

RASSEGNA STAMPA MAGGIO 2024



PAGINA TESTATA	DATA	ARTICOLO	PAG.
LIBERO (ED. NAZIONALE, ED MILANO)	30/05/2024	IL PRIMO CIBO IN SCATOLA PER CANI E GATTI SPOPOLA NEL MONDO	3
LIBERO QUOTIDIANO	30/05/2024	IL PRIMO CIBO IN SCATOLA PER CANI E GATTI SPOPOLA NEL MONDO	4
BIBENDA	28/05/2024	DAL PIEMONTE MONTALBERA	7
CORRIERE DEL VINO	27/05/2024	AMPHORA REVOLUTION: IL VINO IN ANFORA SI RACCONTA	13
GOLOSO E CURIOSO	26/05/2024	LUXURY WINE TOURISM E DOLCE VITA A MONTALBERA	16
ITALIAN WINES AND SPIRITS	26/04/2024	LUXURY WINE TOURISM E DOLCE VITA A MONTALBERA	18
ITALIA A TAVOLA	24/05/2024	ESTATE TRA I VIGNETI: MONTALBERA APRE LA SUA TERRAZZA CON JACUZZI	20
FOODAY.IT	24/05/2024	DOLCE VITA IN MONFERRATO. TERRAZZA PANORAMICA CON JACUZZI, WINE SUITES ED ESPERIENZE SENSORIALI IN VIGNA E IN CANTINA A MONTALBERA	23
WINE-THERAPY	24/05/2024	LA DOLCE VITA IN MONFERRATO	26
CLOUD WINE9	24/05/2024	DOLCE VITA IN MONFERRATO. TERRAZZA PANORAMICA CON JACUZZI, WINE SUITES ED ESPERIENZE SENSORIALI IN VIGNA E IN CANTINA A MONTALBERA.	29
GRANDI STORIE DI PICCOLI BORGHI	23/05/2024	LUXURY WINE TOURISM E DOLCE VITA A MONTALBERA	34
WINE INDUSTRY ADVISOR	23/05/2024	MONTALBERA'S LUXURY WINE RETREAT IN PIEDMONT'S MONFERRATO	37
VINETUR	23/05/2024	MONTALBERA UNVEILS LUXURIOUS TERRACE WITH PANORAMIC VINEYARD VIEWS AND JACUZZIS	39
SOBRELIAS	23/05/2024	ENOTURISMO DE LUJO AL ESTILO DE VIDA «DOLCE VITA» EN MONTALBERA, PIEMONTE	42
VENEZIE POST	18/05/2024	AMPHORA REVOLUTION, IL 7 E 8 GIUGNO ALLE GALLERIE MERCATALI DI VERONAFIERE	45
I GRANDI VINI	16/05/2024	FRANCO MORANDO PRESENTA "IL FONDATORE" RUCHÈ: UNA NUOVA ECCELLENZA A VINITALY 2024	47
PADOVA NEWS	16/05/2024	FRANCO MORANDO E MONTALBERA A VINITALY 2024: INNOVAZIONE E TRADIZIONE NEL MONDO DEL VINO	50
TISCALL.IT - NOTIZIE	14/05/2024	FRANCO MORANDO E MONTALBERA A VINITALY 2024: INNOVAZIONE E TRADIZIONE NEL MONDO DEL VINO	52
IL GIORNALE D'ITALIA	14/05/2024	FRANCO MORANDO E MONTALBERA A VINITALY 2024: INNOVAZIONE E TRADIZIONE NEL MONDO DEL VINO	54
ADNKRONOS	14/05/2024	FRANCO MORANDO E MONTALBERA A VINITALY 2024: INNOVAZIONE E TRADIZIONE NEL MONDO DEL VINO	56
LO SPECIALE.COM	14/05/2024	FRANCO MORANDO E MONTALBERA A VINITALY 2024: INNOVAZIONE E TRADIZIONE NEL MONDO DEL VINO	59

RASSEGNA STAMPA MAGGIO 2024

PAGINA TESTATA	DATA	ARTICOLO	PAG.
LIFESTYLEBLOG.IT	14/05/2024	FRANCO MORANDO E MONTALBERA A VINITALY 2024: INNOVAZIONE E TRADIZIONE NEL MONDO DEL VINO	61
TARANTO BUONASERA.IT	14/05/2024	FRANCO MORANDO E MONTALBERA A VINITALY 2024: INNOVAZIONE E TRADIZIONE NEL MONDO DEL VINO	63
SBIRCIA LA NOTIZIA MAGAZINE	14/05/2024	FRANCO MORANDO E MONTALBERA A VINITALY 2024: INNOVAZIONE E TRADIZIONE NEL MONDO DEL VINO	65
VENEZIEPOST	14/05/2024	FRANCO MORANDO E MONTALBERA A VINITALY 2024: INNOVAZIONE E TRADIZIONE NEL MONDO DEL VINO	67
EMILIAPOST	14/05/2024	FRANCO MORANDO E MONTALBERA A VINITALY 2024: INNOVAZIONE E TRADIZIONE NEL MONDO DEL VINO	67
TORINO OGGI.IT	14/05/2024	FRANCO MORANDO E L'INNOVAZIONE NEL VINO: RIFLETTORI SU "IL FONDATORE" AL VINITALY	68
BOLOGNA INFORMA	13/05/2024	CON LA MASTERCLASS "AMPHORA REVOLUTION" MERANO WINEFESTIVAL E VINITALY HANNO PRESENTATO IL PROGETTO CHE PROMUOVE I VINI IN ANFORA	70
WALL STREET ITALIA.COM	09/05/2024	FRANCO MORANDO AL VINITALY: INNOVAZIONE E TRADIZIONE NEL RUCHÈ DI MONTALBERA	73
IL SOLE 24ORE	07/05/2024	MORANDO, IL FATTURATO 2023 VOLA OLTRE 220 MLN, + 12% SUL 2022	76

BOOM DI PRODUZIONE NEL 2023

Toh, il centrodestra
negazionista climatico
fa il record di impianti
di energia rinnovabile

Il 2023 è stato un anno record per l'Italia nell'installazione di capacità di energia rinnovabile: ben 5,7 gigawatt, di cui 5,2 riconducibili al fotovoltaico, che fanno salire l'installato complessivo a 69 gigawatt. Si tratta, evidenzia il Renewable Energy Report 2024 del Politecnico di Milano, di un notevole salto in avanti rispetto agli 1,3 gigawatt del 2021 e ai 3 del 2022, anche se ancora non sufficiente per allinearsi agli obiettivi di decarbonizzazione al 2030, per raggiungere i quali servirebbero, secondo il Piano nazionale integrato per l'energia e il clima, 9

gigawatt all'anno. La ragione di questo ritardo, spiega lo studio, redatto da Energy&Strategy della School of Management, sta soprattutto nella difficoltà di sviluppare impianti di grande dimensione, stretti tra le polemiche legate al consumo di suolo e su un sistema di aste per le tariffe di remunerazione dell'energia prodotta che non è più in linea con il costo degli impianti e con l'andamento di mercato energetico. «Solo lo scorso anno le rinnovabili hanno contribuito a generare un volume d'affari di 9-10 miliardi di euro, il 60% dei quali rimasto in Italia e un altro

20% comunque in Europa. Parliamo di 25.000 imprese. Dobbiamo colmare i ritardi normativi», ha dichiarato Davide Chiaroni, responsabile dello studio. «Gli impianti di grande taglia non crescono» sia per quanto riguarda il fotovoltaico, dove più del 95% delle nuove installazioni sono di piccole dimensioni, che l'eolico, «che infatti ha contribuito con soli 500 MW al record del 2023». «Ciò accade - conclude Chiaroni - anche perché le aste fissate dal Decreto ministeriale FER 1 del 2019 non hanno mai rappresentato un vero acceleratore del mercato».

CONFERMATI GLI OBIETTIVI

Tim non cambia rotta
Più ricavi meno perdite

Trimestre del gruppo in linea con le attese. Senza la rete i margini crescono a doppia cifra. Oggi il verdetto Antitrust sull'offerta Kkr

LUIGI MERANO

Tim chiude il primo trimestre in linea con le attese, con la ServCo che vede la redditività crescere a doppia cifra, mentre prosegue il suo percorso di trasformazione e già oggi potrebbe arrivare il via libera dell'Antitrust Ue alla vendita di Netco al fondo statunitense Kkr.

Il cda, sotto la presidenza di Alberta Figari, ha approvato all'unanimità i conti e ha confermato tutte le guidance per il 2024. I ricavi da servizi sono cresciuti del 3,2% a 3,7 miliardi, con il significativo contributo del Brasile (+8,1% a 1,1 miliardi di euro) ma anche l'Italia è cresciuta (+1,3% a 2,6 miliardi di euro) per il II trimestre consecutivo. L'ebitda ha toccato quota 1,5 miliardi (+1,6%) ed è tornato l'utile operativo per 207 milioni (il risultato era negativo per 162 milioni nel I trimestre 2023), di conseguenza migliora anche l'ultima riga del bilancio con una perdita ridottasi a 400 milioni (-689 milioni di euro nel primo trimestre 2023). L'indebitamento finanziario netto rettificato after lease al 31 marzo 2024 scorso ammontava a 21,4 miliardi, in crescita di 1 miliardo rispetto al 31 dicembre e in linea con il piano societario.

Per misurare i risultati del nuovo modello aziendale oltre ai risultati dell'attuale perimetro Tim per la prima volta ha simulato gli effetti della separazione di NetCo: la Serv-

co ha chiuso il trimestre con ricavi da servizi per 3,3 miliardi (+3,4%), un'ebitda che cresce a doppia cifra (+11,6%); Tim Consumer è stabile (ricavi da servizi pari a 1,4 miliardi) ed Enterprise continua a crescere

sostenuta (ricavi da servizi pari a 0,7 miliardi +4,3%). «Come annunciato in occasione del Capital Market Day dello scorso 7 marzo, Tim sta proseguendo nel percorso di trasformazione avviato nel prece-



L'amministratore delegato di Tim, Pietro Labriola

dente biennio e, tramite la prossima vendita di NetCo» si legge in una nota, «sta adottando un nuovo modello aziendale che permetterà al gruppo di competere in maniera più efficace sul mercato, grazie a un maggior focus sulle componenti industriali e alla riduzione dell'indebitamento finanziario».

Ora l'attesa è tutta per le conclusioni della Dg Competition all'istruttoria, la cui prima fase si chiude oggi. L'Antitrust Ue potrebbe approvare la vendita di NetCo senza bisogno di chiedere rimedi (o un supplemento di istruttoria) perché Kkr, secondo quanto si apprende, ha preso i suoi impegni direttamente con gli operatori, risolvendo così le preoccupazioni sulla competitività sollevate dalla Dg Comp.

I cambiamenti che si prospettano sul mercato delle tlc non spaventano Lliad, uno dei competitori più aggressivi. «È un buon momento per competere ad armi pari» ha commentato Thomas Reynaud, ceo del gruppo Lliad, in merito al rischio che vede sul tavolo anche la fusione tra Vodafone Italia e Fastweb. «Ci abbiamo provato con Vodafone» ha ricordato il ceo francese, a Milano per festeggiare i 6 anni di attività in Italia, «ma è come nella vita, a volte ci provi, non funziona e vai avanti». Non per questo Lliad si ferma, «manteniamo lo slancio» ha aggiunto il top manager «perché quella di Lliad in Italia è un'avventura straordinaria: 6 anni fa tutti pensavano avremmo fallito, 6 anni dopo abbiamo cambiato le tlc».

Il mercato italiano è sotto pressione ma questo non spaventa i francesi: «No, siamo eccitati, c'è così tanto da fare» ha spiegato Reynaud, «e siamo solo all'inizio della storia». Il manager, in attesa della pubblicazione dei risultati trimestrali di oggi, ha reso noto che nel I trimestre Lliad Italia ha aumentato la sua base utenti mobile con 276mila nuovi utenti netti, arrivando così a superare gli 11 milioni di utenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

inbreve

INVESTIMENTI PER 686 MILIONI

Via libera dal Cipess
al piano di Serravalle

«Il Cipess ha dato parere favorevole alla proposta di aggiornamento del Piano Economico Finanziario (PEF) della concessionaria autostradale Milano Serravalle - Milano Tangenziali, la concessionaria che gestisce le tangenziali di Milano e un tratto dell'autostrada A7 per Genova. Per il periodo regolatorio 2020-2024. La scadenza della concessione è fissata al 31 ottobre 2028». Lo annuncia in una nota il Sottosegretario di Stato Alessandro Morelli. «Il PEF prevede investimenti pari a 686 milioni di euro nel periodo 2020-2028; nello specifico per le manutenzioni per circa 349 milioni; per gli interventi di ammodernamento per 277,8; gli interventi ambientali e paesaggistici per 56,26 milioni; la realizzazione aree distributori idrogeno autotrazione per 55,26 milioni».

L'ANTITRUST CHE FUNZIONA

Prysmian-Encore Wire
Ok Usa in tempi record

Dopo l'accordo di fusione da 3,9 miliardi siglato lo scorso 15 aprile, Prysmian fa sapere che il waiting period ai sensi dell'Hart-Scott-Rodino Antitrust Improvements Act relativo all'acquisizione di Encore Wire Corporation è scaduto il 28 maggio 2024. Lo riporta una nota precisando che l'acquisizione è stata autorizzata ai fini dell'antitrust americano. Il perfezionamento dell'acquisizione, viene spiegato, rimane condizionato all'approvazione degli azionisti di Encore Wire rappresentanti almeno la maggioranza del capitale avente diritto di voto e al verificarsi delle altre condizioni sospensive tipiche per questo genere di transazione. Intanto in Europa ancora si batteggia da mesi per le nozze tra Ita e Lufthansa, con i mille rilievi fatti dal commissario Vestager.

IND OVER
VER

Franco Morando

LA CRESCITA INTERNAZIONALE DEL GRUPPO MORANDO

Il primo cibo in scatola per cani e gatti spopola nel mondo

Dall'invenzione dei pasti pronti alla distribuzione in 65 Paesi. L'azienda italiana investe e cresce sul nostro territorio

La continua ricerca del benessere degli amici a 4 zampe. Questa la mission del gruppo Morando, tra i leader in Italia nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli con importante diversificazione di business nel settore vitivinicolo e immobiliare, che nel 2023 ha registrato un fatturato di oltre 220 milioni, con una crescita a doppia cifra (+12%). A supportare la crescita c'è un importante piano di investimenti, a partire dal sito produttivo di Molfetta (BA). L'operazione da 12 milioni è dedicata prioritariamente

all'installazione di un nuovo magazzino, all'avanguardia per il settore, totalmente automatizzato e robotizzato che consente di raggiungere oltre 15.000 posti pallets disponibili. A questo si affianca un investimento sulla linea di produzione delle bustine che consentirà di aumentare la capacità produttiva di circa il 50%. Morando Spa, 100% italiana, con una distribuzione in oltre 65 Paesi nel mondo, oggi conta su 240 lavoratori ripartiti tra i 2 stabilimenti di Andezeno (TO) e di Molfetta (BA). Tutto comin-

ciò negli anni '50, quando il capostipite Enrico Morando ebbe l'intuizione di creare, per primo in Italia, il cibo in scatola per cani e gatti, sino ad allora sconosciuto nel nostro Paese. Enrico Morando fu pioniere anche della riscoperta del vitigno autoctono piemontese Ruchè, portando la Tenuta Montalbera (l'azienda vitivinicola della famiglia a Castagnole Monferrato) a diventare una delle cantine di riferimento per tutto il Monferrato. «Il Sud rappresenta storicamente la quota più rilevante per le vendite

della nostra linea mainstream Miglior cane e Miglior gatto, mentre nelle altre aree continua la crescita delle gamme premium quali Miglior gatto Sterilized, Miglior gatto e Miglior cane Unico e Miglior cane I Preferiti. Il comparto degli alimenti umidi rimane il segmento con il peso maggiore sul fatturato, sviluppato per il 70% con prodotti a Marchio Morando», spiega Franco Morando. «L'ultima innovazione di prodotto riguarda il lancio della linea Miglior cane e Miglior gatto - Le Specialità Italiane, che

si ispira ai piatti della tradizione culinaria italiana come spezzatino, zuppe e polpettone preparati con carni fresche e verdure provenienti dalla filiera alimentare umana», aggiunge Laura Morando. Mentre il direttore commerciale Edoardo Lano, sottolinea che il gruppo sta «pianificando un piano pluriennale per il canale specializzato che prevede il completamento del portafoglio dei marchi attuali, il rafforzamento della struttura di rete vendita ed importanti investimenti a supporto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il primo cibo in scatola per cani e gatti spopola nel mondo



Dall'invenzione dei pasti pronti alla distribuzione in 65 Paesi. L'azienda italiana investe e cresce sul nostro territorio

30 maggio 2024

a a a



Ascolta questo articolo ora...



La continua ricerca del **benessere degli amici a 4 zampe**. Questa la mission del gruppo Morando, tra i leader in Italia nella produzione di alimenti per cani, gatti e cavalli con importante diversificazione di business nel settore vitivinicolo e immobiliare, che nel 2023 ha registrato un fatturato di oltre 220 milioni, con una crescita a doppia cifra (+12%). A supportare la crescita c'è un importante piano di investimenti, a partire dal sito produttivo di Molfetta (BA). L'operazione da 12 milioni è dedicata prioritariamente all'installazione di un nuovo magazzino, all'avanguardia per il settore, totalmente automatizzato e robotizzato che consente di raggiungere oltre 15.000 posti pallets disponibili.

IMPATTO FATALE



Scontro con un cinghiale, morto un parente di Maria Grazia Cucinotta: Roma, dramma e degrado

SDENG



"Ringrazio l'eroico Enrico Mentana. Ma...": Matteo Salvini, la frecciata a La7

DELUSIONE SINISTRA

Repubblica? Ieri titolavano così, oggi invece... psicodramma in redazione | Guarda




SCONVOLTA

Fdi, dramma per Alessandra Ambrosi: casa svaligiata durante il voto, le rubano tutto



Franco Morando e Montalbera a Vinitaly 2024: innovazione e tradizione nel mondo del vino

 DI ADNKRONOS · 14 MAGGIO 2024 · ©



(Adnkronos) – Verona, 14 Maggio 2024. Come recentemente riportato da [GamberoRosso.it](#), in occasione di Vinitaly 2024, l'azienda Montalbera ha presentato "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Franco Morando, imprenditore e nipote del fondatore, ha personalmente introdotto questa nuova etichetta come un tributo a suo nonno, Enrico Riccardo Morando, e come simbolo dell'impegno verso l'eccellenza e la valorizzazione del territorio piemontese.

Durante l'evento svoltosi a Verona dal 14 al 17 aprile, Franco Morando in persona ha condiviso la storia e le motivazioni dietro la creazione di "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 presso lo stand di Montalbera. Egli ha evidenziato come l'etichetta rifletta non solo le qualità del vino, ma anche le ambizioni e la visione di suo nonno, Enrico Riccardo Morando.

"Il Fondatore" non è stato l'unico punto di interesse di Montalbera a Vinitaly. Un altro highlight è stato il Timorasso DOC Derthona 2022, protagonista di uno degli eventi più celebrati: una raffinata degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3, abbinata al Timorasso DOC Derthona 2022 e arricchita dall'esclusivo "oystertainment" offerto dai sommeliers di Redoyster.

Un'accoglienza entusiasta quella riservata alle novità presentate da Franco Morando e dalla cantina piemontese, che ha consolidando ulteriormente la reputazione di Montalbera come uno dei leader nel settore del Ruchè e più generalmente nei vini di alta qualità.



"Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 rappresenta non solo un simbolo dell'eccellenza piemontese e della viti-vinicoltura italiana, ma celebra anche i trent'anni di dedizione di Enrico Riccardo Morando alla produzione di vini di alta qualità. Prodotto in soli

A questo si affianca un investimento sulla linea di produzione delle bustine che consentirà di aumentare la capacità produttiva di circa il 50%. Morando Spa, 100% italiana, con una distribuzione in oltre 65 Paesi nel mondo, oggi conta su 240 lavoratori ripartiti tra i 2 stabilimenti di Andezeno (TO) e di Molfetta (BA). Tutto cominciò negli anni '50, quando il capostipite Enrico Morando ebbe l'intuizione di creare, per primo in Italia, il cibo in scatola per cani e gatti, sino ad allora sconosciuto nel nostro Paese. Enrico Morando fu pioniere anche della riscoperta del vitigno autoctono piemontese Ruchè, portando la Tenuta Montalbera (l'azienda vitivinicola della famiglia a Castagnole Monferrato) a diventare una delle cantine di riferimento per tutto il Monferrato. «Il Sud rappresenta storicamente la quota più rilevante per le vendite della nostra linea mainstream Miglior cane e Miglior gatto, mentre nelle altre aree continua la crescita delle gamme premium quali Miglior gatto Sterilized, Miglior gatto e Miglior cane Unico e Miglior cane I Preferiti. Il comparto degli alimenti umidi rimane il segmento con il peso maggiore sul fatturato, sviluppato per il 70% con prodotti a Marchio Morando», spiega **Franco Morando**.

«L'ultima innovazione di prodotto riguarda il lancio della linea Miglior cane e Miglior gatto - Le Specialità Italiane, che si ispira ai piatti della tradizione culinaria italiana come spezzatino, zuppe e polpettone preparati con carni fresche e verdure provenienti dalla filiera alimentare umana», aggiunge Laura Morando. Mentre il direttore commerciale Edoardo Lano, sottolinea che il gruppo sta «pianificando un piano pluriennale per il canale specializzato che prevede il completamento del portafoglio dei marchi attuali, il rafforzamento della struttura di rete vendita ed importanti investimenti a supporto».





Fondazione
Italiana
Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana

BIBENDA



HOME

PROFILO

CORSI E DEGUSTAZIONI

ISCRITTI

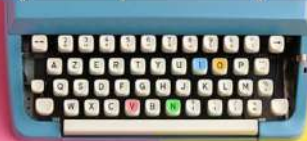
DOVE SIAMO

BIBENDA

BIBENDA GUIDA

PRODOTTI

AREA UTENTI



Dal Piemonte Montalbera

Gabriele Torcigliani

Publicato il 28/05/2024

Nel cuore delle colline del Monferrato, incastonata tra vigneti baciati dal sole e paesaggi mozzafiato, si trova la Società Agricola Montalbera, un'icona dell'enologia piemontese che incarna l'eccellenza e la tradizione vitivinicola della regione. L'azienda è proprietà della famiglia Morando che crede e investe da 3 generazioni in questa particolare area vinicola del Monferrato, Montalbera rappresenta un punto fermo nel panorama vinicolo italiano e internazionale con 130 ettari vitati e 750.000 bottiglie prodotte.

La filosofia produttiva è ben definita, al centro di tutto il vino frutto, esaltando le grandi peculiarità dei vigneti, interpretandone le caratteristiche e declinandole in modi diversi, dall'acciaio al legno, dalla sovrasmaturazione all'appassimento, così da valorizzare al meglio la personalità di ciascun vitigno.

Le zone di produzione dell'azienda sono due: Castagnole Monferrato e Castiglione Tinella, qui i vigneti ricoprono le colline, alternandosi a piccoli boschi e a coltivazioni tradizionali come la nocciola. Un territorio vocato alla viticoltura, dove la simbiosi tra clima, morfologia del territorio e composizione geologica dei terreni, hanno permesso un'ampia diffusione di varietà, la maggior parte delle quali autoctone. Nella zona della Langa sono allevate uve di Moscato, Viognier e Chardonnay; nelle colline di Monferrato disposti in forma circolare vigneti di Barbera, Grignolino, Nebbiolo, Viognier e in maggior parte Ruchè.



L'origine del Ruchè è incerta, ma si ritiene che possa essere stato introdotto in Piemonte dai monaci cistercensi provenienti dalla Borgogna nel Medioevo, tuttavia non ci sono prove documentali definitive che confermino questa teoria, anche se è ritenuta la più accreditata. Da recenti studi, condotti dall'azienda Montalbera in collaborazione con un centro scientifico, e confrontando le caratteristiche organolettiche, sembra possibile che derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. La certezza è che da tempo immemore sia presente solo nel Monferrato Astigiano, quindi da considerare vitigno autoctono per secolare acquisizione.

Per molto tempo il Ruchè è rimasto un vitigno quasi sconosciuto e coltivato solo da pochi viticoltori locali come un vitigno secondario, adatto a produrre uva da tavola o vini da taglio, minacciandone

l'esistenza. La sua riscoperta e valorizzazione è merito in gran parte di Don Giacomo Cauda, un parroco di Castagnole Monferrato di estrazione contadina. Don Giacomo prima di occuparsi delle vigne celesti disse "Che Dio mi perdoni per aver a volte trascurato il mio ministero per dedicarmi anima e corpo alla vigna. Finivo la Messa, mi cambiavo in fretta e salivo sul trattore. Ma so che Dio mi ha perdonato perché con i soldi guadagnati dal vino ho creato l'oratorio e ristrutturato la canonica". Non a caso il vino era conosciuto come "Ruchè del Parroco", finché nel 1987 il vino ottenne la Denominazione di Origine Controllata, raggiunse il traguardo della Docg nel 2010, confermando l'importanza e la qualità del prodotto che si ottiene da questo vitigno.

Per saperne di più su questo vino passiamo all'assaggio in compagnia di uno dei proprietari e General Manager Franco Morando e l'enologo Nino Falcone. In degustazione tre declinazioni di Ruchè raggruppati per annate: *La Tradizione* che vinifica e matura in acciaio, *Laccento* nel quale la vendemmia avviene 80% in maturazione ottimale e 20% in leggera sovrasmaturazione direttamente in vigna, infine *Limpronta*, nell'ultimo anno chiamato *Il Fondatore*, una riserva con invecchiamento in rovere francese per circa 10-14 mesi in base all'annata.

Prima batteria di vini

La Tradizione e Laccento del 2022, Il Fondatore del 2021.

La 2022 è stata un'annata calda, con siccità estrema e temperature elevate che hanno dominato lo scenario meteorologico, la 2021 annata sempre calda ma più equilibrata.



Ruchè di Castagnole Monferrato

La Tradizione 2022

Un color rubino delicato e trasparente, che tende a sfociare molto delicatamente in un tono appena granato. Un'esuberanza olfattiva, un vino leggibile e vivido, in primis la parte fruttata, con frutti croccanti di bosco, fragolina e lampone, e un bouquet fiorito e fresco con evidenza di rosellina, segue una speziatura chiara di pepe rosa e di anice che conferisce un finale appena mentolato. Una palese corrispondenza gusto olfattiva, un sorso snello e molto piacevole, ritorna il frutto croccante con tutta la freschezza del lampone che accompagna il finale. Ottimo con una rosetta col salame, ma anche con un cacciucco alla livornese vista la capacità tannica di asciugare.



Ruché di Castagnole Monferrato

Laccento 2022

Laccento differisce da La Tradizione per un 20% di uve vendemmiate in leggera sovrasmaturazione e una elevazione in acciaio per un periodo leggermente più lungo. La nascita di questo vino ha preso la sua ispirazione da una degustazione di Amarone, l'intento dell'azienda da un punto di vista tecnico è quello di arrotondare e rendere ancora più piacevole la versione tradizionale, concentrandone i sapori varietali e ottenere una versione più armoniosa ed omogenea.

Il colore si va ad infittire in un leggerissimo velluto mantenendo la sua trasparenza. Rispetto al primo vino troviamo corrispondenza varietale nei sentori ma con una espressività più accogliente, il primo calice era più avvolgente. Il frutto croccante di bosco si è trasformato in una gelatina, la rosa inizia ad appassire e la spezia inizia ad essere più dolce, cannella e noce moscata. In bocca si fa più cremoso, con la componente glicerica più tattile e acidità illesa.



Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Il Fondatore 2021

Etichetta celebrativa in onore del fondatore dell'azienda, Enrico Riccardo Morando. Il vino è il prodotto di una singola vigna, quella più idonea sia per l'età, la più anziana, sia per l'esposizione, a ovest. In cantina il vino è evoluto in tonneaux, ma ci si sta orientando per integrare botti molto grandi da 2000 litri.

In questo assaggio il colore si va ad intensificare, prende corpo pur mantenendo questo soffio trasparente, l'orlo granato si fa più presente. Un naso fascinoso che si va ad incupire, entra nel mondo del sottobosco, terra umida e sensazione di corteccia, una balsamicità di grande esuberanza, con una grande freschezza che ricorda il muschio, la parte floreale caratterizzata da rose rosse totalmente aperte, il legno è presente ma in un ruolo corale, pennellate di cacao e un soffio di caffè. Il sorso diventa più materico, il morso tannico è costante ma disciplinato, non copre le altre sensazioni, la persistenza è ampia e richiama il sottobosco, nel finale ritorna il frutto. Con l'abbinamento rimaniamo in casa, un tajarin al sugo d'arrosto.

Seconda batteria di vini

La Tradizione, Laccento e Limpronta del 2019.

Annata che è stata condizionata da eventi climatici anomali ed eccezionali. Inverno "caldo" e con poche precipitazioni, primavera con temperature al di sotto della media stagionale e un incremento delle precipitazioni, infine estate rovente con formazione di rovesci a tratti anche intensi.



Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione 2019

Il colore ha un leggero cedimento, ha assunto una nuance granato mantenendo la trasparenza. Al naso si presenta più audace nell'intensità, il frutto si fa più maturo, prugna, ciliegia nella sua forma più violacea e una punta di ribes nero, inizia a sentirsi la radice di liquirizia, il pepe nero che pizzica al naso e un finale di erbe officinali. Sorso agile e fresco, resta il carattere vivido del Ruchè, l'acidità è più integrata, tannino flessibile, all'inizio il frutto è masticabile per proseguire con la spezia nella persistenza, prima della chiusura del palato c'è un ritorno di bouquet floreale inaspettato e piacevole.



Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2019

Colore più scuro e maggiore compattezza. Un naso accogliente ma meno intenso che gioca sulla profondità, da un frutto maturo e caldo ad una speziatura tridimensionale, dal chiodo di garofano a cardamomo, nota balsamica mentolata, appare un sentore nuovo rispetto ai calici precedenti, un agrumato da arancia rossa, seguono liquirizia ed erbe aromatiche, rosmarino e alloro, poi quasi in controtendenza un fiore fresco, una viola del pensiero, infine una punta di china. Un sorso appagante che riempie, il tannino che si colloca sul palato e si apre come un fazzoletto di seta, un ritorno di agrume, arancia e bergamotto, china, persistenza lunghissima dove sembra di masticare una bacca di mirto.



Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Limpronta 2019

Il colore si va a serrare e il granato diventa il colore dominante. All'olfatto un vino muscolare che punta sulla espansività, un'erba aromatica forte e scura, quasi un ramo di alloro, la liquirizia arriva in primo piano e si va avanti con un sottobosco e una piccola idea fungina, sensazioni eteree di cera d'api, percezione di legni aromatici con richiamo alla scatola di sigari, tabacco dolce, un mirto liquoroso e un balsamico da pepe nero. In bocca risulta cremoso e avvolgente, grande morbidezza, tannino presente ma in modo gentile, acidità fa da spalla al vino, sensazioni di mirto e alloro con finale speziato. Da abbinare con cosciotto di agnello al forno ricco di erbe aromatiche.

La Tradizione, Laccento e Limpronta del 2016

Terza batteria di vini

Annata vinicola da 5 stelle in tutto il Piemonte, contraddistinta da un'eccellente sanità delle uve raccolte e da rese più che soddisfacenti. Franco Morando l'ha definita *"La perfezione del protocollo di eccellenza di natura ... la migliore negli ultimi 30 anni"*.



Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione 2016

Il colore non ha avuto un grande cedimento nel tempo. Il naso ha un grande fascino, è evidente il filo conduttore con i suoi predecessori, ma con un carattere diverso, più consapevole. Ritorna questo tono di erbe mediche, propoli di cera d'api e tintura di iodio, sensazione di china, speziatura che si addolcisce, cannella e noce moscata, sul fondo una nota caramellata di Alpenliebe, il frutto è una prugna disidratata, il balsamico della resina che ricorda la pigna. Sorso impeccabile nella leggiadria, la percezione delle morbidezze passa in primo piano e l'acidità diventa un accompagnamento, sul finale ritorna il sentore di frutto appassito, uvetta e dattero. Un vino di non facile abbinamento, da provare con la coda alla vaccinara.



Ruché di Castagnole Monferrato Laccento 2016

Questo assaggio a livello evolutivo si presenta più avanti con un color aranciato. Caratterizzato da pienezza e morbidezza olfattiva, completamente in fase terziaria, un legno antico, una cera d'api che si fonde con sensazioni smaltate, seguono sensazioni di dattero disidratato e mallo di noce, profonda speziatura e un ritorno agrumato di scorza d'arancia candida. Un sorso da passito senza essere un vino dolce, grande rotondità e avvolgenza piena, ritorno di frutta disidratata e sul finale chiusura di sentori terziari. Riuscire ad abbinare questo vino è un'impresa, probabilmente quando l'apriamo pensiamo più con chi che con cosa, sicuramente ci può stare un bel sigaro.



Ruchè di Castagnole Monferrato Limpronta 2016

In questo caso abbiamo un 10% di Barbera, blend immediato dall'uvaggio e non differenziato. Manca l'appellativo aggiuntivo *riserva* solo perché nel 2016 ancora non era previsto nella denominazione, ma l'affinamento è identico a quello della riserva. Un vino che con la spalla di Barbera sembra ringiovanire, un naso molto fresco, incredibilmente caratterizzato da un floreale vivo, peonia e violetta, traccia di legno molto leggera, punta di vaniglia, effetto Mon Chéri con frutta sotto spirito avvolta nel cioccolato, balsamicità fresca di eucalipto, un frutto sorprendentemente croccante e una punta liquorosa di ginepro. In bocca grandissima freschezza, il frutto rimane vivido al palato, un pompelmo rosa, con un bouquet che si allarga.

Nonostante le varie annate, le diverse declinazioni svolte in cantina e le differenti mani enologiche, da questi nove assaggi possiamo affermare che il Ruchè ha una sua identità chiara e forte. Un'uva semi-aromatica che si porta nel suo zainetto determinati settori primari e secondari, dal bouquet floreale alla speziatura, una costante balsamico presente in varie forme.

Montalbera è un'azienda che ha tanto da raccontare e fa del Ruchè il suo punto di forza e la ringraziamo per aver condiviso questa esperienza piacevole ed intensa.

Società Agricola Montalbera s.r.l.

Via Montalbera, 1 - 14030 Castagnole Monferrato (At)
tel. [338 735 6001](tel:3387356001)
www.montalbera.it





Home > Primo piano > Eventi primo piano > Amphora Revolution: il vino in anfora si racconta

Primo piano **Eventi primo piano**

AMPHORA REVOLUTION: IL VINO IN ANFORA SI RACCONTA

Di redazione - 27 Maggio 2024  40  0

Vini in anfora a Vinitaly

Durante l'ultima edizione di **Vinitaly**, **The WineHunter Helmuth Köcher** ha promosso la Masterclass "**Amphora Revolution**", con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse, anteprima dedicata alla degustazione di nove vini provenienti da varie regioni d'Italia per svelare i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocchiopesto o gres.

Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, nato per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocchiopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama **Amphora Revolution**, ed è in programma **il 7 e 8 giugno** alle **Gallerie Mercatali di Veronafiere**.

@m pho R a

Merano Wine Festival since 1992

vinitaly

7-8 GIUGNO 2024

GALLERIE MERCATALI - VERONA

BRONZE GOLD PLATINUM

EVOLUTION

GOURMET'S INTERNATIONAL

veronafiere

Amphora revolution

Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna **nove etichette** provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria.

I vini in anfora ospitati

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass "Amphora Revolution", espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia.





Amphora revolution. Foto Ennevi




Dall'Alto Adige, **Arunda** ha presentato **2016 Phineas V VSQ** mentre **Tröpfelthof** il **Sauvignon Amphora Garnellen Riserva**; dall'Abruzzo, **Feudo Antico** ha portato in degustazione **InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico**; l'azienda campana **Villa Matilde Avallone** ha presentato **Falerno Del Massico DOC**; la piemontese **Montalbera** il **Lanfora Grignolino D'Asti DOC**; dalla Valle D'Aosta **Rosset Terroir** è stato presente con il **Syrah 870 Valle D'Aosta DOP**; dalla Toscana, **San Polo** ha portato il suo **Amphora Vignamasso IGT**; dal Veneto l'azienda **Pietro Zardini Vignaiolo** è stata rappresentata dal **Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora**; infine, dalla Sardegna, **Tenuta Casadei** ha portato in rassegna il **Vintage Cannonau di Sardegna DOC**.

Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento **Amphora Revolution** che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

A cura di Veronafiere-Vinitaly


 Ricerca libera

**APRI UN
E-COMMERCE**
e vendi online i tuoi prodotti...

-  Pagamenti sicuri
-  Vendi in tutto il mondo
-  Negozio aperto 24/24h



LUXURY WINE TOURISM E DOLCE VITA A MONTALBERA

Claudio Zeni

26/05/2024

Montalbera, situata nel cuore delle colline del Monferrato, dà il benvenuto alla stagione estiva con l'apertura della nuova terrazza di 120 m2 che regala una vista panoramica sui vigneti del Monferrato e aree relax con due Jacuzzi; un paradiso di benessere progettato per gli ospiti delle quattro Luxury Wine Suites della tenuta. Luxury wine tourism per Montalbera, meta enoturistica per eccellenza all'insegna della Dolce Vita e tra i più importanti e storici produttori del Monferrato di Ruchè e altre varietà del territorio.

«Montalbera ha sempre abbracciato l'innovazione e la visione a lungo termine, già dai tempi di mio nonno, se pensiamo al percorso del vitigno Ruchè - sottolinea l'importanza di questa iniziativa **Franco Morando, CEO di Montalbera** - oggi il potenziale del Monferrato come destinazione non solo enologica, ma anche turistica di fascia alta, è ancora da lanciare a 360° e da comunicare. Il nostro progetto Luxury Wine Tourism mira a esaltare non solo i vini di questa meravigliosa terra, ma anche il contesto naturale di lusso in cui ci troviamo».

Una leggera brezza estiva, cuscini soffici, l'ombra dei gazebo e una vista mozzafiato al tramonto, il tutto accompagnato da un fresco calice di bollicine; che sia il Pas Dosè 120 + 1, Metodo Classico 100% Pinot Nero, o la Cuvée Rosé, spumante ottenuto da uve a bacca nera autoctone piemontesi, oppure, perché no, un bianco fermo come il fresco Calypsos Viognier Piemonte DOC. È così che inizia la bella stagione sulla nuova, esclusiva terrazza di Montalbera. Interamente realizzata in sampietrini e circondata da un anfiteatro di verde, regala una vista che si estende sullo storico borgo di Montemagno a est e sul lago dell'azienda a ovest. Un luogo esclusivo, intimo e silenzioso, reso ancor più rilassante dalle nuove aree relax all'ombra dei gazebo e dalle due Jacuzzi con acqua salata e temperatura costante di 30 gradi.

Soggiornare a Montalbera significa immergersi in un'esperienza che unisce tradizione, avventura e relax in una delle regioni più affascinanti d'Italia, il Monferrato. Le esperienze offerte soddisfano ogni tipo di desiderio, rendendo ogni soggiorno unico e personalizzato.

La tradizione è il cuore pulsante della tenuta. Gli ospiti possono partecipare alle degustazioni dei pregiati vini, in primis assaggiando il Ruchè, protagonista nella storia di Montalbera: "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, omaggio al fondatore Enrico Riccardo Morando, seguito da "Laccento" Ruché Di Castagnole Monferrato DOCG, accompagnati da taglieri e prodotti locali, un viaggio sensoriale tra i sapori autentici del Monferrato. Per gli amanti dell'avventura, Montalbera offre diverse attività dinamiche per esplorare i suoi 115 ettari di vigneti: Wine trekking, con percorsi per esplorare la tenuta a piedi in un'esperienza più lenta e contemplativa, Wine bike attraverso un percorso ciclistico mappato e dotato di QR code.

CONDIVIDI [f](#) [wa](#) [in](#) [tw](#) [G+](#)



CLAUDIO ZENI

Claudio Zeni, laureato in Letterature e Lingue straniere è nel mondo del giornalismo dall'età di 18 anni. Appassionato di sport, enogastronomia e turismo collabora con media locali, nazionali ed internazionali di settore. Tra i principali riconoscimenti giornalistici assegnatigli si ricorda il premio nazionale Gennaro Paone consegnatogli a Roma dal direttore generale dell'Enit, il I.o premio giornalistico nazionale 'Strada del Vino del Recioto e di Gambellara', il I.o premio 'Primavera del prosecco', 'Amici della Chianina', 'Premio Tarlati', 'Scandiano', 'Sant'Angelo in Vado', 'Apicio', 'La bisaccia del tartufo', 'Burson'. Per quattro anni ha seguito l'Hong Kong Food Festival e per due ha coordinato la manifestazione nazionale Top of Golf finalizzata alla proclamazione del miglior ristorante della 'Wine Tour Cup' dell'Associazione 'Città del Vino'. Coordinatore della giuria e dei cuochi del concorso culinario 'Tartufo d'oro' di Gubbio. Unitamente al Presidente dei Cuochi di Arezzo organizza il concorso 'Penne bruciate', giornalisti ai fornelli dove a vincere è il 'piatto peggiore'. Autore con Leone Cungi del libro 'Sport e società a Monte San Savino (Un secolo di storia sportiva e tradizioni sul borgo toscano).



Italian Wines and Spirits

SELECT YOUR LANGUAGE

Italiano

Il sistema informatico di ITALIANWINESANDSPIRITS.COM e ENOPRESS.IT ci consentono di ricevere e pubblicare e comunicare in tutti i loro elementi: testo, foto, immagini, link, video, ecc. Per agevolare l'inserimento si prega di seguire questi [SUGGERIMENTI](#)

Sei qui: [Home](#) > [REDAZIONE](#) > [LUXURY WINE TOURISM E DOLCE VITA A MONTALBERA](#)

Home

LUXURY WINE TOURISM E DOLCE VITA A MONTALBERA

Scritto da Redazione | Pubblicato: 26 Maggio 2024



La nuova terrazza panoramica con Jacuzzi, esperienze wine trekking & biking tra i vigneti, yoga in barricaia, cinema all'aperto e wine suites immerse nel lusso naturale delle colline del Monferrato.

Montalbera si prepara ad accogliere l'estate con uno straordinario regalo per i suoi ospiti: la nuova terrazza panoramica delle Luxury Wine Suites, accompagnata da due Jacuzzi con vista sui vigneti. Il progetto incarna l'impegno del CEO della rinomata cantina, Franco Morando, non solo nella promozione del vino Ruchè, ma anche nel potenziamento del turismo di lusso nel Monferrato, seguendo lo spirito innovativo che caratterizza Montalbera da sempre.

Castagnole Monferrato (AT) - Montalbera, situata nel cuore delle colline del Monferrato, dà il benvenuto alla stagione estiva con l'apertura della nuova terrazza di 120 m² che regala una vista panoramica sui vigneti del Monferrato e aree relax con due Jacuzzi; un paradiso di benessere progettato per gli ospiti delle quattro Luxury Wine Suites della tenuta. Luxury wine tourism per Montalbera, meta enoturistica per eccellenza all'insegna della Dolce Vita e tra i più importanti e storici produttori del Monferrato di Ruchè e altre varietà del territorio.

Franco Morando, CEO di Montalbera, sottolinea l'importanza di questa iniziativa, non solo come un modo per celebrare il prestigio del vino e del territorio, ma anche come **un'opportunità per offrire un'esperienza unica nel suo genere: «Montalbera ha sempre abbracciato l'innovazione e la visione a lungo termine, già dai tempi di mio nonno, se**

pensiamo al percorso del vitigno Ruchè. Oggi il potenziale del Monferrato come destinazione non solo enologica, ma anche turistica di fascia alta, è ancora da lanciare a 360° e da comunicare. Il nostro progetto Luxury Wine Tourism mira a esaltare non solo i vini di questa meravigliosa terra, ma anche il contesto naturale di lusso in cui ci troviamo».

LA TERRAZZA TRA I VIGNETI CON JACUZZI E LUXURY WINE SUITE

Una leggera brezza estiva, cuscini soffici, l'ombra dei gazebo e una vista mozzafiato al tramonto, il tutto accompagnato da un fresco calice di bollicine; che sia il **Pas Dosè 120 + 1, Metodo Classico 100% Pinot Nero**, o la **Cuvée Rosé, spumante ottenuto da uve a bacca nera autoctone piemontesi**, oppure, perché no, un bianco fermo come il fresco **Calyptos Viognier Piemonte DOC**. È così che inizia la **bella stagione sulla nuova, esclusiva terrazza di Montalbera**. Interamente realizzata in sampietrini e circondata da un anfiteatro di verde, regala una vista che si estende sullo storico borgo di Montemagno a est e sul lago dell'azienda a ovest. Un luogo esclusivo, intimo e silenzioso, reso ancor più rilassante **dalle nuove aree relax all'ombra dei gazebo e dalle due Jacuzzi con acqua salata e temperatura costante di 30 gradi**. Qui, ogni dettaglio segue il concetto di lusso naturale e le parole d'ordine di Franco Morando: **spazio, luci, ordine**. Le quattro spaziose **Luxury Wine Suites**, arredate con uno stile moderno ed elegante, offrono una varietà di opzioni: **King con balcone, King Superior, King Deluxe e Queen Superior**, tutte unite da un'atmosfera di comfort e raffinatezza caratterizzato da velluti grigi, letti capitonné e vasche da bagno indipendenti. Le novità di Montalbera non finiscono qui, il progetto è ben più ambizioso e **si concretizzerà nella stagione 2025**, con la realizzazione di una **fantastica piscina a sbalzo sui vigneti**, un ulteriore gioiello che andrà ad arricchire l'offerta unica di questa gemma del Monferrato.

WINE TREKKING & BIKING E ALTRE ESPERIENZE IN VIGNA E IN CANTINA

Soggiornare a Montalbera significa immergersi in un'esperienza che unisce tradizione, avventura e relax in una delle regioni più affascinanti d'Italia, il Monferrato. Le esperienze offerte soddisfano ogni tipo di desiderio, rendendo ogni soggiorno unico e personalizzato. La tradizione è il cuore pulsante della tenuta. **Gli ospiti possono partecipare alle degustazioni dei pregiati vini**, in primis assaggiando il Ruchè, protagonista nella storia di Montalbera: **"Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG**, omaggio al fondatore **Enrico Riccardo Morando**, seguito da **"Laccento" Ruché Di Castagnole Monferrato DOCG**, accompagnati da taglieri e prodotti locali, un viaggio sensoriale tra i sapori autentici del Monferrato. Per gli amanti dell'avventura, Montalbera offre diverse **attività dinamiche per esplorare i suoi 115 ettari** di vigneti: **Wine trekking**, con percorsi per esplorare la tenuta a piedi in un'esperienza più lenta e contemplativa, **Wine bike** attraverso un percorso ciclistico mappato e dotato di QR code. Per chi cerca un'avventura adrenalinica, il **quad nei vigneti** è l'ideale. Infine, per scoprire le colline circostanti con uno stile romantico e retrò, non può mancare un **giro in Vespa**. Momenti di relax e riflessione grazie alle sessioni di **yoga**, in barriera o in terrazza, al tramonto o al risveglio mattutino. È possibile scegliere le **gite a cavallo tra i vigneti**, per vivere un contatto autentico con la natura, ideali per chi desidera un'esperienza genuina e avventurosa. Per un **tocco di lusso in più**, Montalbera offre servizi esclusivi come un **sarto a domicilio direttamente in Suite** e **massaggi con metodo Renata França**, trattamenti per un **benessere totale e rigenerante**. Infine, per vivere appieno **l'essenza della Dolce Vita piemontese**, Montalbera propone il **cinema all'aperto**, un'opportunità per godersi serate cinematografiche sotto le stelle, immersi nella bellezza naturale del Monferrato. Ogni soggiorno a Montalbera è un viaggio tra esperienze indimenticabili, dove la tradizione si unisce all'avventura e al relax, offrendo momenti di pura felicità in un contesto unico e suggestivo.

Circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Oggi Montalbera è guidata da Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.

Ufficio Stampa & PR:

[smstudio srl](#) | stefania mafalda

Stefania Mafalda M +39 345 58 10 157 stefania.mafalda@smstudiopr.it

Silvia Chisté M +39 389 11 57 959 silvia.chiste@smstudiopr.it

Sophie Renhuldt M +39 327 9366708 sophie.renhuldt@smstudiopr.it

Estate tra i vigneti: Montalbera apre la sua terrazza con Jacuzzi

La cantina di Castagnole Monferrato (At) inaugura la terrazza con vista panoramica sui vigneti a corollario delle 4 luxury wine suites. In programma tante attività per gli enoturisti in vigna e in cantina

24 maggio 2024 | 10:00



Voglia di fare enoturismo, ma con quel pizzico di "dolce vita" in più? Bene, **Montalbera**, splendida cantina di Castagnole Monferrato (At), tra i più importanti e storici produttori del Monferrato di Ruchè, accoglie l'estate con una novità: la nuova terrazza che regala una vista panoramica sui vigneti del Monferrato e con due Jacuzzi. Un paradiso di benessere progettato per gli ospiti delle quattro luxury wine suites della tenuta. Senza dimenticare le esperienze wine trekking & biking tra i vigneti, yoga in barricaia e cinema all'aperto.



La nuova terrazza con vista e Jacuzzi di Montalbera

Montalbera, la terrazza tra i vigneti con Jacuzzi

Ma ora immaginiamoci lì. Una leggera brezza estiva, cuscini soffici, l'ombra dei gazebo e una vista mozzafiato al tramonto, il tutto accompagnato da un fresco calice di bollicine; che sia il **Pas Dosè 120 + 1**, **Metodo Classico 100% Pinot Nero**, o la **Cuvée Rosé**, spumante ottenuto da uve a bacca nera autoctone

piemontesi, oppure, perché no, un bianco fermo come il fresco **Calypsos Viognier Piemonte Doc**. È così che inizia, infatti, la bella stagione sulla nuova, esclusiva terrazza di Montalbera. Interamente realizzata in sampietrini e circondata da un anfiteatro di verde, regala una vista che si estende sullo **storico borgo di Montemagno** a est e sul lago dell'azienda a ovest. Un luogo esclusivo, intimo e silenzioso, reso ancor più rilassante dalle nuove aree relax all'ombra dei gazebo e dalle due **Jacuzzi con acqua salata** e temperatura costante di 30 gradi. Qui, ogni dettaglio segue il concetto di lusso naturale e le parole d'ordine di Franco Morando, Ceo di Montalbera: spazio, luci, ordine.

Dormire a Montalbera: le 4 luxury wine suites

Le quattro spaziose **luxury wine suites**, arredate con uno stile moderno ed elegante, offrono una varietà di opzioni: King con balcone, King Superior, King Deluxe e Queen Superior, tutte unite da un'atmosfera di comfort e raffinatezza caratterizzato da velluti grigi, letti capitonné e vasche da bagno indipendenti. Le novità di Montalbera non finiscono qui, il progetto è ben più ambizioso e si concretizzerà nella stagione 2025, con la realizzazione di una fantastica piscina a sbalzo sui vigneti, un ulteriore gioiello che andrà ad arricchire l'offerta unica di questa gemma del Monferrato.



La camera di una delle 4 suite di Montalbera

Montalbera, wine trekking & biking e altre esperienze in vigna e in cantina

Soggiornare a Montalbera significa immergersi in un'esperienza che unisce **tradizione, avventura e relax** in una delle regioni più affascinanti d'Italia, il Monferrato. Le esperienze offerte soddisfano ogni tipo di desiderio, rendendo ogni soggiorno unico e personalizzato. La tradizione è il cuore pulsante della tenuta. Gli ospiti possono **partecipare alle degustazioni dei pregiati vini**, in primis assaggiando il Ruchè, protagonista nella storia di Montalbera: "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, omaggio al fondatore Enrico Riccardo Morando, seguito da "L'accento" Ruché Di Castagnole Monferrato Docg, accompagnati da taglieri e prodotti locali, un viaggio sensoriale tra i sapori autentici del Monferrato.



Montalbera, splendida cantina di Castagnole Monferrato, tra i più importanti e storici produttori del Monferrato di Ruchè

Per gli amanti dell'avventura, Montalbera offre diverse attività dinamiche per esplorare i suoi **115 ettari di vigneti**: **Wine trekking**, con percorsi per esplorare la tenuta a piedi in un'esperienza più lenta e contemplativa, **Wine bike** attraverso un percorso ciclistico mappato e dotato di QR code. Per chi cerca un'avventura adrenalinica, il quad nei vigneti è l'ideale. Infine, per scoprire le colline circostanti con uno stile romantico e retrò, non può mancare un giro in Vespa.

Momenti di relax e riflessione grazie alle **sessioni di yoga, in barriacaia o in terrazza, al tramonto o al risveglio mattutino**. È possibile scegliere le **gite a cavallo** tra i vigneti, per vivere un contatto autentico con la natura, ideali per chi desidera un'esperienza genuina e avventurosa. Per un tocco di lusso in più, Montalbera offre **servizi esclusivi come un sarto a domicilio direttamente in suite e massaggi** con metodo Renata França, trattamenti per un benessere totale e rigenerante. Infine, per vivere appieno l'essenza della Dolce Vita piemontese, Montalbera propone il **cinema all'aperto**, un'opportunità per godersi serate cinematografiche sotto le stelle, immersi nella bellezza naturale del Monferrato. Ogni soggiorno a Montalbera è un viaggio tra esperienze indimenticabili, dove la tradizione si unisce all'avventura e al relax, offrendo momenti di pura felicità in un contesto unico e suggestivo.

[Montalbera](#)

Via Montalbera 1 – 14030 Castagnole Monferrato (At)

Tel 0141 292125

Dolce Vita in Monferrato. Terrazza panoramica con Jacuzzi, wine suites ed esperienze sensoriali in vigna e in cantina a Montalbera

Luxury wine tourism e Dolce Vita a Montalbera. La nuova terrazza panoramica con Jacuzzi, esperienze wine trekking & biking tra i vigneti, yoga in barricaia, cinema all'aperto e wine suites immerse nel lusso naturale delle colline del Monferrato. Montalbera si prepara ad accogliere l'estate con uno straordinario regalo per i suoi ospiti: la nuova terrazza panoramica delle Luxury Wine Suites, accompagnata da due Jacuzzi con vista sui vigneti. Il progetto incarna l'impegno del CEO della rinomata cantina, Franco Morando, non solo nella promozione del vino Ruchè, ma anche nel potenziamento del turismo di lusso nel Monferrato, seguendo lo spirito innovativo che caratterizza Montalbera da sempre.

📅 24/05/2024 📁 Categoria: Hotellerie



Photo credits: fonte ufficio stampa smstudiopr

Montalbera, situata nel cuore delle colline del Monferrato, dà il benvenuto alla stagione estiva con l'apertura della nuova terrazza di 120 m² che regala una vista panoramica sui vigneti del Monferrato e aree relax con due Jacuzzi; un paradiso di benessere progettato per gli ospiti delle quattro Luxury Wine Suites della tenuta. Luxury wine tourism per Montalbera, meta enoturistica per eccellenza all'insegna della Dolce Vita e tra i più importanti e storici produttori del Monferrato di Ruchè e altre varietà del territorio.

Franco Morando, CEO di Montalbera, sottolinea l'importanza di questa iniziativa, non solo come un modo per celebrare il prestigio del vino e del territorio, ma anche come un'opportunità per offrire un'esperienza unica nel suo genere: «Montalbera ha sempre abbracciato l'innovazione e la visione a lungo termine, già dai tempi di mio nonno, se pensiamo al percorso del vitigno Ruchè. Oggi il potenziale del Monferrato come destinazione non solo enologica, ma anche turistica di fascia alta, è ancora da lanciare a 360° e da comunicare. Il nostro progetto Luxury Wine Tourism mira a esaltare non solo i vini di questa meravigliosa terra, ma anche il contesto naturale di lusso in cui ci troviamo».

LA TERRAZZA TRA I VIGNETI CON JACUZZI E LUXURY WINE SUITE

Una leggera brezza estiva, cuscini soffici, l'ombra dei gazebo e una vista mozzafiato al tramonto, il tutto accompagnato da un fresco calice di bollicine; che sia il Pas Dosè 120 + 1, Metodo Classico 100% Pinot Nero, o la Cuvée Rosé, spumante ottenuto da uve a bacca nera autoctone piemontesi, oppure, perché no, un bianco fermo come il fresco Calypsos Viognier Piemonte DOC. È così che inizia la bella stagione sulla nuova, esclusiva terrazza di Montalbera. Interamente realizzata in sampietrini e circondata da un anfiteatro di verde, regala una vista che si estende sullo storico borgo di Montemagno a est e sul lago dell'azienda a ovest. Un luogo esclusivo, intimo e silenzioso, reso ancor più rilassante dalle nuove aree relax all'ombra dei gazebo e dalle due Jacuzzi con acqua salata e temperatura costante di 30 gradi. Qui, ogni dettaglio segue il concetto di lusso naturale e le parole d'ordine di Franco Morando: spazio, luci, ordine. Le quattro spaziose Luxury Wine Suites, arredate con uno stile moderno ed elegante, offrono una varietà di opzioni: King con balcone, King Superior, King Deluxe e Queen Superior, tutte unite da un'atmosfera di comfort e raffinatezza caratterizzato da velluti grigi, letti capitonné e vasche da bagno indipendenti. Le novità di Montalbera non finiscono qui, il progetto è ben più ambizioso e si concretizzerà nella stagione 2025, con la realizzazione di una fantastica piscina a sbalzo sui vigneti, un ulteriore gioiello che andrà ad arricchire l'offerta unica di questa gemma del Monferrato.

WINE TREKKING & BIKING E ALTRE ESPERIENZE IN VIGNA E IN CANTINA

Soggiornare a Montalbera significa immergersi in un'esperienza che unisce tradizione, avventura e relax in una delle regioni più affascinanti d'Italia, il Monferrato. Le esperienze offerte soddisfano ogni tipo di desiderio, rendendo ogni soggiorno unico e personalizzato. La tradizione è il cuore pulsante della tenuta. Gli ospiti possono partecipare alle degustazioni dei pregiati vini, in primis assaggiando il Ruchè, protagonista nella storia di Montalbera: "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, omaggio al fondatore Enrico Riccardo Morando, seguito da "Laccento" Ruché Di Castagnole Monferrato DOCG, accompagnati da taglieri e prodotti locali, un viaggio sensoriale tra i sapori autentici del Monferrato. Per gli amanti dell'avventura, Montalbera offre

diverse attività dinamiche per esplorare i suoi 115 ettari di vigneti: Wine trekking, con percorsi per esplorare la tenuta a piedi in un'esperienza più lenta e contemplativa, Wine bike attraverso un percorso ciclistico mappato e dotato di QR code. Per chi cerca un'avventura adrenalinica, il quad nei vigneti è l'ideale. Infine, per scoprire le colline circostanti con uno stile romantico e retrò, non può mancare un giro in Vespa. Momenti di relax e riflessione grazie alle sessioni di yoga, in barricaia o in terrazza, al tramonto o al risveglio mattutino. È possibile scegliere le gite a cavallo tra i vigneti, per vivere un contatto autentico con la natura, ideali per chi desidera un'esperienza genuina e avventurosa. Per un tocco di lusso in più, Montalbera offre servizi esclusivi benessere totale e rigenerante. Infine, per vivere appieno l'essenza della Dolce Vita piemontese, Montalbera propone il cinema all'aperto, un'opportunità per godersi serate cinematografiche sotto le stelle, immersi nella bellezza naturale del Monferrato. Ogni soggiorno a Montalbera è un viaggio tra esperienze indimenticabili, dove la tradizione si unisce all'avventura e al relax, offrendo momenti di pura felicità in un contesto unico e suggestivo.

Circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Oggi Montalbera è guidata da Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**



LEISURE

La Dolce Vita In Monferrato



By redazione
Published Maggio 24, 2024



Terrazza panoramica con Jacuzzi, suites ed esperienze in vigna e in cantina a Montalbera.

Turismo enologico di lusso e Dolce Vita a Montalbera: Un Nuovo Orizzonte di Esperienze Vinicole

Montalbera, una rinomata cantina situata nel cuore del Monferrato, si prepara ad accogliere l'estate con un'eccezionale novità per i suoi ospiti: una nuova terrazza panoramica con suite di lusso e due Jacuzzi con vista sui vigneti. Questa iniziativa riflette l'impegno del CEO della cantina, Franco Morando, non solo nella promozione del vino Ruchè, ma anche nel potenziamento del turismo di lusso nel Monferrato, seguendo lo spirito innovativo che ha sempre caratterizzato Montalbera.

Castagnole Monferrato (AT), 23 maggio 2024 – Montalbera, situata tra le pittoresche colline del Monferrato, inaugura la stagione estiva con l'apertura di una terrazza panoramica di 120 m² che offre viste mozzafiato sui vigneti e aree relax complete di due Jacuzzi. Questo paradiso di benessere è progettato per gli ospiti delle quattro Luxury Wine Suites dell'azienda, affermando Montalbera come una destinazione privilegiata per il turismo enologico di lusso, incarnando la Dolce Vita.

Franco Morando, CEO di Montalbera, sottolinea l'importanza di questa iniziativa, non solo come un modo per celebrare il prestigio del vino e del territorio, ma anche come un'opportunità per offrire un'esperienza unica nel suo genere: "Montalbera ha sempre abbracciato l'innovazione e la visione a lungo termine, già dai tempi di mio nonno, se pensiamo al percorso del vitigno Ruchè. Oggi il potenziale del Monferrato come destinazione non solo enologica, ma anche turistica di fascia alta, è ancora da lanciare a 360° e da comunicare. Il nostro progetto Luxury Wine Tourism mira a esaltare non solo i vini di questa meravigliosa terra, ma anche il contesto naturale di lusso in cui ci troviamo".

Trending

- 1 Amphora Revolution
- 2 Slovenia Su Due Ruote.
- 3 La Dolce Vita In Monferrato

Categorie

FIERE & EVENTI (269)
FOOD (10)
Gadgets (1)
GREEN (2)
LEISURE (5)
VIAGGI (10)
Wine (78)

La Terrazza tra i Vigneti

Immaginate una leggera brezza estiva, cuscini soffici, l'ombra dei gazebo e una vista mozzafiato al tramonto, il tutto accompagnato da un fresco calice di bollicine. Che sia il Pas Dosè 120 + 1, Metodo Classico 100% Pinot Nero, o la Cuvée Rosé, spumante ottenuto da uve a bacca nera autoctone piemontesi, oppure un bianco fermo come il fresco Calypsos Vioignier Piemonte DOC, la stagione inizia meravigliosamente sulla nuova, esclusiva terrazza di Montalbera. Interamente realizzata in sampietrini e circondata da un anfiteatro di verde, la terrazza offre una vista che si estende dal borgo storico di Montemagno fino al lago dell'azienda. Un luogo esclusivo, intimo e silenzioso, reso ancor più rilassante dalle nuove aree relax all'ombra dei gazebo e dalle due Jacuzzi con acqua salata e temperatura costante di 30 gradi. Qui, ogni dettaglio segue il concetto di lusso naturale e le parole d'ordine di Franco Morando: spazio, luci, ordine.

Le quattro spaziose Luxury Wine Suites, arredate in uno stile moderno ed elegante, offrono diverse opzioni: King con balcone, King Superior, King Deluxe e Queen Superior, tutte caratterizzate da un'atmosfera di comfort e raffinatezza con velluti grigi, letti capitonné e vasche da bagno indipendenti. Le novità di Montalbera non finiscono qui; l'ambizioso progetto si concretizzerà nella stagione 2025 con la realizzazione di una fantastica piscina a sbalzo sui vigneti, un ulteriore gioiello che arricchirà l'offerta unica di questa gemma del Monferrato.

Wine Trekking & Biking e Altre Esperienze in Vigna e in Cantina

Soggiornare a Montalbera significa immergersi in un'esperienza che unisce tradizione, avventura e relax in una delle regioni più affascinanti d'Italia, il Monferrato. Le esperienze offerte soddisfano ogni tipo di desiderio, rendendo ogni soggiorno unico e personalizzato. La tradizione è il cuore pulsante della tenuta. Gli ospiti possono partecipare alle degustazioni dei pregiati vini, in primis assaggiando il Ruchè, protagonista nella storia di Montalbera: "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, omaggio al fondatore Enrico Riccardo Morando, seguito da "L'accento" Ruchè Di Castagnole Monferrato DOCG, accompagnati da taglieri e prodotti locali, un viaggio sensoriale tra i sapori autentici del Monferrato.



Per gli amanti dell'avventura, Montalbera offre diverse attività dinamiche per esplorare i suoi 115 ettari di vigneti: Wine trekking, con percorsi per esplorare la tenuta a piedi in un'esperienza più lenta e contemplativa, e Wine bike attraverso un percorso ciclistico mappato e dotato di QR code. Per chi cerca un'avventura adrenalinica, il quad nei vigneti è l'ideale. Infine, per scoprire le colline circostanti con uno stile romantico e retrò, non può mancare un giro in Vespa. Momenti di relax e riflessione grazie alle sessioni di yoga, in barriera o in terrazza, al tramonto o al risveglio mattutino. È possibile scegliere le gite a cavallo tra i vigneti, per vivere un contatto autentico con la natura, ideali per chi desidera un'esperienza genuina e avventurosa.

Per un tocco di lusso in più, Montalbera offre servizi esclusivi come un sarto a domicilio direttamente in Suite e massaggi con metodo Renata França, trattamenti per un benessere totale e rigenerante. Infine, per vivere appieno l'essenza della Dolce Vita piemontese, Montalbera propone il cinema all'aperto, un'opportunità per godersi serate cinematografiche sotto le stelle, immersi nella bellezza naturale del Monferrato.



Un Viaggio tra Esperienze Indimenticabili

Circondata da vigneti disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Oggi Montalbera è guidata da Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.

Ogni soggiorno a Montalbera è un viaggio tra esperienze indimenticabili, dove la tradizione si unisce all'avventura e al relax, offrendo momenti di pura felicità in un contesto unico e suggestivo.



Adriano Guerri & Friends



HOME · CONTATTI · INFORMAZIONI · GALLERIA · CHI SIAMO



COMUNICATO STAMPA

Dolce Vita in Monferrato. Terrazza panoramica con Jacuzzi, wine suites ed esperienze sensoriali in vigna e in cantina a Montalbera.

23 Maggio
2024
Adriano
Guerri

Luxury wine tourism e Dolce Vita a Montalbera. La nuova terrazza panoramica con Jacuzzi, esperienze wine trekking & biking tra i vigneti, yoga in barricaia, cinema all'aperto e wine suites immerse nel lusso naturale delle colline del Monferrato.

Montalbera si prepara ad accogliere l'estate con uno straordinario regalo per i suoi ospiti: la nuova terrazza panoramica delle Luxury Wine Suites, accompagnata da due Jacuzzi con vista sui vigneti. Il progetto incarna l'impegno del CEO della rinomata cantina, Franco Morando, non solo nella promozione del vino Ruchè, ma anche nel potenziamento del turismo di lusso nel Monferrato, seguendo lo spirito innovativo che caratterizza Montalbera da sempre.

Castagnole Monferrato (AT) 23 maggio 2024 - Montalbera, situata nel cuore delle colline del Monferrato, dà il benvenuto alla stagione estiva con **l'apertura della nuova terrazza di 120 m² che regala una vista panoramica sui vigneti del Monferrato e aree relax con due Jacuzzi; un paradiso di benessere progettato per gli ospiti delle quattro Luxury Wine Suites della tenuta.** Luxury wine tourism per Montalbera, meta enoturistica per eccellenza all'insegna della Dolce Vita e tra i più importanti e storici produttori del Monferrato di Ruchè e altre varietà del territorio.

Franco Morando, CEO di Montalbera, sottolinea l'importanza di questa iniziativa, non solo come un modo per celebrare il prestigio del vino e del territorio, ma anche come **un'opportunità per offrire un'esperienza unica nel suo genere:***«Montalbera ha sempre abbracciato l'innovazione e la visione a lungo termine, già dai tempi di mio nonno, se pensiamo al percorso del vitigno Ruchè. Oggi il potenziale del Monferrato come destinazione non solo enologica, ma anche turistica di fascia alta, è ancora da lanciare a 360° e da comunicare. Il nostro progetto Luxury Wine Tourism mira a esaltare non solo i vini di questa meravigliosa terra, ma anche il contesto naturale di lusso in cui ci troviamo».*

LA TERRAZZA TRA I VIGNETI CON JACUZZI E LUXURY WINE SUITE

Una leggera brezza estiva, cuscini soffici, l'ombra dei gazebo e una vista mozzafiato al tramonto, il tutto accompagnato da un fresco calice di bollicine; che sia il **Pas Dosè 120 + 1, Metodo Classico 100% Pinot Nero**, o

la **Cuvée Rosé**, spumante ottenuto da uve a bacca nera autoctone piemontesi, oppure, perché no, un bianco fermo come il fresco **Calypsos Viognier Piemonte DOC**. È così che inizia la **bella stagione sulla nuova, esclusiva terrazza di Montalbera**. Interamente realizzata in sampietrini e circondata da un anfiteatro di verde, regala una vista che si estende sullo storico borgo di Montemagno a est e sul lago dell'azienda a ovest. Un luogo esclusivo, intimo e silenzioso, reso ancor più rilassante **dalle nuove aree relax all'ombra dei gazebo e dalle due Jacuzzi con acqua salata e temperatura costante di 30 gradi**. Qui, ogni dettaglio segue il concetto di lusso naturale e le parole d'ordine di Franco Morando: **spazio, luci, ordine**. Le quattro spaziose **Luxury Wine Suites**, arredate con uno stile moderno ed elegante, offrono una varietà di opzioni: **King con balcone, King Superior, KingDeluxe e Queen Superior**, tutte unite da un'atmosfera di comfort e raffinatezza caratterizzato da velluti grigi, letti capitonné e vasche da bagno indipendenti. Le novità di Montalbera non finiscono qui, il progetto è ben più ambizioso e **si concretizzerà nella stagione 2025**, con la realizzazione di una **fantastica piscina a sbalzo sui vigneti**, un ulteriore gioiello che andrà ad arricchire l'offerta unica di questa gemma del Monferrato.

WINE TREKKING & BIKING E ALTRE ESPERIENZE IN VIGNA E IN CANTINA

Soggiornare a Montalbera significa immergersi in un'esperienza che unisce tradizione, avventura e relax in

una delle regioni più affascinanti d'Italia, il Monferrato. Le esperienze offerte soddisfano ogni tipo di desiderio, rendendo ogni soggiorno unico e personalizzato. La tradizione è il cuore pulsante della tenuta. **Gli ospiti possono partecipare alle degustazioni dei pregiati vini**, in primis assaggiando il Ruchè, protagonista nella storia di Montalbera: **“Il Fondatore” Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG**, omaggio al fondatore **Enrico Riccardo Morando**, seguito da **“Laccento” Ruché Di Castagnole Monferrato DOCG**, accompagnati da taglieri e prodotti locali, un viaggio sensoriale tra i sapori autentici del Monferrato. Per gli amanti dell'avventura, Montalbera offre diverse **attività dinamiche per esplorare i suoi 115 ettari di vigneti**: **Wine trekking**, con percorsi per esplorare la tenuta a piedi in un'esperienza più lenta e contemplativa, **Wine bike** attraverso un percorso ciclistico mappato e dotato di QR code. Per chi cerca un'avventura adrenalinica, il **quad nei vigneti** è l'ideale. Infine, per scoprire le colline circostanti con uno stile romantico e retrò, non può mancare un **giro in Vespa**. Momenti di relax e riflessione grazie alle sessioni di **yoga**, in barricaia o in terrazza, al tramonto o al risveglio mattutino. È possibile scegliere le **gite a cavallo tra i vigneti**, per vivere un contatto autentico con la natura, ideali per chi desidera un'esperienza genuina e avventurosa. Per un **tocco di lusso in più**, Montalbera offre servizi esclusivi come un **sarto a domicilio direttamente in Suite** e **massaggi con metodo Renata França**, trattamenti per un **benessere totale e rigenerante**. Infine, per vivere appieno l'essenza della

Dolce Vita piemontese, Montalbera propone il **cinema all'aperto**, un'opportunità per godersi serate cinematografiche sotto le stelle, immersi nella bellezza naturale del Monferrato. Ogni soggiorno a Montalbera è un viaggio tra esperienze indimenticabili, dove la tradizione si unisce all'avventura e al relax, offrendo momenti di pura felicità in un contesto unico e suggestivo.

Circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruchè dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Oggi Montalbera è guidata da Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.

<https://www.smstudiopr.it/it/news/dettagli/luxury-wine-tourism-e-dolce-vita-a-montalbera-la-nuova-terrazza-panoramica-con-jacuzzi-esperienze.html>

A cura dell'Ufficio Stampa & PR:

[smstudio srl](#) | stefania mafalda

Stefania Mafalda stefania.mafalda@smstudiopr.it

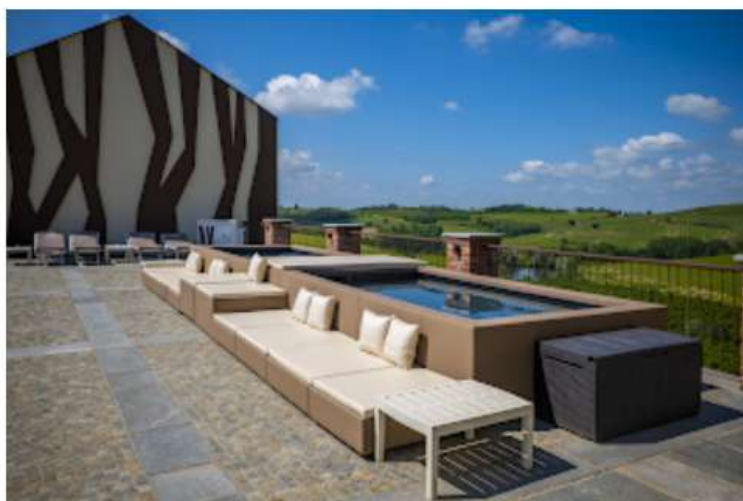
Silvia Chisté silvia.chiste@smstudiopr.it

Sophie Renhuldt sophie.renhuldt@smstudiopr.it

Grandi Storie di Piccoli Borghi

GIOVEDÌ 23 MAGGIO 2024

Luxury wine tourism e Dolce Vita a Montalbera. La nuova terrazza panoramica con Jacuzzi, esperienze wine trekking & biking tra i vigneti, yoga in barricaia, cinema all'aperto e wine suites immerse nel lusso naturale delle colline del Monferrato.



Montalbera si prepara ad accogliere l'estate con uno straordinario regalo per i suoi ospiti: la nuova terrazza panoramica delle Luxury Wine Suites, accompagnata da due Jacuzzi con vista sui vigneti. Il progetto incarna l'impegno del CEO della rinomata cantina, Franco Morando, non solo nella promozione del vino Ruchè, ma anche nel potenziamento del turismo di lusso nel Monferrato, seguendo lo spirito innovativo che caratterizza Montalbera da sempre.

Castagnole Monferrato (AT) 23 maggio 2024 – [Montalbera](#), situata nel cuore delle colline del Monferrato, dà il benvenuto alla stagione estiva con l'apertura della nuova terrazza di 120 m² che regala una vista panoramica sui vigneti del Monferrato e aree relax con due Jacuzzi; un paradiso di benessere progettato per gli ospiti delle quattro Luxury Wine Suites della tenuta. Luxury wine tourism per Montalbera, meta enoturistica per eccellenza all'insegna della Dolce Vita e tra i più importanti e storici produttori del Monferrato di Ruchè e altre varietà del territorio.

Franco Morando, CEO di Montalbera, sottolinea l'importanza di questa iniziativa, non solo come un modo per celebrare il prestigio del vino e del territorio, ma anche come **un'opportunità per offrire un'esperienza unica nel suo genere**: *«Montalbera ha sempre abbracciato l'innovazione e la visione a lungo termine, già dai tempi di mio nonno, se pensiamo al percorso del vitigno Ruchè. Oggi il potenziale del Monferrato come destinazione non solo enologica, ma anche turistica di fascia alta, è ancora da lanciare a 360° e da comunicare. Il nostro progetto Luxury Wine Tourism mira a esaltare non solo i vini di questa meravigliosa terra, ma anche il contesto naturale di lusso in cui ci troviamo»*.

LA TERRAZZA TRA I VIGNETI CON JACUZZI E LUXURY WINE SUITE

Una leggera brezza estiva, cuscini soffici, l'ombra dei gazebo e una vista mozzafiato al tramonto, il tutto accompagnato da un fresco calice di bollicine; che sia il **Pas Dosè 120 + 1, Metodo Classico 100% Pinot Nero**, o la **Cuvée Rosé, spumante ottenuto da uve a bacca nera autoctone piemontesi**, oppure, perché no, un bianco fermo come il fresco **Calypsos Viognier Piemonte DOC**. È così che inizia **la bella stagione sulla nuova, esclusiva terrazza di Montalbera**. Interamente realizzata in sampietrini e circondata da un anfiteatro di verde, regala una vista che si estende sullo storico borgo di Montemagno a est e sul lago dell'azienda a ovest. Un luogo esclusivo, intimo e silenzioso, reso ancor più rilassante **dalle nuove aree relax all'ombra dei gazebo e dalle due Jacuzzi con acqua salata e temperatura costante di 30 gradi**. Qui, ogni dettaglio segue il concetto di lusso naturale e le parole d'ordine di Franco Morando: **spazio, luci, ordine**. Le quattro spaziose **Luxury Wine Suites**, arredate con uno stile moderno ed elegante, offrono una varietà di opzioni: **King con balcone, King Superior, King Deluxe e Queen Superior**, tutte unite da un'atmosfera di comfort e raffinatezza caratterizzato da velluti grigi, letti capitonné e vasche da bagno indipendenti. Le novità di Montalbera non finiscono qui, il progetto è ben più ambizioso e **si concretizzerà nella stagione 2025**, con la realizzazione di una **fantastica piscina a sbalzo sui vigneti**, un ulteriore gioiello che andrà ad arricchire l'offerta unica di questa gemma del Monferrato.

WINE TREKKING & BIKING E ALTRE ESPERIENZE IN VIGNA E IN CANTINA

Soggiornare a Montalbera significa immergersi in un'esperienza che unisce tradizione, avventura e relax in una delle regioni più affascinanti d'Italia, il Monferrato. Le esperienze offerte soddisfano ogni tipo di desiderio, rendendo ogni soggiorno unico e personalizzato. La tradizione è il cuore pulsante della tenuta. **Gli ospiti possono partecipare alle degustazioni dei pregiati vini**, in primis assaggiando il Ruchè, protagonista nella storia di Montalbera: **“Il Fondatore” Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG**, omaggio al

fondatore **Enrico Riccardo Morando**, seguito da “**Laccento**” **Ruché Di Castagnole Monferrato DOCG**, accompagnati da taglieri e prodotti locali, un viaggio sensoriale tra i sapori autentici del Monferrato. Per gli amanti dell'avventura, Montalbera offre diverse **attività dinamiche per esplorare i suoi 115 ettari** di vigneti: **Wine trekking**, con percorsi per esplorare la tenuta a piedi in un'esperienza più lenta e contemplativa, **Wine bike** attraverso un percorso ciclistico mappato e dotato di QR code. Per chi cerca un'avventura adrenalinica, il **quad nei vigneti** è l'ideale. Infine, per scoprire le colline circostanti con uno stile romantico e retrò, non può mancare un **giro in Vespa**. Momenti di relax e riflessione grazie alle sessioni di **yoga**, in barriacaia o in terrazza, al tramonto o al risveglio mattutino. È possibile scegliere le **gite a cavallo tra i vigneti**, per vivere un contatto autentico con la natura, ideali per chi desidera un'esperienza genuina e avventurosa. Per un **tocco di lusso in più**, Montalbera offre servizi esclusivi come un **sarto a domicilio direttamente in Suite** e **massaggi con metodo Renata França**, trattamenti per un **benessere totale e rigenerante**. Infine, per vivere appieno **l'essenza della Dolce Vita piemontese**, Montalbera propone il **cinema all'aperto**, un'opportunità per godersi serate cinematografiche sotto le stelle, immersi nella bellezza naturale del Monferrato. Ogni soggiorno a Montalbera è un viaggio tra esperienze indimenticabili, dove la tradizione si unisce all'avventura e al relax, offrendo momenti di pura felicità in un contesto unico e suggestivo.

Circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare nel Monferrato e con una produzione nelle Langhe, la cantina Montalbera è il più grande produttore di Ruché dal 1983, oltre alle altre varietà autoctone della regione. Oggi Montalbera è guidata da Franco Morando, CEO e direttore generale dell'azienda, che, negli ultimi anni, ha avviato il progetto di luxury wine tourism con la realizzazione di suites e la programmazione di esperienze in cantina, in vigna e a contatto con il territorio.

on [maggio 23, 2024](#)





ADVISOR

WINE INDUSTRY NETWORK


[HOME](#) [ARTICLES](#) [SPOTLIGHTS](#) [NEWS RELEASES](#) [AFTERNOON BRIEF](#) [EVENTS](#) [ABOUT](#) [SIGN-IN](#) 
[Home](#) > [Industry News Releases](#) > [Montalbera's Luxury Wine Retreat in Piedmont's Monferrato, Featuring Exclusive Suites, a Summer...](#)
[INDUSTRY NEWS RELEASES](#) [WINE BUSINESS](#)

Montalbera's Luxury Wine Retreat in Piedmont's Monferrato, Featuring Exclusive Suites, a Summer Terrace, Jacuzzis, Vineyard Activities, and More

By [Press Release](#) - May 23, 2024  30  0

At Piedmont's Montalbera, luxury wine tourism meets the Dolce Vita lifestyle, featuring a new panoramic terrace with Jacuzzis, trekking and cycling routes through the vineyards, yoga in the barrel cellar, an open-air cinema, and exclusive suites amidst the rolling Monferrato hills.

In the lush wine lands of southern Piedmont, the Montalbera estate welcomes summer with a new panoramic terrace for guests at its Luxury Wine Suites, complete with two Jacuzzis overlooking the estate's vineyards. Conceptualized by CEO Franco Morando, the project reflects Montalbera's continuous dedication to promoting Ruchè wine and enhancing luxury tourism in Piedmont, in line with the estate's innovative spirit.

Castagnole Monferrato, Piedmont, May 23, 2024 – In the heart of the Monferrato hills in southern Piedmont, [Montalbera](#) gears up for summer with the opening of a new 120 m2 terrace, featuring sweeping views of the surrounding vineyards, various relaxation areas, and two Jacuzzis in an ode to the Dolce Vita Lifestyle. This new wellness oasis is designed for guests at the estate's four Luxury Wine Suites, providing a unique wine tourism destination at one of Monferrato's most important and historic wine estates, renowned for its Ruchè and other indigenous grapes.



Franco Morando, CEO of Montalbera, underscores the importance of this recent upgrade, not only as a way of celebrating the prestige of the area and its wines, but also in terms of offering visitors something different: «Montalbera has always embraced innovation and

 [Search](#)

Afternoon Brief
wine industry newsletter

[Free Subscription](#)

Fine Wine Warehouse Associate at The Chicago Wine Company TCWC (Wood Dale, IL, USA)

June 4, 2024

Fine Wine Warehouse Associate Job Description: Seeking a new warehouse candidate who is detail oriented, focused, and comfortable in a chilled...

Tasting Room Manager - Odette Estate Winery at PlumpJack Group (Napa, CA, USA)

June 4, 2024

ABOUT PLUMPJACK COLLECTION OF WINERIES: The PlumpJack Collection of Wineries was formed in 2020 as the overarching brand for PlumpJack's collection of...

Tasting Salon Ambassador at Gary Farrell Vineyards & Winery (Healdsburg, CA, USA)

May 31, 2024

About Gary Farrell Winery Nestled in the heart of the Russian River Valley, Gary Farrell Winery is renowned for its exceptional single vineyard Pinot...

Guest Services Associate at Jordan Vineyard & Winery (Healdsburg, CA, USA)

May 28, 2024

Jordan Winery, an iconic producer of French-inspired wines in Sonoma County, is seeking a highly motivated individual to join our team as a Guest...

Sales Executive - Wine Packaging at Recruiting Associates Network (Napa, CA, USA)

May 23, 2024

We are a Northern California based supplier to the food and beverage industry. We manufacture "top of the Bottle" packaging solutions for Wine,...

foresight, ever since my grandfather founded the estate, considering our role in the resurgence of the Ruchè grape. Today, the potential of Monferrato as a destination not only for wine but also for luxury tourism has yet to be approached comprehensively and communicated effectively. In this sense, our Luxury Wine Tourism project aims to promote not only the wines of this wonderful region, but also the luxurious natural environment in which we are located».

Luxury Wine Suites, Jacuzzis, and the terrace surrounded by vineyards.

A light summer breeze, soft pillows, and a breathtaking sunset view, all accompanied by a cool glass of sparkling wine, such as the Pas Dosè 120 + 1, 100% Pinot Noir Metodo Classico, or the Cuvée Rosé made from native black grapes of Piedmont, or perhaps even a white, like the crisp Calypsos Viognier Piedmont DOC. This is how summer begins on Montalbera's new cobblestoned terrace, surrounded by an amphitheater of vines and hazelnut groves, with views that stretch over the historic village of Montemagno to the east and the winery's lake to the west. The estate's new and exclusive summer retreat features sunny relaxation areas and well-shaded gazebos, as well as two saltwater Jacuzzis heated to a constant temperature of 30 degrees Celsius. Every detail follows the concept of natural luxury and Franco Morando's vision of space, light, and order. The four spacious Luxury Wine Suites, furnished in a modern and elegant style, offer a variety of options: King with balcony, King Superior, King Deluxe, and Queen Superior, all featuring comfortable and elegant interiors characterized by grays, velvets, upholstered beds, and freestanding bathtubs. But Montalbera's ambitious luxury wine project has its sights set on the future: an infinity pool floating above the vineyards is in the making for summer 2025, further enhancing the Montalbera guest experience.

Trekking, cycling and other immersive experiences in the vineyard and cellar

Staying at Montalbera means immersing yourself in an experience that combines tradition, adventure, and relaxation in one of Italy's most fascinating wine regions, Monferrato. Guests can enjoy various wine tastings, focusing especially on Ruchè, a rare indigenous variety and the protagonist in Montalbera's history. These include "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, a tribute to the winery's founder, Enrico Riccardo Morando, as well as "Laccento" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, accompanied by charcuterie boards featuring local products, taking visitors on a sensory journey through the flavors of Monferrato. For adventure lovers, Montalbera offers several active experiences to explore its 115 hectares of vineyards: trekking, with trails through the estate on foot, cycling along a bike route equipped with QR codes, and quad biking for thrill seekers. For romantics, a retro-style Vespa tour through the Monferrato hills is a must. To unwind, the winery offers yoga sessions in the barrel cellar or on the terrace, either at sunset or early mornings. Horseback riding through the vineyards is also offered. Back at the Wine Suites, Montalbera's guests can enjoy several exclusive services, such as an in-house tailor, massages using the Renata França method, and various in-room wellness treatments. Lastly, to fully experience Piedmont's Dolce Vita lifestyle, Montalbera offers an outdoor cinema for movie nights under the stars, set within the natural beauty of Monferrato.

Surrounded by an amphitheater of vineyards and hazelnut groves in Piedmont's Monferrato, with a secondary estate in the heart of the Langhe, Montalbera has been the largest producer of Ruchè since 1983. Today, Montalbera is led by Franco Morando, CEO and General Manager, who continues to invest in the region's native grapes while offering new luxury suites and unique wine experiences in the cellar, vineyard, and surrounding countryside.



Muyu Collection

Discover the seamless fusion of luxury, innovation and inspiration.

Manutti [Visita il sito >](#)

vinetur LATEST TRENDS

TOURISM

Montalbera Unveils Luxurious Terrace with Panoramic Vineyard Views and Jacuzzis

Explore Monferrato's Beauty

2024-05-23

Share it!



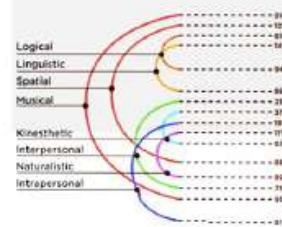
[Check Availability](#)



In the picturesque Monferrato hills of southern Piedmont, the esteemed Montalbera estate is ushering in summer with an exciting new addition: a stunning 120 m² terrace that promises panoramic views of the rolling vineyards, inviting relaxation areas, and two luxurious Jacuzzis. This lavish enhancement, epitomizing the Dolce Vita lifestyle, is exclusively for guests of the estate's four Luxury Wine Suites, making Montalbera an unparalleled destination for wine tourism in one of Monferrato's most historic and significant wine estates, celebrated for its Ruchè and other indigenous grape varieties.

Franco Morando, the visionary CEO of Montalbera, highlights the significance of this upgrade. He views it not only as a tribute to the region's esteemed wines but also as a way to offer visitors a distinctive experience. "Montalbera has always embraced innovation and foresight, ever since my grandfather founded the estate, considering our role in the resurgence of the Ruchè grape," Morando explains. "Today, the potential of Monferrato as a destination for both wine and luxury tourism has yet to be fully explored and communicated. Our Luxury Wine Tourism project aims to celebrate not only the wines of this wonderful region but also the luxurious natural environment in

HOW RARE IS YOUR INTELLIGENCE TYPE?



Logical	12%
Linguistic	8%
Spatial	16%
Musical	94%
Kinesthetic	8%
Interpersonal	2%
Naturalistic	1%
Intrapersonal	7%

[TAKE QUIZ](#)



Premiumization Drives Record Value in Norwegian Wine Market



10,000+ Trade Visitors from 60 Countries Converge on Vinexpo Asla 2024



OIV Leads Global Charge Against Vineyard Diseases



How to Host a Wine Tasting at

A Taste of La Dolce Vita: Luxury Wine Suites and Jacuzzis

Imagine a light summer breeze, the comfort of soft pillows, and the mesmerizing view of the sunset, all paired with a chilled glass of sparkling wine. Options include the Pas Dosè 120 + 1, a 100% Pinot Noir Metodo Classico, the Cuvée Rosé crafted from native Piedmontese black grapes, or perhaps a crisp white like the Calypsos Vignier Piedmont DOC. This idyllic scene is what guests can expect on Montalbera's new cobblestoned terrace, surrounded by an amphitheater of vines and hazelnut groves. The views stretch from the historic village of Montemagno to the east, to the winery's serene lake to the west. This summer oasis includes sunny relaxation spots, shaded gazebos, and two saltwater Jacuzzis maintained at a soothing 30 degrees Celsius. Each detail reflects Franco Morando's vision of natural luxury, where space, light, and order reign supreme.



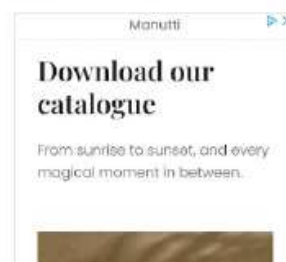
The four Luxury Wine Suites offer a variety of accommodations: King with balcony, King Superior, King Deluxe, and Queen Superior. These suites feature elegant, modern interiors characterized by grays, velvets, upholstered beds, and freestanding bathtubs. But Montalbera's ambitions don't stop here. For summer 2025, they plan to unveil an infinity pool poised above the vineyards, further enhancing the luxurious experience for their guests.



Embracing Tradition and Adventure: Vineyard and Cellar Experiences

A stay at Montalbera means diving into an experience that blends tradition, adventure, and relaxation in one of Italy's most enchanting wine regions, Monferrato. Guests can partake in various wine tastings, especially of Ruchè, a rare indigenous variety central to Montalbera's history. These tastings include "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, a tribute to the estate's founder, Enrico Riccardo Morando, and "Laccento" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, all complemented by local charcuterie boards, offering a sensory journey through Monferrato's flavors.

For those seeking adventure, Montalbera offers numerous activities across its 115 hectares of vineyards. Guests can explore on foot through trekking trails, cycle along routes marked with QR codes, or opt for the thrill of quad biking.



10/06/2024, 17:16

FireShot Capture 123 - Montalbera Unveils Luxurious Terrace with Panoramic Vineyard Views an_ - www.vinetur.com

Romantics can take a nostalgic Vespa tour through the Monferrato hills. To unwind, yoga sessions are available either in the tranquil setting of the barrel cellar or on the terrace, timed perfectly for sunset or early morning serenity. Horseback riding through the vineyards adds another layer of immersive experience. Back at the Wine Suites, guests enjoy exclusive services such as an in-house tailor, Renata França method massages, and various in-room wellness treatments. To top off the Dolce Vita lifestyle, Montalbera offers outdoor cinema nights under the stars, nestled within the natural splendor of Monferrato.

A Legacy of Excellence

Montalbera, surrounded by vineyards and hazelnut groves in Monferrato, and with a secondary estate in the heart of the [Langhe](#), has been the leading producer of Ruché since 1983. Under the leadership of Franco Morando, Montalbera continues to invest in the region's native grapes while offering new luxury suites and unique wine experiences in the cellar, vineyard, and the idyllic surrounding countryside. This summer, Montalbera invites you to experience the perfect blend of luxury, tradition, and the unparalleled beauty of Monferrato.

[Visita il sito](#)

Enoturismo de lujo al estilo de vida «Dolce Vita» en Montalbera, Piamonte

Publicado por: Sobrelas Redacción en Enoturismo 23/05/2024



1989 Lecturas



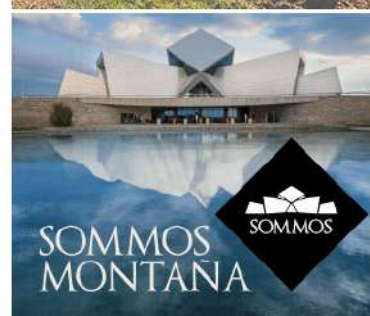
Enoturismo de lujo al estilo de vida «Dolce Vita» en Montalbera, Piamonte

El lujoso retiro de vinos de Montalbera en Monferrato, Piamonte, nos ofrece suites exclusivas, una terraza de verano, jacuzzis, actividades en los viñedos y mucho más

En **Montalbera**, Piamonte, el enoturismo de lujo se une al estilo de vida Dolce Vita, con una nueva terraza panorámica, con jacuzzis, rutas de senderismo y ciclismo por los viñedos, yoga en la bodega de barricas, un cine al aire libre y suites exclusivas en medio de las colinas del Monferrato.

En las exuberantes tierras vinícolas del sur del Piamonte, la finca **Montalbera** da la bienvenida al verano con una nueva terraza panorámica para los huéspedes de sus **Luxury Wine Suites**, completa con dos jacuzzis con vistas a los viñedos de la finca. Conceptualizado por el director general Franco Morando, el proyecto refleja la dedicación continua de Montalbera a promover el vino Ruchè y mejorar el turismo de lujo en Piamonte, en línea con el espíritu innovador de la finca.

En el corazón de las colinas de Monferrato, en el sur del Piamonte, **Montalbera** se prepara para el verano con la apertura de una nueva terraza de 120 m², con vistas panorámicas a los viñedos circundantes, varias zonas de relajación y dos Jacuzzis en una oda al estilo de vida Dolce Vita.



Wine Suites de lujo, jacuzzis y la terraza rodeada de viñedos

Una ligera brisa de verano, almohadas suaves y una impresionante puesta de sol, todo ello acompañado de una copa de vino espumoso fresco, como el Pas Dosè 120 + 1, 100% Pinot Noir Metodo Classico, o el Cuvée Rosé elaborado con uvas negras autóctonas de Piedmont, o quizás incluso un blanco, como el fresco Calypso Viognier Piedmont DOC. Así comienza el verano en la nueva terraza adoquinada de Montalbera, rodeada de un anfiteatro de vides y avellanos, con vistas que se extienden sobre el histórico pueblo de Montemagno al este y el lago de la bodega al oeste.

El nuevo y exclusivo refugio de verano de la finca cuenta con soleadas zonas de relajación y cenadores con buena sombra, así como dos jacuzzis de agua salada calentados a una temperatura constante de 30 grados centígrados. Cada detalle sigue el concepto de lujo natural y la visión del espacio, la luz y el orden de Franco Morando. Las cuatro espaciosas Luxury Wine Suites, amuebladas en un estilo moderno y elegante, ofrecen una variedad de opciones: King con balcón, King Superior, King Deluxe y Queen Superior, todas con interiores cómodos y elegantes caracterizados por grises, terciopelos, camas tapizadas, y bañeras exentas. Pero el ambicioso proyecto vitivinícola de lujo de Montalbera tiene la vista puesta en el futuro: se está preparando una piscina infinita flotando sobre los viñedos para el verano de 2025, mejorando aún más la experiencia de los huéspedes de Montalbera.



Trekking, bicicleta y otras experiencias de inmersión en el viñedo y la bodega

Alojarse en Montalbera significa sumergirse en una experiencia que combina tradición, aventura y relajación en una de las regiones vinícolas más fascinantes de Italia, Monferrato. Los huéspedes podrán disfrutar de diversas catas de vino, centrándose especialmente en el Ruchè, una rara variedad autóctona y protagonista de la historia de Montalbera. Entre ellos se encuentran "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, un homenaje al fundador de la bodega, Enrico Riccardo Morando, así como "L'accento" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, acompañado de tablas de embutidos con productos locales, que llevan al visitante a un viaje sensorial a través los sabores de Monferrato.

Para los amantes de la aventura, Montalbera ofrece varias experiencias activas para explorar sus 115 hectáreas de viñedos: senderismo, con senderos por la finca a pie, bicicleta por una ruta en bicicleta equipada con códigos QR, y quads para los amantes de las emociones fuertes.

Para los románticos, un recorrido en Vespa de estilo retro por las colinas de Monferrato es imprescindible. Para desconectar, la bodega ofrece sesiones de yoga en la bodega de barricas o en la terraza, ya sea al atardecer o a primera hora de la mañana. También se ofrecen paseos a caballo por los viñedos.

De regreso a Wine Suites, los huéspedes de Montalbera podrán disfrutar de varios servicios exclusivos, como sastrería interna, masajes con el método Renata França y diversos tratamientos de bienestar en la habitación.

Por último, para experimentar plenamente el estilo de vida Dolce Vita del Piemonte, Montalbera ofrece un cine al aire libre para noches de cine bajo las estrellas, rodeado de la belleza natural de Monferrato.



Para los románticos, un recorrido en Vespa de estilo retro por las colinas de Monferrato es imprescindible. Para desconectar, la bodega ofrece sesiones de yoga en la bodega de barricas o en la terraza, ya sea al atardecer o a primera hora de la mañana. También se ofrecen paseos a caballo por los viñedos.

De regreso a Wine Suites, los huéspedes de Montalbera podrán disfrutar de varios servicios exclusivos, como sastrería interna, masajes con el método Renata França y diversos tratamientos de bienestar en la habitación.

Por último, para experimentar plenamente el estilo de vida Dolce Vita del Piemonte, Montalbera ofrece un cine al aire libre para noches de cine bajo las estrellas, rodeado de la belleza natural de Monferrato.



L'EVENTO

Amphora Revolution, il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere

Merano Wine Festival e Vinitaly organizzano la Masterclass “Amphora Revolution” per promuovere i vini in anfora con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse...



Durante l'ultima edizione di Vinitaly, The WineHunter Helmuth Köcher ha promosso la Masterclass “Amphora Revolution”, con la partecipazione di Paolo Lauria, sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse, anteprima dedicata alla degustazione di nove vini provenienti da varie regioni

d'Italia per svelare i segreti e le meraviglie dei vini prodotti in giare di terracotta, cocchiopesto o gres. Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da Merano WineFestival in collaborazione con Vinitaly per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocchiopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama Amphora Revolution, in programma il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di Vinitaly. Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterpretate con modernità e maestria. Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass "Amphora Revolution", espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall'Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un'antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall'Alto Adige, Arunda ha presentato 2016 Phineas V VSQ mentre Tröpftalhof il Sauvignon Amphora Garnellen Riserva; dall'Abruzzo, Feudo Antico ha portato in degustazione InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico; l'azienda campana Villa Matilde Avallone ha presentato Falerno Del Massico DOC; la piemontese Montalbera il Lanfora Grignolino D'Asti DOC; dalla Valle D'Aosta Rosset Terroir è stato presente con il Syrah 870 Valle D'Aosta DOP; dalla Toscana, San Polo ha portato il suo Amphora Vignamasso IGT; dal Veneto l'azienda Pietro Zardini Vignaiolo è stata rappresentata dal Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora; infine, dalla Sardegna, Tenuta Casadei ha portato in rassegna il Vintage Cannonau di Sardegna DOC. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d'assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell'evento Amphora Revolution che offrirà tra l'altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.



Home > News

Franco Morando presenta "Il Fondatore" Ruchè: una nuova eccellenza a Vinitaly 2024

NEWS

By **Giusy Carosella** | 16 Maggio 2024

Nuovo corso in casa Ruffino

10 GIUGNO 2024

Syngenta presenta EXPLOYO VIT, il nuovo strumento di confusione sessuale per il controllo di Lobesia botrana

10 GIUGNO 2024

Red Montalcino 2024: si festeggiano i primi 40 anni della denominazione

10 GIUGNO 2024

Food for Gaza: il sostegno di Confagricoltura, Coldiretti e Filiera Italia

10 GIUGNO 2024

Durante il celebre [Vinitaly 2024](#), **Montalbera** ha lasciato un'impronta indelebile presentando **"Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021**.

Franco Morando, erede della visione del fondatore e figura chiave nella terza generazione della famiglia Morando, ha svelato questa nuova etichetta durante Vinitaly 2024. Il vino, denominato "Il Fondatore", rappresenta un tributo vibrante a suo nonno, Enrico Riccardo Morando, ed è simbolo dell'incessante ricerca di eccellenza e della valorizzazione del territorio piemontese da parte di Montalbera.

L'innovazione incontra la tradizione: il successo di Montalbera a Vinitaly

Nel corso del Vinitaly, tenutosi a Verona dal 14 al 17 aprile, Franco Morando ha personalmente presenziato allo stand di Montalbera per raccontare la genesi e le

ispirazioni che hanno portato alla creazione di “Il Fondatore” Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Come dettagliatamente riportato da [GamberoRosso.it](https://www.gamberorosso.it) durante la sua presentazione, Franco Morando ha sottolineato come **questa etichetta incarna non solo le distinte qualità organolettiche del vino ma anche il sogno e la visione di suo nonno, Enrico Riccardo Morando, proiettandone l'ambizione attraverso le generazioni.**

Tuttavia, “Il Fondatore” non è stato l'unico protagonista per Montalbera in questa edizione di Vinitaly. Un'altra attrazione degna di nota è stata il **Timorasso DOC Derthona 2022**, che ha brillato durante una delle degustazioni più esclusive dell'evento: un elegante assaggio di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3, sapientemente abbinato al Timorasso DOC Derthona 2022, il tutto arricchito dall'innovativo “oystertainment” realizzato dai sommeliers della Redoyster.

L'accoglienza ricevuta dalle innovazioni presentate da Franco Morando e dal team di Montalbera è stata calorosa e piena di entusiasmo, consolidando ancor più la reputazione della cantina piemontese come **leader nel settore del Ruchè e nell'ambito dei vini di alta qualità a livello globale.**

“Il Fondatore”: simbolo dell'eccellenza di Montalbera

“Il Fondatore” Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 non è solo un vessillo dell'eccellenza enologica piemontese, ma è anche un tributo ai trent'anni di impegno di Enrico Riccardo Morando nel campo della viticoltura di qualità. Limitato a soli 9.500 esemplari, ogni bottiglia di questo vino è il risultato di una cura meticolosa e di una dedizione assoluta alla scienza enologica, pilastri fondamentali della filosofia di Montalbera.

La singolarità di “Il Fondatore” emerge chiaramente dalla sua composizione: selezionato dalle viti situate nelle zone più alte della denominazione, il vino è prodotto seguendo metodi di vinificazione tradizionali e successivamente maturato in barriques di rovere francese. Questa meticolosa attenzione al dettaglio non solo preserva l'identità unica del Ruchè ma ne esalta anche le proprietà organolettiche, conferendogli una freschezza e una complessità aromatica distintive.

Sostenibilità e futuro: le ambizioni della famiglia Morando e di Montalbera

Vinitaly 2024 ha offerto a Montalbera un'importante piattaforma per sottolineare il suo impegno verso l'innovazione sostenibile nel mondo del vino. Presentando la visione a lungo termine dell'azienda, Franco Morando ha esposto una strategia che integra il progresso con la tradizione, rafforzando la presenza internazionale di Montalbera e dimostrando come ogni decisione sia guidata da una spiccata attenzione alla sostenibilità.

Per Franco Morando e la sua famiglia, la sostenibilità non è solo una politica aziendale ma un ethos che guida ogni decisione. Questo impegno si traduce nel preservare e arricchire l'ecosistema del Monferrato, elevando la qualità dei loro vini e promuovendo la biodiversità della regione. In questo modo, ogni bottiglia prodotta da Montalbera diventa una vera espressione del territorio e della sua unica eredità.

PADOVANEWS

IL PRIMO QUOTIDIANO ONLINE DI PADOVA

NEWS LOCALI NEWS VENETO NEWS NAZIONALI SPECIALI VIDEO RUBRICHE

ULTIMORA 10 GIUGNO 2024 | FONDAZIONE RONALD MCDONALD, DA 25 ANNI AL FIANCO DI CHI È IN DIFFICOLTÀ

HOME SPECIALI IMMEDIAPRESS

>> **Italpress**
Agenzia di Stampa

Franco Morando e Montalbera a Vinitaly 2024: innovazione e tradizione nel mondo del vino

POSTED BY: REDAZIONE WEB 15 MAGGIO 2024



Verona, 14 Maggio 2024. Come recentemente riportato da GamberoRosso.it, in occasione di Vinitaly 2024, l'azienda Montalbera ha presentato "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Franco Morando, imprenditore e nipote del fondatore, ha personalmente introdotto questa nuova etichetta come un tributo a suo nonno, Enrico Riccardo Morando, e come simbolo dell'impegno verso l'eccellenza e la valorizzazione del territorio piemontese.

Franco Morando e l'accoglienza straordinaria a Vinitaly 2024

Durante l'evento svoltosi a Verona dal 14 al 17 aprile, Franco Morando in persona ha condiviso la storia e le motivazioni dietro la creazione di "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 presso lo stand di Montalbera. Egli ha evidenziato come l'etichetta rifletta

non solo le qualità del vino, ma anche le ambizioni e la visione di suo nonno, Enrico Riccardo Morando.

“Il Fondatore” non è stato l’unico punto di interesse di Montalbera a Vinitaly. Un altro highlight è stato il Timorasso DOC Derthona 2022, protagonista di uno degli eventi più celebrati: una raffinata degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3, abbinata al Timorasso DOC Derthona 2022 e arricchita dall’esclusivo “oystertainment” offerto dai sommeliers di Redoyster.

Un’accoglienza entusiasta quella riservata alle novità presentate da Franco Morando e dalla cantina piemontese, che ha consolidando ulteriormente la reputazione di Montalbera come uno dei leader nel settore del Ruchè e più generalmente nei vini di alta qualità.

“Il Fondatore”: Franco Morando e il Tributo a una Visione di Eccellenza

“Il Fondatore” Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 rappresenta non solo un simbolo dell’eccellenza piemontese e della viti-vinicoltura italiana, ma celebra anche i trent’anni di dedizione di Enrico Riccardo Morando alla produzione di vini di alta qualità. Prodotto in soli 9.500 esemplari, questo vino riflette un’attenzione scrupolosa all’enologia, pilastro della filosofia della cantina piemontese.

L’unicità de “Il Fondatore” deriva dalla sua formulazione: uve scelte dalle zone più elevate della denominazione, lavorate con metodi di vinificazione tradizionali e maturate in barrique di rovere francese. Questo processo non solo mantiene l’identità distintiva del Ruchè ma ne amplifica anche le qualità organolettiche, dotando il vino di una vivacità e una complessità aromatica che lo rendono unico. Franco Morando descrive questo vino come “un omaggio sincero all’impegno e alla passione di mio nonno”.

Verso un Futuro Sostenibile: Franco Morando, Montalbera e l’Impegno Ambientale

Il Vinitaly 2024 è stato anche un’occasione per Montalbera di ribadire il suo impegno per un’innovazione sostenibile nel settore vitivinicolo. Franco Morando ha delineato la strategia a lungo termine dell’azienda che mira a un equilibrio tra progresso e tradizione, per consolidare la posizione di Montalbera a livello internazionale.

L’impegno verso la sostenibilità è inteso da Franco Morando e dalla sua famiglia come un modo per preservare e valorizzare l’ecosistema del Monferrato, migliorando la qualità del vino e contribuendo alla biodiversità della regione, per garantire che ogni bottiglia di Montalbera sia un’espressione autentica del suo territorio.

Per maggiori informazioni

Sito web: <https://www.montalbera.it/>

Email: visite@montalbera.it

// NEWS

Franco Morando e Montalbera a Vinitaly 2024: innovazione e tradizione nel mondo del vino

di *Adnkronos* 14-05-2024 - 16:05



(Adnkronos) - Verona, 14 Maggio 2024. Come recentemente riportato da GamberoRosso.it, in occasione di Vinitaly 2024, l'azienda Montalbera ha presentato "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Franco Morando, imprenditore e nipote del fondatore, ha personalmente introdotto questa nuova etichetta come un tributo a suo nonno, Enrico Riccardo Morando, e come simbolo dell'impegno verso l'eccellenza e la valorizzazione del territorio piemontese. Durante l'evento svoltosi a Verona dal 14 al 17 aprile, Franco Morando in persona ha condiviso la storia e le motivazioni dietro la creazione di "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 presso lo stand di Montalbera. Egli ha evidenziato come l'etichetta rifletta non solo le qualità del vino, ma anche le ambizioni e la visione di suo nonno, Enrico Riccardo Morando.

"Il Fondatore" non è stato l'unico punto di interesse di Montalbera a Vinitaly. Un altro highlight è stato il Timorasso DOC Derthona 2022, protagonista di uno degli eventi più celebrati: una raffinata degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3, abbinata al Timorasso DOC Derthona 2022 e arricchita dall'esclusivo "oystertainment" offerto dai sommeliers di Redoyster. Un'accoglienza entusiasta quella riservata alle novità presentate da Franco Morando e dalla cantina piemontese, che ha consolidando ulteriormente la reputazione di Montalbera come uno dei leader nel settore

del Ruchè e più generalmente nei vini di alta qualità. "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 rappresenta non solo un simbolo dell'eccellenza piemontese e della viti-vinicoltura italiana, ma celebra anche i trent'anni di dedizione di Enrico Riccardo Morando alla produzione di vini di alta qualità. Prodotto in soli 9.500 esemplari, questo vino riflette un'attenzione scrupolosa all'enologia, pilastro della filosofia della cantina piemontese. L'unicità de "Il Fondatore" deriva dalla sua formulazione: uve scelte dalle zone più elevate della denominazione, lavorate con metodi di vinificazione tradizionali e maturate in barrique di rovere francese. Questo processo non solo mantiene l'identità distintiva del Ruchè ma ne amplifica anche le qualità organolettiche, dotando il vino di una vivacità e una complessità aromatica che lo rendono unico. Franco Morando descrive questo vino come "un omaggio sincero all'impegno e alla passione di mio nonno". Il Vinitaly 2024 è stato anche un'occasione per Montalbera di ribadire il suo impegno per un'innovazione sostenibile nel settore vitivinicolo. Franco Morando ha delineato la strategia a lungo termine dell'azienda che mira a un equilibrio tra progresso e tradizione, per consolidare la posizione di Montalbera a livello internazionale. L'impegno verso la sostenibilità è inteso da Franco Morando e dalla sua famiglia come un modo per preservare e valorizzare l'ecosistema del Monferrato, migliorando la qualità del vino e contribuendo alla biodiversità della regione, per garantire che ogni bottiglia di Montalbera sia un'espressione autentica del suo territorio. Per maggiori informazioni Sito web: <https://www.montalbera.it>/Email: visite@montalbera.it

Sponsored stories

Raccomandato da 

lunedì, 10 giugno 2024

IL GIORNALE D'ITALIA*Il Quotidiano Indipendente*

Cerca...



Seguici su

*"La libertà innanzi tutto e sopra tutto"*

Benedetto Croce «Il Giornale d'Italia» (10 agosto 1943)

Politica Esteri Cronaca Economia Sostenibilità Innovazione Lavoro Salute Cultura Costume Spettacolo Sport Motori iGdI TV

» Giornale d'Italia » Comunicati

comunicati

Franco Morando e Montalbera a Vinitaly 2024: innovazione e tradizione nel mondo del vino

14 Maggio 2024



(Adnkronos) - Verona, 14 Maggio 2024. Come recentemente riportato da [GamberoRosso.it](#), in occasione di Vinitaly 2024, l'azienda Montalbera ha presentato "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Franco Morando, imprenditore e nipote del fondatore, ha personalmente introdotto questa nuova etichetta come un tributo a suo nonno, Enrico Riccardo Morando, e come simbolo dell'impegno verso l'eccellenza e la valorizzazione del territorio piemontese.

Durante l'evento svoltosi a Verona dal 14 al 17 aprile, Franco Morando in persona ha condiviso la storia e le motivazioni dietro la creazione di "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 presso lo stand di Montalbera. Egli ha evidenziato come l'etichetta rifletta non solo le qualità del vino, ma anche le ambizioni e la visione di suo nonno, Enrico Riccardo Morando.

"Il Fondatore" non è stato l'unico punto di interesse di Montalbera a Vinitaly. Un altro highlight è stato il Timorasso DOC Derthona 2022, protagonista di uno degli eventi più celebrati: una raffinata degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3, abbinata al Timorasso DOC Derthona 2022 e arricchita dall'esclusivo "oystertainment" offerto dai sommeliers di Redoyster.

Un'accoglienza entusiasta quella riservata alle novità presentate da Franco Morando e dalla cantina piemontese, che ha consolidando ulteriormente la reputazione di Montalbera come uno dei leader nel settore del Ruchè e più generalmente nei vini di alta qualità.

"Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 rappresenta non solo un simbolo dell'eccellenza piemontese e della vitivinicoltura italiana, ma celebra anche i trent'anni di dedizione di Enrico Riccardo Morando alla produzione di vini di alta qualità. Prodotto in soli 9.500 esemplari, questo vino riflette un'attenzione scrupolosa all'enologia, pilastro della filosofia della cantina piemontese.

L'unicità de "Il Fondatore" deriva dalla sua formulazione: uve scelte dalle zone più elevate della denominazione, lavorate con metodi di vinificazione tradizionali e maturate in barrique di rovere francese. Questo processo non solo mantiene l'identità distintiva del Ruchè ma ne amplifica anche le qualità organolettiche, dotando il vino di una vivacità e una complessità aromatica che lo rendono unico. Franco Morando descrive questo vino come "un omaggio sincero all'impegno e alla passione di mio nonno".

Il Vinitaly 2024 è stato anche un'occasione per Montalbera di ribadire il suo impegno per un'innovazione sostenibile nel settore vitivinicolo. Franco Morando ha delineato la strategia a lungo termine dell'azienda che mira a un equilibrio tra progresso e tradizione, per consolidare la posizione di Montalbera a livello internazionale.

L'impegno verso la sostenibilità è inteso da Franco Morando e dalla sua famiglia come un modo per preservare e valorizzare l'ecosistema del Monferrato, migliorando la qualità del vino e contribuendo alla biodiversità della regione, per garantire che ogni bottiglia di Montalbera sia un'espressione autentica del suo territorio.

Per maggiori informazioni

Sito web: <https://www.montalbera.it/>

Email: visite@montalbera.it

COMUNICATO STAMPA

Franco Morando e Montalbera a Vinitaly 2024: innovazione e tradizione nel mondo del vino



Verona, 14 Maggio 2024. Come recentemente riportato da [GamberoRosso.it](https://www.gamberorosso.it), in occasione di Vinitaly 2024, l'azienda Montalbera ha presentato "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. Riserva 2021. Franco Morando, imprenditore e nipote del fondatore, ha personalmente introdotto questa nuova etichetta come un tributo a suo nonno, Enrico Riccardo Morando, e come simbolo dell'impegno verso l'eccellenza e la valorizzazione del territorio piemontese.

Franco Morando e l'accoglienza straordinaria a Vinitaly 2024

Durante l'evento svoltosi a Verona dal 14 al 17 aprile, Franco Morando in persona ha condiviso la storia e le motivazioni dietro la creazione di "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 presso lo stand di Montalbera. Egli ha evidenziato come l'etichetta rifletta non solo le qualità del vino, ma anche le ambizioni e la visione di suo nonno, Enrico Riccardo Morando.

"Il Fondatore" non è stato l'unico punto di interesse di Montalbera a Vinitaly. Un altro highlight è stato il Timorasso DOC Derthona 2022, protagonista di uno degli eventi più celebrati: una raffinata degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3, abbinata al Timorasso DOC Derthona 2022 e arricchita dall'esclusivo "oystertainment" offerto dai sommeliers di Redoyster.

Un'accoglienza entusiasta quella riservata alle novità presentate da Franco Morando e dalla cantina piemontese, che ha consolidando ulteriormente la reputazione di Montalbera come uno dei leader nel settore del Ruchè e più generalmente nei vini di alta qualità.

"Il Fondatore": Franco Morando e il Tributo a una Visione di Eccellenza

"Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 rappresenta non solo un simbolo dell'eccellenza piemontese e della viti-vinicoltura italiana, ma celebra anche i trent'anni di dedizione di Enrico Riccardo Morando alla produzione di vini di alta qualità. Prodotto in soli 9.500 esemplari, questo vino riflette un'attenzione scrupolosa all'enologia, pilastro della filosofia della cantina piemontese.

L'unicità de "Il Fondatore" deriva dalla sua formulazione: uve scelte dalle zone più elevate della denominazione, lavorate con metodi di vinificazione tradizionali e maturate in barrique di rovere francese. Questo processo non solo mantiene l'identità distintiva del Ruchè ma ne amplifica anche le qualità organolettiche, dotando il vino di una vivacità e una complessità aromatica che lo rendono unico. Franco Morando descrive questo vino come "un omaggio sincero all'impegno e alla passione di mio nonno".

Verso un Futuro Sostenibile: Franco Morando, Montalbera e l'Impegno Ambientale

Il Vinitaly 2024 è stato anche un'occasione per Montalbera di ribadire il suo impegno per un'innovazione sostenibile nel settore vitivinicolo. Franco Morando ha delineato la strategia a lungo termine dell'azienda che mira a un equilibrio tra progresso e tradizione, per consolidare la posizione di Montalbera a livello internazionale.

L'impegno verso la sostenibilità è inteso da Franco Morando e dalla sua famiglia come un modo per preservare e valorizzare l'ecosistema del Monferrato, migliorando la qualità del vino e contribuendo alla biodiversità della regione, per garantire che ogni bottiglia di Montalbera sia un'espressione autentica del suo territorio.

Per maggiori informazioni

Sito web: <https://www.montalbera.it/>

Email: visite@montalbera.it

IMMEDIAPRESS

Franco Morando e Montalbera a Vinaly 2024: innovazione e tradizione nel mondo del vino

di Adnkronos · martedì, 14 Maggio 2024 · 1 minuto di lettura ·

(Adnkronos) – Verona, 14 Maggio 2024. Come recentemente riportato da GamberoRosso.it, in occasione di Vinaly 2024, l'azienda Montalbera ha presentato "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Franco Morando, imprenditore e nipote del fondatore, ha personalmente introdotto questa nuova etichetta come un tributo a suo nonno, Enrico Riccardo Morando, e come simbolo dell'impegno verso l'eccellenza e la valorizzazione del territorio piemontese.

Durante l'evento svoltosi a Verona dal 14 al 17 aprile, Franco Morando in persona ha condiviso la storia e le motivazioni dietro la creazione di "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 presso lo stand di Montalbera. Egli ha evidenziato come l'etichetta rifletta non solo le qualità del vino, ma anche le ambizioni e la visione di suo nonno, Enrico Riccardo Morando.

"Il Fondatore" non è stato l'unico punto di interesse di Montalbera a Vinaly. Un altro highlight è stato il Timorasso DOC Derthona 2022, protagonista di uno degli eventi più celebrati: una raffinata degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3, abbinata al Timorasso DOC Derthona 2022 e arricchita dall'esclusivo "oystertainment" offerto dai sommeliers di Redoyster.

Un'accoglienza entusiasta quella riservata alle novità presentate da Franco Morando e dalla cantina piemontese, che ha consolidando ulteriormente la reputazione di Montalbera come uno dei leader nel settore del Ruchè e più generalmente nei vini di alta qualità.

"Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 rappresenta non solo un simbolo dell'eccellenza piemontese e della vitivinicoltura italiana, ma celebra anche i trent'anni di dedizione di Enrico Riccardo Morando alla produzione di vini di alta qualità. Prodotto in soli 9.500 esemplari, questo vino riflette un'attenzione scrupolosa all'enologia, pilastro della filosofia della cantina piemontese.

L'unicità de "Il Fondatore" deriva dalla sua formulazione: uve scelte dalle zone più elevate della denominazione, lavorate con metodi di vinificazione tradizionali e maturate in barrique di rovere francese. Questo processo non solo mantiene l'identità distintiva del Ruchè ma ne amplifica anche le qualità organolettiche, dotando il vino di una vivacità e una complessità aromatica

che lo rendono unico. Franco Morando descrive questo vino come “un omaggio sincero all’impegno e alla passione di mio nonno”.

Il Vinitaly 2024 è stato anche un’occasione per Montalbera di ribadire il suo impegno per un’innovazione sostenibile nel settore vitivinicolo. Franco Morando ha delineato la strategia a lungo termine dell’azienda che mira a un equilibrio tra progresso e tradizione, per consolidare la posizione di Montalbera a livello internazionale.

L’impegno verso la sostenibilità è inteso da Franco Morando e dalla sua famiglia come un modo per preservare e valorizzare l’ecosistema del Monferrato, migliorando la qualità del vino e contribuendo alla biodiversità della regione, per garantire che ogni bottiglia di Montalbera sia un’espressione autentica del suo territorio.

Per maggiori informazioni

Sito web: <https://www.montalbera.it/>

Email: visite@montalbera.it

ADNKRONOS AZIENDA MONTALBERA IMMEDIAPRESS MONTALBERA A VINITALY 2024
NIPOTE DEL FONDATORE TRADIZIONE NEL MONDO



IMMEDIAPRESS

NOTIZIE

Franco Morando e Montalbera a Vinitaly 2024: innovazione e tradizione nel mondo del vino

ADN DI ADNKRONOS · 14 MAGGIO 2024 · 🕒

(Adnkronos) – Verona, 14 Maggio 2024. Come recentemente riportato da GamberoRosso.it, in occasione di Vinitaly 2024, l'azienda Montalbera ha presentato "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Franco Morando, imprenditore e nipote del fondatore, ha personalmente introdotto questa nuova etichetta come un tributo a suo nonno, Enrico Riccardo Morando, e come simbolo dell'impegno verso l'eccellenza e la valorizzazione del territorio piemontese.

Durante l'evento svoltosi a Verona dal 14 al 17 aprile, Franco Morando in persona ha condiviso la storia e le motivazioni dietro la creazione di "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 presso lo stand di Montalbera. Egli ha evidenziato come l'etichetta rifletta non solo le qualità del vino, ma anche le ambizioni e la visione di suo nonno, Enrico Riccardo Morando.

"Il Fondatore" non è stato l'unico punto di interesse di Montalbera a Vinitaly. Un altro highlight è stato il Timorasso DOC Derthona 2022, protagonista di uno degli eventi più celebrati: una raffinata degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3, abbinata al Timorasso DOC Derthona 2022 e arricchita dall'esclusivo "oystertainment" offerto dai sommeliers di Redoyster.

Un'accoglienza entusiasta quella riservata alle novità presentate da Franco Morando e dalla cantina piemontese, che ha consolidando ulteriormente la reputazione di Montalbera come uno dei leader nel settore del Ruchè e più generalmente nei vini di alta qualità.

“Il Fondatore” Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 rappresenta non solo un simbolo dell’eccellenza piemontese e della viti-vinicoltura italiana, ma celebra anche i trent’anni di dedizione di Enrico Riccardo Morando alla produzione di vini di alta qualità. Prodotto in soli 9.500 esemplari, questo vino riflette un’attenzione scrupolosa all’enologia, pilastro della filosofia della cantina piemontese.

L’unicità de “Il Fondatore” deriva dalla sua formulazione: uve scelte dalle zone più elevate della denominazione, lavorate con metodi di vinificazione tradizionali e maturate in barrique di rovere francese. Questo processo non solo mantiene l’identità distintiva del Ruchè ma ne amplifica anche le qualità organolettiche, dotando il vino di una vivacità e una complessità aromatica che lo rendono unico. Franco Morando descrive questo vino come “un omaggio sincero all’impegno e alla passione di mio nonno”.

Il Vinitaly 2024 è stato anche un’occasione per Montalbera di ribadire il suo impegno per un’innovazione sostenibile nel settore vitivinicolo. Franco Morando ha delineato la strategia a lungo termine dell’azienda che mira a un equilibrio tra progresso e tradizione, per consolidare la posizione di Montalbera a livello internazionale.

L’impegno verso la sostenibilità è inteso da Franco Morando e dalla sua famiglia come un modo per preservare e valorizzare l’ecosistema del Monferrato, migliorando la qualità del vino e contribuendo alla biodiversità della regione, per garantire che ogni bottiglia di Montalbera sia un’espressione autentica del suo territorio.

Per maggiori informazioni

Sito web: <https://www.montalbera.it/>



TUTTI GLI AGGIORNAMENTI
OGGI

LE NOTIZIE E I FATTI
BARI

INTERVISTE
ECCELLENTI

Sfoggia l'Edizione
Digitale

Oggi Cronaca Politica Sport Cultura e Spettacoli BuonaseraTV Buonasera Sud Adnkronos Rubriche **Abbonati**

TARANTOBUONASERA > ADNKRONOS > COMUNICATI

COMUNICATI

Franco Morando e Montalbera a Vinitaly 2024: innovazione e tradizione nel mondo del vino

ADNKRONOS NEWS
REDAZIONE@TARANTOBUONASERA.IT

14 MAGGIO 2024 - 16:23



(Adnkronos) - Verona, 14 Maggio 2024. Come recentemente riportato da [GamberoRosso.it](https://www.gamberorosso.it), in occasione di Vinitaly 2024, l'azienda Montalbera ha presentato "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Franco Morando, imprenditore e nipote del fondatore, ha personalmente introdotto questa nuova etichetta come un tributo a suo nonno, Enrico Riccardo Morando, e come simbolo dell'impegno verso l'eccellenza e la valorizzazione del territorio piemontese.

Durante l'evento svoltosi a Verona dal 14 al 17 aprile, Franco Morando in persona ha condiviso la storia e le motivazioni dietro la creazione di "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 presso lo stand di Montalbera. Egli ha evidenziato come l'etichetta rifletta non solo le qualità del vino, ma anche le ambizioni e la visione di suo nonno, Enrico Riccardo Morando.

"Il Fondatore" non è stato l'unico punto di interesse di Montalbera a Vinitaly. Un altro highlight è stato il Timorasso DOC Derthona 2022, protagonista di uno degli eventi più celebrati: una raffinata degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3, abbinata al Timorasso DOC Derthona 2022 e arricchita dall'esclusivo "oystertainment" offerto dai sommeliers di Redoyster.

Un'accoglienza entusiasta quella riservata alle novità presentate da Franco Morando e dalla cantina piemontese, che ha consolidando ulteriormente la reputazione di Montalbera come uno dei leader nel settore del Ruchè e più generalmente nei vini di alta qualità.

"Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 rappresenta non solo un simbolo dell'eccellenza piemontese e della viti-vinicoltura italiana,

ma celebra anche i trent'anni di dedizione di Enrico Riccardo Morando alla produzione di vini di alta qualità. Prodotto in soli 9.500 esemplari, questo vino riflette un'attenzione scrupolosa all'enologia, pilastro della filosofia della cantina piemontese.

L'unicità de "Il Fondatore" deriva dalla sua formulazione: uve scelte dalle zone più elevate della denominazione, lavorate con metodi di vinificazione tradizionali e maturate in barrique di rovere francese. Questo processo non solo mantiene l'identità distintiva del Ruchè ma ne amplifica anche le qualità organolettiche, dotando il vino di una vivacità e una complessità aromatica che lo rendono unico. Franco Morando descrive questo vino come "un omaggio sincero all'impegno e alla passione di mio nonno".

Il Vinitaly 2024 è stato anche un'occasione per Montalbera di ribadire il suo impegno per un'innovazione sostenibile nel settore vitivinicolo. Franco Morando ha delineato la strategia a lungo termine dell'azienda che mira a un equilibrio tra progresso e tradizione, per consolidare la posizione di Montalbera a livello internazionale.

L'impegno verso la sostenibilità è inteso da Franco Morando e dalla sua famiglia come un modo per preservare e valorizzare l'ecosistema del Monferrato, migliorando la qualità del vino e contribuendo alla biodiversità della regione, per garantire che ogni bottiglia di Montalbera sia un'espressione autentica del suo territorio.

Per maggiori informazioni

Sito web: <https://www.montalbera.it/>

Email: visite@montalbera.it

IMMEDIAPRESS

Franco Morando e Montalbera a Vinitaly 2024: innovazione e...

Franco Morando e Montalbera a Vinitaly 2024: innovazione e tradizione nel mondo del vino

Verona, 14 Maggio 2024. Come recentemente riportato da GamberoRosso.it, in occasione di Vinitaly 2024, l'azienda Montalbera ha presentato "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Franco Morando, imprenditore e nipote del fondatore, ha personalmente introdotto questa nuova etichetta come un tributo a suo nonno, Enrico Riccardo Morando, e come simbolo dell'impegno verso l'eccellenza e la valorizzazione del territorio piemontese.

Franco Morando e l'accoglienza straordinaria a Vinitaly 2024

Durante l'evento svoltosi a Verona dal 14 al 17 aprile, Franco Morando in persona ha condiviso la storia e le motivazioni dietro la creazione di "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 presso lo stand di Montalbera. Egli ha evidenziato come l'etichetta rifletta non solo le qualità del vino, ma anche le ambizioni e la visione di suo nonno, Enrico Riccardo Morando.

"Il Fondatore" non è stato l'unico punto di interesse di Montalbera a Vinitaly. Un altro highlight è stato il Timorasso DOC Derthona 2022, protagonista di uno degli eventi più celebrati: una raffinata degustazione di ostriche Fine de Claire Vendéennes du Large n°3, abbinata al Timorasso DOC Derthona 2022 e arricchita dall'esclusivo "oystertainment" offerto dai sommeliers di Redoyster.

Un'accoglienza entusiasta quella riservata alle novità presentate da Franco Morando e dalla cantina piemontese, che ha consolidando ulteriormente la reputazione di Montalbera come uno dei leader nel settore del Ruchè e più generalmente nei vini di alta qualità.

"Il Fondatore": Franco Morando e il Tributo a una Visione di Eccellenza

"Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021 rappresenta non solo un simbolo dell'eccellenza piemontese e della viti-vinicoltura italiana, ma celebra anche i trent'anni di dedizione di Enrico Riccardo Morando alla produzione di vini di alta qualità. Prodotto in soli 9.500 esemplari, questo vino riflette un'attenzione scrupolosa all'enologia, pilastro della filosofia della cantina piemontese.

L'unicità de "Il Fondatore" deriva dalla sua formulazione: uve scelte dalle zone più elevate della denominazione, lavorate con metodi di vinificazione tradizionali e maturate in barrique di rovere francese. Questo processo non solo mantiene l'identità distintiva del Ruchè ma ne amplifica anche le qualità organolettiche, dotando il vino di una vivacità e una complessità aromatica che lo rendono unico. Franco Morando descrive questo vino come "un omaggio sincero all'impegno e alla passione di mio nonno".

Verso un Futuro Sostenibile: Franco Morando, Montalbera e l'Impegno Ambientale

Il Vinitaly 2024 è stato anche un'occasione per Montalbera di ribadire il suo impegno per un'innovazione sostenibile nel settore vitivinicolo. Franco Morando ha delineato la strategia a lungo termine dell'azienda che mira a un equilibrio tra progresso e tradizione, per consolidare la posizione di Montalbera a livello internazionale.

L'impegno verso la sostenibilità è inteso da Franco Morando e dalla sua famiglia come un modo per preservare e valorizzare l'ecosistema del Monferrato, migliorando la qualità del vino e contribuendo alla biodiversità della regione, per garantire che ogni bottiglia di Montalbera sia un'espressione autentica del suo territorio.

Per maggiori informazioni

Sito web: <https://www.montalbera.it/>

Email: visite@montalbera.it

veneziepost

Raccontiamo il futuro delle Venezia

HOME CULT MONITOR RASSEGNA STAMPA ITALYPOST EDIZIONI LOCALI GUIDE ENOGASTRONOMICHE FESTIVAL SHOP



ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA FINANZA CULTURA ANALISI & COMMENTI I CHAMPION

IMMEDIAPRESS

Franco Morando e Montalbera a Vinitaly 2024: innovazione e tradizione nel mondo del vino

(Adnkronos) - Verona, 14 Maggio 2024. Come recentemente riportato da GamberoRosso.it, in occasione di Vinitaly 2024, l'azienda Montalbera ha presentato "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Franco Morando, imprenditore e nipot

emiliapost

Raccontiamo il futuro dell'Emilia

HOME CULT MONITOR ITALYPOST VENEZIEPOST LOMBARDIAPOST GUIDE ENOGASTRONOMICHE FESTIVAL SHOP



ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA FINANZA CULTURA ANALISI & COMMENTI I CHAMPION

Home > ADNKronos > Franco Morando e Montalbera a Vinitaly 2024: innovazione e tradizione nel mondo del vino

IMMEDIAPRESS

Franco Morando e Montalbera a Vinitaly 2024: innovazione e tradizione nel mondo del vino

(Adnkronos) - Verona, 14 Maggio 2024. Come recentemente riportato da GamberoRosso.it, in occasione di Vinitaly 2024, l'azienda Montalbera ha presentato "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021. Franco Morando, imprenditore e nipot

CHE TEMPO FA



ADESSO
26°C



MAR 11
16.0°C
25.4°C



MER 12
15.5°C
22.6°C

ECONOMIA E LAVORO | 14 maggio 2024, 07:00

Franco Morando e l'Innovazione nel Vino: Riflettori su "Il Fondatore" al Vinalty



Franco Morando ha evidenziato "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato al Vinalty, illustrando l'unione di innovazione e tradizione nella viticoltura di Montalbera.



Franco Morando, erede e rappresentante della terza generazione della famiglia Morando, ha lasciato un segno indelebile al Vinalty, evento tenutosi a Verona dal 14 al 17 aprile. Presso lo stand di Montalbera, ha avuto l'occasione di presentare con orgoglio "Il Fondatore" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, un vino che racchiude la storia, la passione e l'innovazione della sua famiglia. Di seguito le sue parole relativamente alla filosofia e alle future direzioni del Gruppo, come riporta l'articolo pubblicato su [Wall Street Italia](#).

Franco Morando illustra "Il Fondatore"

Quali sono state le motivazioni principali alla base della creazione di "Il Fondatore", il nuovo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva?

"L'ispirazione principale è stata rendere omaggio all'eredità e al lavoro di mio nonno, Enrico Riccardo Morando, una figura chiave nella storia vinicola del Monferrato. Questo vino simboleggia il ponte tra il passato,

IN BREVE

domenica 09 giugno

Auto di lusso, soprattutto se si tratta di assicurazioni: Torino la provincia piemontese più cara



Il triangolo industriale si è spostato a Nordest: sull'A4 verso Venezia viaggia il doppio della merce rispetto alla Torino-Milano



sabato 08 giugno

Il mattone torna ad essere pesante: a Torino in aumento i prezzi degli immobili da fine 2023



Conferenza di "pace" in Svizzera: invitati, assenti, ospiti di serie B



venerdì 07 giugno

Accesso al credito, l'allarme di Confartigianato Torino: "Preoccupati dalla stretta monetaria"



Auto, moto, elettrodomestici e mobili: il Piemonte nel 2023 ha speso 6,5 miliardi. Torino, da sola, più di 3



Fondazione Crt, Anna Maria Poggi nuovo presidente



Coldiretti Piemonte lancia il manifesto delle priorità per l'agricoltura in vista delle elezioni Europee



Giornata sicurezza alimentare: nel 2024 +75% allarmi dai cibi stranieri



Format Progetti Abitativi: quando l'arredo di alta gamma è una questione di famiglia



RUBRICHE

Fotogallery

Videogallery

Stadio Aperto

Backstage

Immortali

Il Punto di Beppe Gandolfo

Nuove Note

L'oroscopo di Corinne

Ambiente e Natura

Motori

Dalla padella alla brace

E poe...sia!

Conversazioni

I corsivi di Virginia

Fiera Nazionale del Peperone

Cultura Energetica

La finanza in parole semplici

Uno scatto, una storia

Pronto condominio

BuonGiro

Orgoglio Torinese

Buongiornozza

Un Occhio sul Mondo

Io_viaggio_leggero

Non solo Fumetti

Copertina

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
I piemontesi credono nella famiglia ma diminuisce la fiducia nelle forze dell'ordine e nella magistratura



Attualità
Matteo Deverchi, dal

il presente e il futuro della nostra azienda."

Quali sono le sue caratteristiche distintive agli altri vini prodotti dalla vostra cantina?

"Il Fondatore" si differenzia per il suo inconfondibile profilo aromatico e notevole persistenza. È prodotto utilizzando uve accuratamente selezionate dalle colline più elevate della denominazione, garantendo una freschezza e intensità di sapore superiore.

In che modo si integra nella strategia complessiva di Montalbera per il
Infine, quale impressione o sensazione sperate che i consumatori percepiscano degustando "Il Fondatore"?

"Siamo convinti che offra un'esperienza di equilibrio perfetto tra intensità e sapidità, raccontando al contempo la nostra profonda dedizione e il rispetto per il nostro terroir. È un'esortazione a esplorare la ricchezza e il fascino del Monferrato."

Profilo di Franco Morando: Tra Forbes e l'Evoluzione di Montalbera

Franco Morando si distingue come una figura prominente nel panorama imprenditoriale, sia a livello nazionale che internazionale. Il suo stile di leadership e l'innovazione strategica hanno ricevuto riconoscimenti importanti, inclusa l'inclusione nella lista dei 100 manager più influenti di Forbes Italia nel 2021, un omaggio alla sua abilità gestionale e al suo ampio impatto attraverso vari settori.

Contemporaneamente, sotto la sua guida, la famiglia Morando ha espanso significativamente la propria presenza nel settore vitivinicolo tramite Montalbera. A partire dagli anni Ottanta, l'azienda ha ampliato i suoi terreni acquisendo zone limitrofe e coltivando nuovi vigneti, con una dedizione particolare al vitigno Ruchè. Tale impegno riflette un'incessante ricerca di eccellenza e innovazione, arricchendo il loro storico impegno nel settore del pet food con nuove avventure nel mondo del vino.

 Richy Garino



[Leggi le ultime di: Economia e lavoro](#)



[Home](#) [Chi siamo - Contatti](#) [Ambiente e natura](#) [Arte e mostre](#) [Cinema e teatro](#) [Cucina e tavola](#) [Cultura](#)
[Enogastronomia e turismo](#) [Eventi](#) [Fiere e sagre](#) [Fuori le mura](#) [Musica e spettacolo](#) [News](#)
[Salute, benessere e bellezza](#) [Sport](#) [Vino e Cantine](#)

Con la masterclass “Amphora Revolution” Merano WineFestival e Vinitaly hanno presentato il progetto che promuove i vini in anfora.



Un progetto affascinante nel panorama dell'enologia, italiano e internazionale, quello ideato da **Merano WineFestival** in collaborazione

con **Vinitaly** per promuovere l'antica tecnica di vinificazione in giare di terracotta, cocchiopesto e gres e valorizzare i migliori vini in anfora a livello internazionale: si chiama **Amphora Revolution**, in programma **il 7 e 8 giugno alle Gallerie Mercatali di Veronafiere**, ed è stato presentato per la prima volta durante la 56^a edizione di Vinitaly. Il trampolino di lancio, un'omonima Masterclass, guidata da The WineHunter Helmuth Köcher, da Simona Geri The Wine Setter e dal sommelier e responsabile del progetto Senses di Italesse Paolo Lauria, che ha portato in rassegna nove etichette provenienti da varie regioni d'Italia, per un viaggio sensoriale unico, alla scoperta di antiche tradizioni vinicole reinterperate con modernità e maestria.

Sono state nove le aziende italiane coinvolte nella Masterclass “Amphora Revolution”, espressione dei migliori vini in anfora prodotti nelle principali regioni vinicole del Paese. Dall’Alto Adige alla Sardegna, una selezione di vini che raccontano il connubio tra storia, territorio e innovazione nel mondo del vino, facendo uso di un’antica tradizione oggi considerata tecnologia. Dall’Alto Adige, **Arunda** ha presentato **2016 Phineas V VSQ** mentre **Tröpfthalhof** il **Sauvignon Amphora Garnellen Riserva**; dall’Abruzzo, **Feudo Antico** ha portato in degustazione **InAnfora Pecorino Tullum DOCG Biologico**; l’azienda campana **Villa Matilde Avallone** ha presentato **Falerno Del Massico DOC**; la piemontese **Montalbera** il **Lanfora Grignolino D’Asti DOC**; dalla Valle D’Aosta **Rosset Terroir** è stato presente con il **Syrah 870 Valle D’Aosta DOP**; dalla Toscana, **San Polo** ha portato il suo **Amphora Vignamasso IGT**; dal Veneto l’azienda **Pietro Zardini Vignaiolo** è stata rappresentata dal **Decem Amarone Della Valpolicella Riserva Anfora**; infine, dalla Sardegna, **Tenuta Casadei** ha portato in rassegna il **Vintage Cannonau di Sardegna DOC**. Frutto di un lavoro di ricerca e degustazione a cura della speciale commissione d’assaggio The WineHunter dedicata ai vini in anfora, nove vini che raffigurano solo una piccola parte delle etichette coinvolte nell’evento Amphora Revolution che offrirà tra l’altro un ricco programma di convegni e simposi tecnico – scientifici dedicati al tema.

«La mia personale convinzione è che questa preview di Amphora Revolution abbia il potenziale per diventare un punto di riferimento internazionale, creando un momento di confronto tra produttori di anfore, enologi, produttori e opinion leader di settore. Questo segnerà un nuovo percorso importante per la viticoltura italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Siamo entusiasti di questa partnership che lancerà il primo evento dedicato interamente al mondo delle giare in terracotta» dichiara **Helmuth Köcher**, The WineHunter e fondatore del Merano WineFestival.

«A giugno presentiamo l’edizione numero zero di Amphora Revolution, frutto della innovativa partnership tra Vinitaly e Merano Wine Festival che guarda a un comparto di nicchia dell’enologia ma ad alto potenziale di sviluppo anche

nel nostro Paese. Già da quest'anno, pur essendo partiti con tempi molto stretti, puntiamo a diventare luogo di dibattito e confronto internazionale tra le istituzioni e i produttori su un metodo produttivo antico che sta vivendo una fase importante di rilancio con interessanti risposte da parte del mercato e del consumatore finale» evidenzia **Maurizio Danese**, amministratore delegato di Veronafiere.



ADVISORY

INVESTIMENTI

MERCATI

ECONOMIA

IMPRESA

PRIVATE & LEGAL

LIFESTYLE



TRENDS

RIUNIONE BCE

WARREN BUFFETT

CALENDARIO ECONOMICO

BLOG DEL DIRETTORE

VIDEO

PODCAST

Franco Morando al Vinitaly: Innovazione e Tradizione nel Ruchè di Montalbera

di Redazione

9 Maggio 2024 16:50



Franco Morando, nipote del fondatore e rappresentante della terza generazione della famiglia Morando, ha partecipato al **Vinitaly** tenutosi a Verona dal 14 al 17 aprile presso lo stand dell'**azienda vitivinicola Montalbera**.

Qui ha presentato con passione "**Il Fondatore**" Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2021, illustrando la storia e l'ispirazione

dietro a questo vino distintivo. Tramite le parole di Franco Morando all'evento, è possibile approfondire ulteriormente la filosofia e le future direzioni dell'azienda.

Franco Morando racconta “Il Fondatore”

Qual è stata l'ispirazione principale nel creare “Il Fondatore”, il nuovo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva?

“L'ispirazione principale è stata onorare la memoria e l'impegno di mio nonno, Enrico Riccardo Morando, che ha profondamente influenzato la tradizione vinicola del Monferrato. ‘Il Fondatore’ rappresenta un legame tra passato, presente e futuro della nostra azienda.”

Quali sono le principali caratteristiche che lo distinguono dagli altri vini della cantina di famiglia?

“Questo vino si distingue per il suo profilo aromatico unico e la sua lunga persistenza. Produciamo ‘Il Fondatore’ da uve selezionate sulle colline più alte della denominazione, assicurando una freschezza e un'intensità di sapore eccellenti.”

Come si inserisce all'interno della strategia più ampia di Montalbera per il futuro del marchio e della sua presenza nei mercati internazionali?

“Il Fondatore nasce come prodotto strategico del nostro portfolio, esemplificativo dell'eccellenza di Montalbera soprattutto nei mercati di alta gamma a livello internazionale, specialmente in quelli appassionati di vini unici e di storie familiari autentiche.”

Quali pratiche di sostenibilità ambientale ha adottato la famiglia in tale produzione?

“Abbiamo implementato metodi di coltivazione sostenibili, evitando la defogliazione e utilizzando legni di rovere di secondo e terzo

passaggio per l'affinamento, riducendo l'impatto ambientale e mantenendo l'integrità del frutto."

Infine, quale messaggio o esperienza sperate che i consumatori ricevano quando degustano "Il Fondatore"?

"Siamo certi che trasmetta un'esperienza di potenza e sapidità equilibrate, ma anche una storia di dedizione e rispetto per il nostro terroir. È un invito a scoprire la profondità e la bellezza che il Monferrato ha da offrire."

Chi è Franco Morando: dal riconoscimento di Forbes a Montalbera

Franco Morando emerge come un **leader di spicco sia nel contesto imprenditoriale italiano che internazionale**. La sua abilità direzionale e l'approccio innovativo hanno guadagnato il plauso di Forbes Italia, che nel 2021 lo ha inserito nella prestigiosa lista dei 100 manager più influenti, evidenziando così l'efficacia della sua gestione e il suo impatto professionale in diversi settori.

Parallelamente, sotto la sua direzione, la famiglia Morando ha notevolmente aumentato la sua influenza nel **settore vitivinicolo con l'azienda Montalbera**. Dall'inizio degli anni Ottanta, l'Azienda ha esteso i possedimenti con l'acquisizione di terreni adiacenti e l'impianto di nuovi vigneti, con un interesse particolare per il vitigno Ruchè. Questo impegno evidenzia il costante desiderio di eccellenza ed innovazione nel settore vinicolo, in aggiunta al settore storico ed originario del pet food.

Imprese & Territori

L'intervista. Paolo Mascarin. Per il presidente di Federalimentare l'inflazione è tornata sotto controllo e abbiamo anche evitato di entrare in recessione

«La nuova Ue dovrà smarcarsi da una politica anti industriale»

Micaela Cappellini

«Il mio maggior timore? È che la nuova legislatura Ue possa continuare una politica sostanzialmente anti-industriale, che farà prevalere in modo ideologico gli aspetti ambientali senza tenere conto della sostenibilità economica e sociale». A campagna per le Europee appena iniziata, il presidente di Federalimentare Paolo Mascarin è pronto a mettere sul tavolo di Bruxelles le richieste delle imprese alimentari italiane. Proprio l'Europa sarà al centro dell'assemblea pubblica che Federalimentare terrà oggi pomeriggio a Parma, nel corso della giornata inaugurale di Cibus.

Cosa si aspetta dall'Unione europea che uscirà a giugno dalle urne?

Nella ricerca fatta insieme al Censis che presentiamo oggi a Cibus, dal titolo "L'industria Alimentare tra Unione europea e nuove configurazioni globali", emerge che per il 93% degli italiani l'industria alimentare è sinonimo di sviluppo sociale ed economico e per l'89% dei cittadini un aiuto al settore potrà arrivare dalle future scelte che verranno prese in Ue. In questo nuovo mondo multipolare, la prima priorità è quella di difendere il mercato unico da tutte le forme di concorrenza sleale: non permettere a concorrenti extra-Ue di vendere prodotti con standard inferiori a quelli europei, non imporre per legge soluzioni tecnologiche

uniche che avvantaggiano alcuni Paesi rispetto ad altri, non giudicare la salubrità dei prodotti alimentari con algoritmi privi di solide basi scientifiche e con le relative etichette semaforiche. Per rimettere al centro la competitività della sua manifattura, inoltre, la Ue deve promuovere investimenti strutturali e le economie di scala per produrre energia pulita a basso costo, per l'accesso sicuro alle materie prime nelle quantità e qualità necessarie, per una logistica all'altezza delle potenzialità del nostro export.

Cosa la preoccupa di più sullo scacchiere internazionale?

L'instabilità geopolitica, che si ripercuote inevitabilmente sulle commodity che influenzano l'andamento dei prezzi di produzione, che possono dunque



FONDAZIONE ANGELINI, DE PALO
Gianluigi De Palo (nella foto) è stato nominato direttore generale della Fondazione Angelini. Interamente finanziata dagli utili di Angelini Indu-

stries, gruppo industriale attivo nei settori della salute, tecnologia industriale e largo consumo, la Fondazione sostiene progetti e interventi di natura sociale



Federalimentare.
Paolo Mascarin, presidente della Federazione che rappresenta l'industria alimentare italiana

subire forti oscillazioni. La crisi Medio Orientale, ad esempio, ha impattato sui flussi commerciali attraverso Suez e il Mar Rosso, con crolli dei traffici marittimi che superano il 60%, senza dimenticare gli aumenti dei costi delle navi container e dei noi.

I consumi interni sono stagnanti, anche per colpa dell'inflazione: secondo lei quando rallenterà?

Il tasso di inflazione in Italia ad aprile è calato al -0,9% rispetto al +1,2% di marzo. Anche l'indice dei prezzi del carrello della spesa è calato al +2,4% rispetto al +2,6% di

marzo. Alla luce di questi dati possiamo dire che l'inflazione è tornata sotto controllo, e che abbiamo anche evitato di entrare in recessione. Attenzione però a non confondere il calo dell'inflazione con un calo dei costi delle materie prime e dell'energia, che si sono stabilizzati ma sui valori ben più alti rispetto ai livelli pre crisi. Molto dipenderà dall'evoluzione del costo dell'energia in Europa ed anche dalle future politiche della Bce, che potranno influire sull'andamento delle economie europee e di conseguenza sui consumi.

Nel 2023 l'export alimentare è cresciuto del 6,6% a valore, ma i volumi sono scesi dell'1,6%: questo calo la preoccupa?

Se lo si confronta con il -2,5% accusato dall'industria nel suo complesso, il calo dell'alimentare è stato contenuto. Il dato non ci preoccupa, ma è un segnale di attenzione sull'importanza di arrivare sui mercati internazionali con i prezzi giusti. Nel primo bimestre 2024 la produzione industriale è ripartita, con un +1,1%, a fronte di un -3,5% registrato dal totale industria. Anche l'export è partito bene, con un +13,5% rispetto allo scorso anno. Questi dati ci fanno ben sperare in un 2024 positivo.

Macchine agricole, nasce il polo Fyeld da 65 milioni e focus sul mercato Usa

Agritech

Guaresi, Grim e Hortech insieme per l'orticoltura, nicchia «in espansione»

Sara Deganello

Macchine agricole, nasce il gruppo Fyeld (una parola che unisce "campo" e "rendimento") nuovo nome per una realtà che ha origine dall'integrazione di tre operatori italiani del settore. Guaresi, azienda controllata dal private equity Hyle Capital che si occupa di macchine per la raccolta del pomodoro per l'industria conserviera con sede a Pilastrini (Ferrara), ha infatti acquisito a parte dell'anno scorso prima Grim, impresa di Jesi (Ancona) che fa macchine semoventi per l'irrorazione di trattamenti sulle colture, e poi Hortech, con sede ad Agna (Padova), specializzata nella produzione di macchinari per la raccolta di prodotti orticoli in campo aperto. Il gruppo ha due mercati nel mirino in particolare: quello Usa e quello europeo, primo per precision farming e all'avanguardia per intelligenza artificiale e tecnologie ibride ed elettriche, pure sulla spinta del Pnr. Negli Usa, in particolare, Fyeld vuole focalizzarsi sulla California, «dove c'è una grandissima produzione di quarta gamma a foglia piccola: spinacino, valeriana, rucola, insalata. La valle di Salinas è 7 volte più grande della nostra piana del Sele, uno dei maggiori poli europei per questo tipo di produzione. La regione ha un potenziale enorme, data l'estensione e la domanda di meccanizzazione della raccolta non ancora soddisfatta per altri prodotti, come l'insalata da cespo e i peperoni, per cui abbiamo tecnologie già collaudate. È una nicchia in forte espansione», spiegano l'ad di Guaresi Massimo Zubelli e il presidente Livio Marchionni. Oggi il gruppo vende in 130 Paesi. Non mancano, tra le aree di sviluppo, anche Sudamerica e Cina, primo produttore al mondo di pomodori. È l'ampliamento delle colture lavorate è una delle direttrici di crescita.

Fyeld punta a raggiungere 65 milioni di euro di fatturato nel 2024, dopo aver consolidato in bilancio 53 milioni nel 2023, per i due terzi realizzati all'estero, con 130 dipendenti. In prospettiva, si profilano anche al-

tre acquisizioni, sempre nel settore delle macchine ad alto contenuto tecnologico per l'orticoltura. «Cerchiamo di offrire ai nostri clienti tutti gli strumenti, dal trapianto alla protezione delle colture fino alla raccolta. Al momento stiamo guardando ad aziende italiane, ma non escludiamo operazioni all'estero, in particolare negli Usa. Da una base di partenza italiana, con un ottimo patrimonio tecnologico e di risorse umane, pensiamo di innescare anche una crescita internazionale. Con aziende che altrimenti da sole non riuscirebbero a realizzarla», osservano ad e presidente, e sull'apertura di sedi all'estero aggiungono: «Non demandando il post vendita e la gestione dei clienti a enti terzi, se sviluppiamo un mercato americano, per esempio, non possiamo non transitare da strutture locali».

Il mercato di riferimento del settore del pomodoro da conserva, spinto da una parte di prodotti e causato da una piaga dell'esaurimento degli stock durante la pandemia e dall'altra da rese inferiori nei campi a causa della

In essere un piano per il raddoppio della capacità produttiva. Investimenti intorno al 6-6,5% del fatturato

siccità, ha visto un'espansione delle superfici di coltivazione e di macchine per la raccolta. Per sostenere questa domanda, il gruppo ha messo in essere un piano per il raddoppio della propria capacità produttiva. «Con Guaresi e Grim avevamo 3,5 mila mq di superficie totale, di cui 1 mila coperti. Oggi con Hortech il nuovo stabilimento Grim arriviamo a 5,5 mila mq di cui 1,900 coperti», raccontano Zubelli e Marchionni. Il lavoro è anche sulle sinergie tra poli produttivi, che si stanno implementando dopo le acquisizioni. «La quota annuale di investimenti per questa attività oltre che per l'innovazione di prodotto, per esempio per l'elettificazione, la gestione dei dati, la sensoristica montata sui macchinari, si attesta attorno al 6% del fatturato», aggiungono.

Le frontiere sono quelle del precision farming: sistemi di controllo basati su algoritmi di intelligenza artificiale, riduzione dell'impiego dei prodotti per la cura delle colture, elettrificazione delle macchine, gestione dei dati raccolti dai sensori.

Morando, il fatturato 2023 vola oltre 220 mln, +12% sul 2022

Con il controllo saldamente in mano all'omonima famiglia, l'azienda prosegue il piano di investimenti (specie al Sud) per fornire al mercato prodotti di elevata qualità per il benessere dei nostri amici a quattro zampe

Morando SpA è un'azienda dinamica, 100% italiana, tra le più moderne in Europa, dotata delle più avanzate tecnologie, che con un ampio portafoglio di marchi, garantisce un'offerta ampia e variegata su tutti i canali di vendita in Italia e all'estero.

Tutto cominciò negli anni '50, quando il capostipite Enrico Morando ebbe la geniale intuizione di creare, per primo in Italia, il cibo in scatola per cani e gatti, ponendo le basi per la nascita di un nuovo mercato, sino ad allora sconosciuto nel nostro Paese. Enrico Morando, da buon langarolo appassionato di enologia, fu pioniere anche della riscoperta del vitigno autoctono piemontese Ruchè, in cui ha creduto e investito, portando la **Tenuta Montalbera** (l'azienda vitivinicola della **Famiglia Morando** a Castagnole Monferrato) a diventare una delle cantine di riferimento per tutto il Monferrato, territorio dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco.

Grazie a una diffusione in oltre 65 Paesi nel mondo, distribuiti in 4 continenti, oggi il Gruppo Morando conferma il proprio successo, tutto italiano, tramandato da oltre 70 anni di generazione in generazione.

«La notorietà e la distribuzione dei nostri prodotti è a caratura nazionale, con quasi il 70% di ponderata nella GDO - commenta l'imprenditore **Franco Morando** - il Sud rappresenta storicamente la quota più rilevante per le vendite della nostra linea mainstream Migliorcane e Migliorgatto, mentre in Area 1 e Area 2 continua la crescita delle gamme più premium quali Migliorgatto Sterilized, Migliorcane e Migliorcane Unico e Migliorcane I Preferiti. Il comparto degli alimenti umidi rimane il segmento con il peso maggiore sul fatturato totale, che complessivamente è sviluppato per il 70% con prodotti a marchio Morando; le referenze in lattina restano storicamente le più alte vendenti in quantità. La crescita dei prossimi anni passerà prioritariamente dallo sviluppo commerciale della nuova linea "Migliorcane e Migliorgatto - Le Specialità Italiane". Lanciata a settembre 2023, beneficia di un portafoglio prodotti ampio e variegato per cani e gatti, e rinforza la presenza dei nostri marchi nel segmento **affordable premium**. Tale nuova linea sta riscuotendo un fortissimo interesse da parte del trade

e, nei molti punti vendita già trattati, evidenza delle rotazioni a scaffale molto interessanti. Vogliamo inoltre continuare a crescere anche sui mercati internazionali, però senza delocalizzare la produzione.

«La produzione di cibo per animali domestici è distribuita tra lo stabilimento di Molfetta (BA) e lo stabilimento di Andezeno (TO), quest'ultimo consacrato alla produzione del prodotto secco con oltre 70 milioni di kg/anno, che beneficerà a breve di una nuova linea di confezionamento per i formati da 3-20 kg e dell'installazione di nuovi silos e linee di alimentazione alle confezionatrici che ne permetteranno un ulteriore aumento della capacità produttiva. Nel 2023 a Molfetta (BA), sono stati superati tutti i record produttivi aziendali, lato linea vaschette e buste, relativamente agli alimenti umidi per cani e gatti. La nuova linea **Migliorcane e Migliorgatto - Le Specialità Italiane** - fa eco **l'imprenditrice Laura Morando** - è stata completamente sviluppata dalla nostra R&D interna; tale gamma di prodotti si ispira ai piatti della tradizione culinaria italiana come spezzatino, zuppe e polpettone preparati con carni fresche e verdure provenienti dalla filiera alimentare umana come pomodori, fagiolini, carote e patate. Gli alimenti secchi sono ricchi in cani e insaporiti con olio d'oliva, pomodoro ad erbe aromatiche, ingredienti tipicamente italiani, in linea alle sempre crescenti richieste dei consumatori verso prodotti di origine locale».

«Un'altra importante area di crescita dei prossimi anni sarà guidata dal rilancio della nostra offerta nel canale specializzato - conclude **Edoardo Lano, direttore commerciale del Gruppo Morando** -». Stiamo pianificando un piano pluriennale che prevede il lancio di nuove gamme, il completamento del portafoglio dei marchi attuali, il rafforzamento della struttura di rete vendita e importanti investimenti in marketing & trade a supporto».

FORMAT PROMOZIONALE A CURA DI 24 ORE SYSTEM