



**I VINI DI MONTALBERA  
RENDERANNO UNICO IL VOSTRO NATALE  
MONTALBERA: OLTRE IL RUCHE'**

**Castagnole Monferrato, novembre 2018.** In occasione del Natale 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, propone due grandi vini, inedite espressioni del terroir piemontese:



**RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LACCENTO 2017**  
*Un vino dal carattere inconfondibile, dai sapori e profumi unici.*

Il vino simbolo di Montalbera, proveniente dal cuore del Monferrato, dove il Ruchè trova la sua terra di elezione e di massima espressione qualitativa. Un vino caldo, piacevole e di rara setosità, con il suo inebriante e caratteristico profumo di petali di rosa sarà il protagonista più apprezzato dei pranzi di Natale. Proposto in un'accattivante e originale confezione in alcantara è un regalo perfetto per sorprendere gli amanti del vino più curiosi!

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di €45,00 bottiglia.



**BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG NUDA 2015 \***  
*Un grande vino per i classici del Natale*

Nato dall'ambizioso progetto di famiglia di esaltare il *terroir* del Monferrato astigiano "oltre il Ruchè", Nuda è un'originale versione della Barbera d'Asti Superiore. L'appellativo NUDA proviene proprio dal metodo di produzione: la barbera viene infatti "presa nuda" direttamente dalle barrique ed immediatamente imbottigliata. Dal colore rosso rubino intenso tendente al granato e dai sentori di cassis e prugne disidratate che si alternano a tabacco, cuoio e goudron, è il vino ideale per accompagnare i grandi piatti delle feste a base di carni rosse e selvaggina.

Il prezzo medio di vendita al pubblico è di €33,00 bottiglia.

\* TRE BICCHIERI GUIDA VINI D'ITALIA DEL GAMBERO ROSSO 2019

## 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 sovrasmaturazione all'appassimento, Montalbera valorizza al meglio la sfaccettata personalità di ciascun vitigno. Oggi, a cavallo tra Monferrato e Langhe, è l'azienda vitivinicola più grande per numero di ettari accorpati 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 accorpati in un unico appezzamento.*

**[www.montalbera.it](http://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