



“MONTALBERA OLTRE IL RUCHE”

BARBERA D’ASTI DOCG SUPERIORE – NUDA – 2015 DI MONTALBERA OTTIENE I TRE BICCHIERI DALLA GUIDA VINI D’ITALIA DEL GAMBERO ROSSO 2019



Castagnole Monferrato, 18 ottobre 2018. **Montalbera**, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, guidata oggi dalla **Famiglia Morando** dopo la conduzione pionieristica del capostipite della famiglia Enrico Riccardo Morando, ha ottenuto i **TRE BICCHIERI** - massimo riconoscimento della prestigiosa guida dei vini d’Italia del Gambero Rosso - per la **Barbera d’Asti superiore DOCG Nuda 2015**.

Barbera d’Asti superiore DOCG Nuda 2015, bottiglia nata dal progetto di famiglia di esaltare il terroir del Monferrato astigiano “oltre il Ruchè”. La vigna “del Notaio” dove sorge una piccola cappella in suo onore è anche la posizione maggiormente rialzata e meglio esposta di tutto il corpo dei vigneti aziendali.

L’appellativo NUDA, proviene dal fatto che viene “presa nuda” direttamente dalle barrique, non filtrata, non stabilizzata e non stemperata in vasche di acciaio, ma bensì immediatamente imbottigliata. I legni per l’affinamento sono sempre per due terzi nuovi e provenienti dalla regione dell’Allièr francese, selezionati direttamente dal giovin patron Franco Morando che con passione e dedizione nei suoi lunghi viaggi in Francia cerca sempre maestri bottai e *tonnelierie* d’eccellenza.

Montalbera con il raggiungimento dell’eccellenza anche sulla denominazione Barbera con l’etichetta “NUDA” entra nel gotha dei grandi barberisti piemontesi.

Dichiara Franco Morando: “*Per me e per tutta la mia famiglia è un grande onore poter ricevere dal Gambero Rosso i tre bicchieri. Su una denominazione come la Barbera d’Asti abbiamo investito tanto in vigna, tecnica e passione. Un riconoscimento che vogliamo tutti insieme dedicare a mio Nonno Enrico, pioniere e instancabile imprenditore e uomo della terra. A te Nonno, grazie per averci insegnato a fare il vino e percorrere quotidianamente la strada della qualità imprenditoriale in tutti i segmenti della Nostra family business.*”

Barbera d'Asti superiore DOCG Nuda 2015

Il vigneto dal quale si ottiene la Barbera d'Asti Superiore Nuda è situato nel comune di Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte). Il sistema di allevamento utilizzato è il tradizionale Guyot basso; in potatura vengono lasciate 7-8 gemme sul capo a frutto, con diradamento nei primi mesi estivi, per garantire una bassa resa per ettaro e un'ottima qualità delle uve. La vendemmia avviene nell'ultima decade di settembre; la vinificazione avviene in vasche di acciaio inox, alla quale segue un affinamento di circa 10 - 15 mesi in barriques di rovere francese. Si termina con un affinamento in bottiglia, posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. La Barbera d'Asti Superiore Nuda nel bicchiere si presenta con un colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso emerge un profilo aromatico intenso, potente e caratteristico, con sentori di cassis e prugne disidratate che si alternano a tabacco, cuoio e goudron. Impenetrabile al primo impatto, si snoda poi in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannino persistente ed una acidità vibrante. Ideale degustato a una temperatura di 18 gradi, in abbinamento a grandi carni rosse e selvaggina.

NOTE STAMPA

L'azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, da sei generazioni crede e investe nella viticoltura piemontese. Nata all'inizio del ventesimo secolo, in un territorio compreso tra i sette comuni del Monferrato astigiano con al centro Castagnole Monferrato, dal 2003 si dedica con passione alla valorizzazione del raro e prezioso autoctono Ruchè, diventandone il principale interprete, fino a renderlo la propria icona e uno dei motori di crescita sul mercato nazionale e internazionale. Grazie a questo impegno costante, oggi Montalbera si pone di diritto tra le grandi realtà vinicole del Piemonte. Le fondamenta di questo successo risiedono in valori solidi e riconoscibili che si traducono con grande chiarezza nei vini prodotti dall'azienda (i principali: Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Laccetto, Barbera d'Asti Superiore DOCG Nuda e Grignolino d'Asti DOC Lanfora). Dall'acciaio al legno, dalla sovramaturazione all'appassimento, Montalbera valorizza al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Oggi Montalbera, a cavallo tra Monferrato e Langhe, è l'azienda vitivinicola più grande per numero di ettari accorpatisi in un unico appezzamento. Montalbera si esprime infatti in due importanti realtà di terroir: 160 ettari sono a Castagnole Monferrato (AT), disposti a forma circolare a corpo unico, un anfiteatro che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità, e 15 ettari a Castiglione Tinella (Langa), sempre accorpatisi in un unico appezzamento.

www.montalbera.it



Ufficio stampa Italia

Fcomm via Pinamonte da Vimercate,6 – 20121 Milano T. 0236586889
Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it
Sonia Gambino mobile +39 3420686448 soniagambino@fcomm.it
Carlotta Ribolini mobile +39 3387322829 carlottaribolini@fcomm.it