



**MONTALBERA OLTRE IL RUCHÉ**

**CELEBRA SAN VALENTINO CON**  
**“IL VINO DELL’AMORE”**  
**DI MONTALBERA**

*Il Ruchè Laccento renderà l’atmosfera ancora più magica, romantica e  
...inebriante!*



*Castagnole Monferrato, febbraio 2019. Per festeggiare San Valentino Montalbera, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della Famiglia Morando e guidata oggi da Franco Morando, propone Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2017, il vino simbolo dell’azienda, proveniente dal cuore del Monferrato, dove il Ruchè trova la sua terra di elezione e di massima espressione qualitativa.*

Di colore rosso rubino intenso, dal carattere inconfondibile, dai sapori e profumi unici è ideale per celebrare la serata più romantica dell’anno. Sorprendete la vostra amata o il vostro amato con il “vino dell’amore”: le intense note floreali che ricordano il profumo dei petali di rosa arriveranno dritte al loro cuore!

*Il prezzo medio di vendita al pubblico è di € 15,00 a bottiglia.*



## DETTAGLIO DEL VINO

### RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2017

100% Ruchè

È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte). Le uve sono raccolte per l'80% in maturazione ottimale e per il 20% in leggera sovrasmaturazione.

La vinificazione in rosso prevede una fase di premacerazione a freddo dei primissimi giorni di lavorazione e una breve post macerazione a caldo al termine della fermentazione. In totale il vino rimane a contatto con le vinacce per 14-16 giorni.

L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Presenta un colore rosso rubino intenso con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia. Al naso si presenta con un profumo intenso, note di petali di rosa e frutti rossi in confettura. Il sapore è caldo, piacevole e di rara setosità.

## NOTE STAMPA

*L'azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, e guidata oggi da Franco 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 L'accento, 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