



Castagnole Monferrato – *Cantina e Vigneti*
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – *Vigneti*
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)
Piemonte – Langa

montalbera@montalbera.it – www.montalbera.it

MONTALBERA OLTRE IL RUCHÈ

MONTALBERA A VITIGNOITALIA 2019

*Da domenica 19 a martedì 21 maggio 2019
Castel dell'Ovo, Via Eldorado, 3, Napoli*

In degustazione:

Ruchè DOCG LACCENTO 2017
Ruchè DOCG LA TRADIZIONE 2017
Grignolino d'Asti DOC LANFORA 2016
Barbera d'Asti DOCG Superiore LEQUILIBRIO 2015
Monferrato DOC Bianco prodotto da uve Viognier CALYPSOS 2018
Piemonte DOC Rosato CALYPSOS ROSÉ 2018

Castagnole Monferrato, maggio 2019. Montalbera, storica azienda vitivinicola situata tra Monferrato e Langhe, da sempre di proprietà della Famiglia Morando e guidata oggi da Franco Morando, partecipa alla 15^a edizione di Vitignoitalia, la grande manifestazione dedicata all'eccellenza del vino italiano, che riunisce 280 produttori con più di 2500 etichette in degustazione.

L'evento, che avrà luogo dal 19 al 21 maggio 2019 nella splendida cornice di Castel dell'Ovo, il più antico della città di Napoli, sarà un'occasione per degustare le denominazioni piemontesi tipiche del Monferrato e delle Langhe prodotte dall'azienda: due diverse interpretazioni di **Ruchè DOCG 2017 – LACCENTO e LA TRADIZIONE** – vitigno autoctono di cui Montalbera è il principale produttore in Italia, il **Grignolino d'Asti DOC LANFORA 2016**, primo Grignolino ad esser affinato in anfore di terracotta d'Impruneta e la **Barbera d'Asti DOCG Superiore LEQUILIBRIO 2015**, una versione armoniosa ed elegante dello storico vitigno piemontese.

Sarà inoltre possibile scoprire le novità di Montalbera, in particolare la linea **“I CALYPSOS”** con la prima annata di **Piemonte DOC Rosato CALYPSOS ROSÉ 2018**, un blend di Ruchè e Barbera e il rinnovato **CALYPSOS prodotto da uve Viognier 2018**, prima annata che porta in etichetta la denominazione **Monferrato DOC Bianco**.

Dichiara Franco Morando:

“Sbarchiamo in terra partenopea, terra di Principi dell'enogastronomia e dell'eccellenza italiana. Per Noi è un onore esser stati selezionati per una manifestazione di cotanta importanza e prestigiosità in una location d'illibato ricordo. Un terra di conquista, ma se c'è passione...allora perché non sognare”.



Castagnole Monferrato - *Cantina e Vigneti*
Via Montalbera,1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Piemonte - Monferrato

Castiglione Tinella - *Vigneti*
Frazione San Carlo - 12053 - Castiglione Tinella (CN)
Piemonte - Langa

montalbera@montalbera.it - www.montalbera.it

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

RUCHÈ DOCG LACCENTO

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 sovraturazione. 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.

RUCHÈ DOCG LA TRADIZIONE

100% Ruchè - È un vino prodotto nel territorio di Castagnole Monferrato (Piemonte) prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento avviene in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù e tendente al granato con l'affinamento. È un vino dal profumo intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni, evoluzione su note speziate con il tempo. Il sapore è caldo, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.

GRIGNOLINO D'ASTI DOC LANFORA

100% Grignolino - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. L'affinamento ha una durata di 8-10 mesi e avviene in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni. Segue un affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Rosso brillante con riflessi aranciati tipici del vitigno, al naso è etereo ed intenso con sentori di lampone, radici e curry.

Un vino caratterizzato da una vibra di acidità e tannini ben miscelati con richiami di terra, fiori esotici e pepe nero.

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE LEQUILIBRIO

100% Barbera - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosso. Il periodo di affinamento dura dai 10 ai 15 mesi e avviene in "Lequilibrio" tra barriques, tonneaux e botti grandi di rovere francese. Segue un affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Presenta un colore rosso rubino intenso e il naso si caratterizza per note di confettura di frutti rossi, lampone e noti di ribes che si mescolano a cioccolato amaro e sottobosco. Al palato è lungo e morbido con un avvolgente e armonico corredo tannico, di buona ed equilibrata acidità tipica dei Barbera.



Castagnole Monferrato – Cantina e Vigneti
Via Montalbera,1 – 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Piemonte – Monferrato

Castiglione Tinella – Vigneti
Frazione San Carlo – 12053 – Castiglione Tinella (CN)
Piemonte – Langa

montalbera@montalbera.it – www.montalbera.it

PIEMONTE DOC ROSATO CALYPSOS ROSÈ

60% Barbera, 40% Ruchè - È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in rosato caratterizzata da un breve contatto tra mosto e bucce con immediata separazione e fermentazione in bianco a 12°-13° di temperatura. La maturazione avviene in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale. Dal colore rosa antico si caratterizza per un profumo intenso, persistente, con sentori tipici

di frutta fresca e petali di rosa. Al palato è morbido, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.

MONFERRATO DOC BIANCO CALYPSOS - PRODOTTO DA UVE VIOGNIER

È un vino prodotto secondo la vinificazione tradizionale in bianco con soffice pressatura delle vinacce. La maturazione avviene in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale. Giallo paglierino e cristallino, al naso è intenso, persistente, con sentori tipici di frutta fresca ed evidenti sfumature di fiori di campo. Al palato è morbido e in parte minerale, armonico, di corpo ed equilibrio con buona struttura e persistenza.

NOTE STAMPA

L'azienda vitivinicola Montalbera, proprietà della famiglia Morando, 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 LACCENTO, Barbera d'Asti Superiore DOCG NUDA e Grignolino d'Asti DOC LANFORA). Dall'acciaio al legno, dalla sovraturazione 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 accorpata 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 accorpata in un unico appezzamento.

www.montalbera.it



Ufficio Stampa

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
Alessandra Gorini mobile +39 3398358788 alessandragorini@fcomm.it