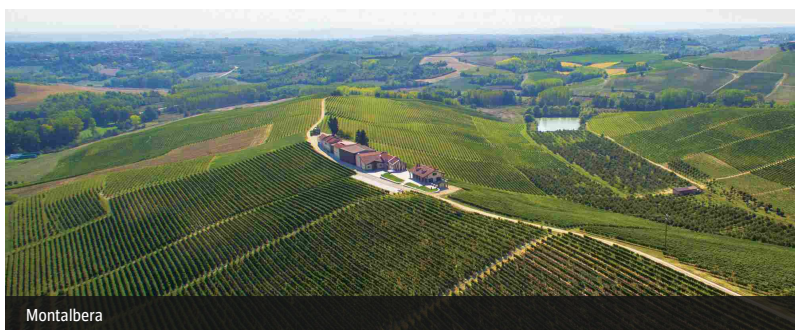
«Ci siamo dimenticati 20 mila bottiglie per due anni in cantina. E abbiamo scoperto che è stato un modo per alzare l'asticella del nostro Metodo classico. **Era un vino affinato per dieci anni, ora per quasi 12. Il nome 120+1 è diventato così 140+1.**»

Franco Morando è un imprenditore che sfama ogni giorno migliaia di cani, gatti e cavalli. Dai due stabilimenti di famiglia ad Andezeno (in provincia di Torino) e Molfetta (Bari) escono montagne di crocchette e lattine di ogni tipo per gli animali. Un affare da 250 milioni di euro l'anno. **Un piccolo impero nato da un'idea del nonno, Enrico**, che il nipote definisce «un genio con i piedi per terra». Uno che intuì negli anni Cinquanta che gli avanzi dei pranzi rifilati al cane di casa sarebbero stati sostituiti da cibo



pronto e su misura, da acquistare al supermercato.

È una storia, quella dei Morando, che parla degli anni del boom nell'Italia del Dopoguerra e del Piemonte allora motore industriale d'Italia. **«Nonno era un mediatore di granaglie - racconta Franco - lavorava per Michele Ferrero quando la Nutella si chiamava ancora Supercrema.** Nel 1956, durante un viaggio a Nizza, vede la pubblicità di cibo per cani e gatti in scatola. Nessuno ci aveva pensato in Italia. Si consulta con i veterinari, studia una formula per il cibo da inscatolare, si piazza davanti alla porta di un funzionario ministeriale fino a quando ottiene il via libera a produrre. Settanta anni dopo, con il marchio Morando, si sfornano **più di un milione di confezioni al giorno, grazie ad oltre 500 dipendenti».**



Montalbera

Alla nascita del nipote Franco, il fondatore regala alla famiglia un ritorno alle origini contadine. **«Torniamo a metterci gli stivali», dice. Acquista nel 1983 la tenuta di Montalbera, nel cuore della zona di produzione del Ruché, il vino che profuma di rosa e di viola, rilanciato dal parroco-vignaiolo di Castagnole Monferrato, don Giacomo Cauda, negli anni 60.**

All'inizio era un vino dolce, «ripido come uno scalino», secondo lo scrittore Mario Soldati che ne raccontò lo scarso successo nel 1975. Negli anni 80 l'idea della sindaca e poeta Lidia Bianco di chiamare a raccolta scrittori e personaggi della tv per una festa paesana, lo rilanciò. **Per Enrico, appassionato di questo vitigno, era il momento giusto di investire.** Franco Morando, loquace piemontese giramondo in blazer blu, ha allargato i confini di Montalbera, dagli iniziali 70 agli attuali 130 ettari, con 850 mila bottiglie e 6 milioni di euro di fatturato.

**La sua ultima «sfida enologica» è il Pas dosé 140+1, Pinot nero, che sarà presentato al prossimo Vinitaly.** «Purezza, gusto e crema con una bollicina pacata e un tannino che evoca la polvere da sparo», lo definisce. L'altra novità in rampa di lancio per la fiera di Verona è una nuova declinazione di Ruché. **Si chiama Riserva Franco Morando, ha una etichetta spagnoleggiante bianca.** L'annata 2023 ha riposato 18 mesi in barriques nuove. Color rubino, con struttura e ampiezza, sembra svincolare dalla classica **Riserva Il Fondatore di Montalbera.** Poi si apre e si mostra, bilanciando forza e freschezza.

## NEWSLETTER

### COOK THE WEEK

Ogni settimana, con le notizie più imperdibili sul mondo food

### COOK +

Ogni mese, con i migliori contenuti del magazine

[ISCRIVITI ALLE NEWSLETTER](#)

## Le Guide di Cook



Vuoi approfondire un argomento?

[SCOPRI LE GUIDE](#)



Home &gt; News

# Montalbera a Vinitaly 2026 con due anteprime internazionali tra Ruchè Riserva e Pas Dosé

NEWS

By **Redazione**

15 Marzo 2026



Montalbera a Vinitaly 2026 con due anteprime internazionali tra Ruchè Riserva e Pas Dosé

15 MARZO 2026

Confeuro lancia l'allarme su guerre e agroalimentare: "Serve una Pac forte"

14 MARZO 2026

Olio Capitale 2026, a Trieste il networking B2B per la filiera olearia siciliana

14 MARZO 2026

Festival della Malvasia istriana 2026, a Portorose oltre 60 cantine e 160 etichette in degustazione

14 MARZO 2026

La Sicilia del vino si unisce a Catania per una degustazione solidale

14 MARZO 2026

Dal 12 al 15 aprile a Verona la cantina presenta il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva "Franco Morando" e il Metodo Classico Pas Dosé 140+1, insieme alle nuove annate e a un nuovo concept di stand

Dal 12 al 15 aprile 2026, **Montalbera** sarà presente a **Vinitaly** con un appuntamento che segna un passaggio importante nel percorso della cantina. A Verona, nel **Padiglione 10 - Stand G2**, l'azienda presenterà non solo le nuove annate, ma anche due anteprime internazionali pensate per raccontare identità, memoria familiare e visione produttiva.

Le novità principali saranno il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva "Franco Morando"** e il **Metodo Classico Pas Dosé 140+1**, due etichette molto diverse tra loro ma accomunate dalla volontà di esprimere, ciascuna a modo

## ULTIMI ARTICOLI



**Confeuro lancia l'allarme su guerre e agroalimentare: "Serve una Pac forte"**



**Olio Capitale 2026, a Trieste il networking B2B per la filiera olearia siciliana**



**Festival della Malvasia istriana 2026, a Portorose oltre 60 cantine e 160 etichette in degustazione**





proprio, il lavoro di ricerca portato avanti da Montalbera sul territorio e sui vitigni.

## Il Ruchè Riserva “Franco Morando” racconta radici, territorio e memoria

Tra le anteprime assolute di Vinaly 2026, Montalbera presenta il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva “Franco Morando”**, vino dedicato a una figura centrale nella storia dell'azienda e nella definizione della sua identità.

La nuova Riserva nasce da una selezione rigorosa dei vigneti storici situati tra Castagnole Monferrato, Montemagno e San Vittore, nel cuore del **Monferrato Patrimonio UNESCO**. Il progetto si propone come un ponte ideale tra passato e futuro della cantina, mettendo insieme memoria familiare, valorizzazione del territorio e interpretazione del vitigno.

Con questa etichetta, Montalbera ribadisce la propria idea del **Ruchè** come grande rosso piemontese da invecchiamento, capace di coniugare identità territoriale, rigore enologico e longevità. La **Riserva Franco Morando** è la seconda Riserva della cantina dopo **Il Fondatore**, dedicata al nonno e fondatore dell'azienda, e conferma la volontà di preservare la tradizione aprendola a un'evoluzione coerente con il percorso della casa vitivinicola.

## Il Pas Dosé 140+1, nuova evoluzione della ricerca di Montalbera sul Metodo Classico

La seconda anteprima internazionale è il **Metodo Classico Pas Dosé 140+1**, che rappresenta l'evoluzione del progetto 120+1 e una delle espressioni più ambiziose della ricerca di Montalbera sul Pinot Nero.

Ottenuto da **uve 100% Pinot Nero**, questo vino viene vinificato in purezza e senza dosaggio finale, con l'obiettivo di offrire un'interpretazione rigorosa e autentica del vitigno. Il nome richiama uno degli elementi centrali del progetto: **oltre 140 mesi di affinamento sui lieviti**, a cui si aggiunge simbolicamente il “+1”, ovvero il giorno dedicato alla degustazione e alla definizione del blend finale.

L'impostazione produttiva punta sulla precisione tecnica e sulla pulizia espressiva. Ogni grappolo viene infatti selezionato con attenzione e sottoposto a un processo delicato e progressivo di pulizia, articolato in più fasi di lavaggio e ammollo, seguite da una completa asciugatura. Un metodo studiato per preservare l'integrità dell'uva e ottenere un mosto estremamente pulito, capace di esprimere con precisione il profilo aromatico varietale.

## A Vinaly 2026 un passaggio significativo per la cantina

L'edizione 2026 di Vinaly assume quindi per Montalbera un significato particolare. Accanto alla presentazione delle nuove annate, la cantina sceglie infatti di svelare due vini che segnano una tappa rilevante nella propria evoluzione: da un lato un **Ruchè Riserva** che affonda le radici nella storia familiare e nella valorizzazione del Monferrato, dall'altro un **Pas Dosé da Pinot Nero** che porta avanti una ricerca lunga e precisa sul Metodo Classico.

A fare da cornice a questo momento ci sarà anche il nuovo concept dello stand Montalbera, pensato per accogliere operatori, appassionati e professionisti del settore in un contesto coerente con il racconto della cantina.

## L'AZIENDA DEL MONFERRATO

# «La mia sfida con Montalbera: bollicine riemerse dopo 141 mesi»

Franco Morando, alla guida di un'azienda di pet food, lancia anche un nuovo Ruché

«C i siamo dimenticati 20 mila bottiglie per due anni in cantina. E abbiamo scoperto che è stato un modo per alzare l'asticella del nostro Metodo classico. Era un vino affinato per dieci anni, ora per quasi 12. Il nome 120+1 è diventato così 140+1».

Franco Morando è un imprenditore che sfama ogni giorno migliaia di cani, gatti e cavalli. Dai due stabilimenti di famiglia ad Andezeno (in provincia di Torino) e Molfetta (Bari) escono montagne di crocchette e lattine di ogni tipo per gli animali. Un affare da 250 milioni di euro l'anno. Un piccolo impero nato da un'idea del nonno, Enrico, che il nipote definisce «un genio con i piedi per terra». Uno che intuì negli anni Cinquanta che

gli avanzi dei pranzi rifilati al cane di casa sarebbero stati sostituiti da cibo pronto e su misura, da acquistare al supermercato.

È una storia, quella dei Morando, che parla degli anni del boom nell'Italia del Dopoguerra e del Piemonte allora motore industriale d'Italia. «Nonno era un mediatore di granaglie - racconta Franco - lavorava per Michele Ferrero quando la Nutella si chiamava ancora Supercrema. Nel 1956, durante un viaggio a Nizza, vede la pubblicità di cibo per cani e gatti in scatola. Nessuno ci aveva pensato in Italia. Si consulta con i veterinari, studia una formula per il cibo da incartolare, si piazza davanti alla porta di un funzionario ministeriale fino a quando ottiene il via libera a produrre. Settanta anni dopo, con il marchio Morando, si sfornano più di un milione di confezioni al

giorno, grazie ad oltre 500 dipendenti».

Alla nascita del nipote Franco, il fondatore regala alla famiglia un ritorno alle origini contadine. «Torniamo a metterci gli stivali», dice. Acquista nel 1983 la tenuta di Montalbera, nel cuore della zona di produzione del Ruché, il vino che profuma di rosa e di viola, rilanciato dal parroco-vignaiolo di Castagnole Monferrato, don Giacomo Cauda, negli anni 60.

All'inizio era un vino dolce, «ripido come uno scalino», secondo lo scrittore Mario Soldati che ne raccontò lo scarso successo nel 1975. Negli anni 80 l'idea della sindaca e poeta Lidia Bianco di chiamare a raccolta scrittori e personaggi della tv per una festa paesana, lo rilanciò. Per Enrico, appassionato di questo vitigno, era il momento giusto di investire.

Franco Morando, loquace

piemontese giramondo in blazer blu, ha allargato i confini di Montalbera, dagli iniziali 70 agli attuali 130 ettari, con 850 mila bottiglie e 6 milioni di euro di fatturato.

La sua ultima «sfida enologica» è il Pas dosé 140+1, Pinot nero, che sarà presentato al prossimo Vinitaly. «Purezza, gusto e crema con una bollicina pacata e un tannino che evoca la polvere da sparo», lo definisce. L'altra novità in rampa di lancio per la fiera di Verona è una nuova declinazione di Ruché. Si chiama Riserva Franco Morando, ha una etichetta spagnolescante bianca. L'annata 2023 ha riposato 18 mesi in barriques nuove. Color rubino, con struttura e ampiezza, sembra svincolare dalla classica Riserva Il Fondatore di Montalbera. Poi si apre e si mostra, bilanciando forza e freschezza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Abbiamo alzato l'asticella del Metodo classico  
Mio nonno invitò a rimetterci gli stivali  
Siamo tornati in campagna con 130 ettari di  
vigneto che ora producono 850 mila bottiglie**



**La scheda**

● Montalbera è costituita da due cantine. A Castagnole Monferrato si vinificano e si l'affinano i vini (nella foto il Metodo classico 140+1)

● I vigneti hanno dai 7 ai 30 anni, ogni operazione è eseguita a mano. Il 60% del Ruché di Castagnole Monferrato Docg e il 15% del Grignolino d'Asti Doc vengono lavorati qui

● Nella seconda cantina, a Castiglione Tinella, si lavorano Moscato d'Asti Docg e Langhe Doc Chardonnay



Franco Morando, con uno dei suoi Ruché