



COMUNICATO STAMPA

**ALTA LANGA ROMA: I PRODUTTORI DEL METODO CLASSICO PIÙ ANTICO D'ITALIA
NELLA CITTÀ ETERNA PER UNA DEGUSTAZIONE A PALAZZO BRANCACCIO**
LUNEDÌ 17 GIUGNO, DALLE 10.30 ALLE 17.30, OPERATORI DI SETTORE E GIORNALISTI
POTRANNO DEGUSTARE PIÙ DI 60 DIVERSE CUVÉE DI ALTE BOLLICINE PIEMONTESE

Più di 60 diverse cuvée, 27 produttori, due masterclass, un Bubble Bar con un cocktail dedicato all'evento: il Consorzio organizza, **lunedì 17 giugno dalle 10.30 alle 17.30, nel cuore della Città Eterna, a Palazzo Brancaccio, Alta Langa Roma**, una degustazione di Alte Bollicine Piemontesi.

La manifestazione è **riservata a un pubblico di operatori professionali**: enotecari, ristoratori, barman, operatori HoReCa, buyer, distributori e giornalisti.

Per accedere all'evento è necessario registrarsi nell'area dedicata del sito del Consorzio altalangadocg.com

Questi i produttori che saranno presenti all'evento romano: Banfi, Bera, Borgo Maragliano, Cantina Alice Bel Colle, Colombo, Contratto, Coppo, Deltetto, Enrico Serafino, Ettore Germano, Fontanafredda, Gancia, Giulio Cocchi, Il Falchetto La Fusina, La Torre di Castelrocchero, LHV Avezza, Marcalberto, Mario Giribaldi, Pecchenino, Rizzi, Roberto Garbarino, Tenuta Carretta, Terrabianca, Terre del Barolo, Tosti1820, Vite Colte.

Due masterclass accompagneranno il pubblico all'approfondimento della versatilità e longevità delle Alte Bollicine Piemontesi. I laboratori saranno guidati da **Marco Reitano, Head Sommelier del ristorante La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri** dove lavora dal 1994, insignito del titolo di **Miglior Sommelier d'Italia** dalla rivista Food and Travel.

Nella Galleria degli Specchi sarà allestito un **Bubble Bar**, in cui verrà presentato il cocktail celebrativo dedicato a Roma a base di Alta Langa DOCG e Vermouth di Torino IGP.

Inoltre, saranno presenti i partner **Roccoverano DOP** e **Crudo di Cuneo DOP** che offriranno ai partecipanti un assaggio di due produzioni di eccellenza piemontesi.



Il commento di **Mariacristina Castelletta, presidente del Consorzio Alta Langa**: *“Lo scorso autunno abbiamo portato le Alte Bollicine Piemontesi a Roma per il nostro evento “Alta Langa DOCG: Anima di un Territorio”. Un’occasione preziosa di confronto e di scambio, nella quale abbiamo riscontrato un grande interesse per la nostra denominazione e che ci ha convinti a organizzare nella capitale questo nuovo appuntamento, “Alta Langa Roma”, insieme a molti dei nostri produttori, che potranno raccontare e presentare di persona la loro Alta Langa al pubblico”.*

Per informazioni scrivere a: eventi@altalangadocg.com

@altalangadocg #altalangadocg #altalangeroma

IL CONSORZIO ALTA LANGA

Il **Consorzio Alta Langa** è nato nel 2001, dopo molti anni di ricerche e studi approfonditi, metodici e documentati sulla vocazione dell’area. Riunisce viticoltori e produttori appassionati e lungimiranti che, spinti da un grande orgoglio piemontese, hanno fondato e fatto crescere questa denominazione giovane ma con radici profonde che affondano nella storia e nel territorio. La grande scommessa che unisce tutti è quella di produrre un vino necessariamente importante, che non sarà pronto prima di sei anni dall’impianto dei vigneti.

A oggi il Consorzio conta più di 70 case spumantiere e 90 viticoltori associati. Dal 2022 la presidente del Consorzio è **Mariacristina Castelletta**, vicepresidente è **Giovanni Carlo Bussi**.

L’ALTA LANGA DOCG



L'Alta Langa Docg ha l'onore di rappresentare il primo metodo classico d'Italia, nato proprio in Piemonte alla metà del 1800.

La denominazione ha una produzione di 3.200.000 bottiglie dalla vendemmia 2023.

L'Alta Langa Docg è fatto con uve Pinot nero e Chardonnay, in purezza o insieme in percentuale variabile; può essere bianco o rosé, brut o pas dosé e ha lunghissimi tempi di affinamento sui lieviti, come prevede il severo disciplinare: almeno 30 mesi. Caratteristica distintiva dell'Alta Langa è quella di essere uno spumante esclusivamente millesimato, cioè frutto di un'unica vendemmia: ogni bottiglia riporta sempre in etichetta l'anno della raccolta delle uve, legandosi indissolubilmente alle particolari caratteristiche di quella specifica vendemmia. Viene prodotto in un territorio collinare (oltre i 250 metri slm) che abbraccia le province di Asti, Cuneo e Alessandria: una terra che guarda le cime innevate delle Alpi e respira il mare e che raccoglie l'eredità conservata dagli avi, mantenuta intatta per molto tempo senza subire trasformazioni radicali, come è avvenuto invece nelle basse colline. Quello dell'Alta Langa è un territorio prezioso, da sostenere, in cui è salvaguardata la biodiversità. Terra letteraria, terra straordinaria di resistenze - di guerre e di culture -, che ha fatto fronte ai cambiamenti e li ha assecondati senza perdere il suo bagaglio di memoria e la sua forte identità. L'Alta Langa ha ottenuto la Doc nel 2002 e la Docg nel 2011 (retroattiva al millesimo 2008).

I NUMERI DEL CONSORZIO E DELL'ALTA LANGA DOCG:

- Oltre 70 Case spumantiere associate al Consorzio
- 440,5 ettari di vigneto tra le province di Asti, Cuneo e Alessandria
- Il vigneto Alta Langa è coltivato per 2/3 Pinot nero e per 1/3 Chardonnay
- 3.200.000 di bottiglie prodotte dalla vendemmia 2023
- Mercato interno: 90%
- Export: 10%

Maggio 2024

Ufficio stampa Marianna Natale | marianna@ishock.it | comunicazione@altalangadocg.com

CONSORZIO ALTA LANGA

Piazza Roma, 10 - 14100 ASTI - Tel. 0141 594842 Fax 0141 355066 - www.altalangadocg.com - info@altalangadocg.com