



ACQUISTATO IL .....

Piemonte Rosso Fuori Catalogo DOC

2020



*Svinando*

## Due vitigni autoctoni per un bel vino da bere tutti i giorni

Montalbera è una delle aziende piemontesi più strettamente legate alla rinascita e alla valorizzazione del Ruché, un vitigno autoctono che per certi versi ricorda il nobile Pinot Nero. Il Ruché viene usato nella produzione di diversi vini proposti dall'azienda. Vinificato in purezza o, come in questo caso, assemblato a un altro classico della viticoltura piemontese, il Barbera. Nasce così "Fuori Catalogo", un vino prodotto con uve raccolte in leggera sovra-maturazione e affinato in vasche di acciaio. Ne deriva un bel rosso, dal colore sgargiante con riflessi violacei che tende al granato con l'affinamento. Al naso è intenso e fruttato. In bocca è delicato morbido e corposo, con sentori evidenti di confettura di frutti di bosco. Un vero piacere per il palato!

Montalbera è una bella azienda piemontese strettamente legata alla famiglia del suo fondatore, Enrico Riccardo Morando. Da ormai tre generazioni rappresenta con successo il suo territorio nel mondo, producendo vini piemontesi, nel carattere e nello stile. L'azienda conta oggi su un complessivo di circa 110 ettari, distribuiti tra Monferrato e Langa. Tra i suoi vini più rappresentativi non mancano i grandi classici della viticoltura regionale, a partire dal Barolo, ma anche delle chicche enologiche particolarmente interessanti legate alla valorizzazione di un vitigno autoctono come il Ruché. Questa uva, che molti esperti considerano un parente stretto del Pinot Nero, viene lavorata dalla cantina Montalbera e proposta in diverse varianti, alcune addirittura certificate vegane. Tradizione e innovazione convivono perfettamente da queste parti.

### La Vigna

|                     |                                        |
|---------------------|----------------------------------------|
| <b>Terreno</b>      | terreni calcarei-argillosi             |
| <b>Esposizione</b>  | Sud-Ovest: 200 m s.l.m.                |
| <b>Allevamento</b>  | Sapalliera con potatura guyot francese |
| <b>Densità imp.</b> | 3.500 ceppi per ettaro                 |

### Il Vino

|                       |                                                                     |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipologia</b>      | Rosso Fermo Secco DOC                                               |
| <b>Provenienza</b>    | Piemonte                                                            |
| <b>Uve</b>            | 60% Barbera, 40% Ruché                                              |
| <b>Gradazione</b>     | 13,5%                                                               |
| <b>Temp. Servizio</b> | 16°                                                                 |
| <b>Quando Berlo</b>   | 3 anni da oggi                                                      |
| <b>Abbinamento</b>    | Tajarin al ragu'                                                    |
| <b>Vinificazione</b>  | Vinificazione tradizionale in acciaio                               |
| <b>Sensazioni</b>     | Sensazione al naso di frutti rossi, in bocca elegante , strutturato |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821