



COMUNICATO STAMPA

PIÙ DI 80 PRODUTTORI E 180 CUVÈE: LA PRIMA DELL'ALTA LANGA ALLA VII EDIZIONE LA GRANDE DEGUSTAZIONE ANNUALE DELLE ALTE BOLLICINE PIEMONTESE SI TERRÀ A LA CENTRALE DI NUVOVA LAVAZZA A TORINO, LUNEDÌ 10 MARZO 2025

Saranno **82 i produttori**, con **più di 180 cuvée** in degustazione, i protagonisti dell'edizione 2025 de **La Prima dell'Alta Langa**, l'**annuale degustazione di tutte le cuvée** dei soci del **Consorzio Alta Langa** dedicata ai professionisti del vino, buyer, operatori HORECA e alla stampa di settore, che si terrà a **La Centrale di Nuvola Lavazza a Torino lunedì 10 marzo, dalle 9:30 alle 17:30 in via Ancona 11/A.**

Promossa dal Consorzio Alta Langa e giunta alla **settima edizione**, La Prima dell'Alta Langa è un'occasione unica per degustare i millesimi attualmente in commercio delle Alte Bollicine Piemontesi, celebrando l'incontro tra produttori, operatori del settore e giornalisti.

Nell'occasione, alle **10:30, nella sala conferenze al primo piano** sarà annunciata ufficialmente da parte dell'Assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, Caccia e Pesca, Parchi della Regione Piemonte **Paolo Bongioanni** la proclamazione dell'**Alta Langa DOCG a Vino Piemontese dell'Anno** per il 2025.

Partecipazione - La partecipazione all'evento è riservata agli operatori professionisti ed è gratuita, [previa registrazione](#).

Informazioni: eventi@altalangadocg.com

I produttori presenti a La Prima dell'Alta Langa 2025 saranno: *Abrigo Fratelli, Agricola Brandini, Agricola TT, Anna Maria Abbona, Araldica Il Cascinone, Banfi, Bel Colle, Beppe Marino, Bera, Borgo Maragliano, Bosca, Bricco Maiolica, Ca' Bianca, Cantina Alice Bel Colle, Cantina Clavesana, Cantina Vallebelbo, Cantina Vinchio Vaglio, CarlindaPaolo, Casa E. di Mirafiore, Cascina Bretta Rossa, Cascina Cerutti, Cascina Fonda, Cascina Galletto, Cavallero, Cerrino, Cerutti, Colombo, Contratto, Coppo, Cortino, Cuvage, Daffara & Grasso, Deltetto, Enrico Serafino, Ettore Germano, Ferraris Agricola, Fontanabianca, Fontanafredda, Fratelli Grimaldi, Gallo, Gancia, Garesio, Ghione, Giulio Cocchi, Isolabella della Croce, Ivaldi, La Fusina, La Torre di Castel Rocchero, LHV Avezza, Marcalberto, Marco Capra, Mario Giribaldi, Marziano Abbona, Massimo Rivetti, Matteo Correggia, Mauro Sebaste, Michele Mascarello & Figli, Monsignore, Paolo Berutti, Pasquale Pelissero, Pecchenino, Pianbello, Piazza Comm. Armando, Podere Gagliassi, Poderi Colla,*



Podere Vaiot, Rapalino Fratelli, Rizzi, Roberto Garbarino, Roccasanta, San Biagio, San Silvestro, Sara Vezza, Tenuta Carretta, Tenuta Il Falchetto, Tenuta Langasco, Tenuta Rocca, Tenuta Santa Maria del Garino, Terrabianca, Terre del Barolo, Tosti1820, Vite Colte.

Alta Langa DOCG Vino piemontese dell'Anno 2025 per la Regione Piemonte - L'Alta Langa DOCG è stato scelto dalla Regione Piemonte come **Vino dell'Anno 2025** e rappresenterà la Regione nel corso dei principali eventi istituzionali. L'annuncio ufficiale verrà dato nella conferenza stampa che si terrà nell'ambito dell'evento La Prima dell'Alta Langa, alle 10:30 (accesso su invito). Saranno presenti, insieme all'assessore **Paolo Bongioanni**, il presidente del Consorzio Alta Langa **Mariacristina Castelletta** e il direttore **Paolo Rossino**.

Seminari - Due seminari per 30 persone ciascuno saranno organizzati nel corso dell'evento per approfondire storia e caratteristiche della denominazione. Gli storici del vino Pierstefano Berta e Giusi Mainardi racconteranno **le origini e lo sviluppo del metodo classico più antico d'Italia** dalle 12:00 alle 13:00; mentre il dottore in Scienze Naturali ed esperto di geologia Edmondo Bonelli parlerà dei **suoli dell'Alta Langa** dalle 16:00 alle 17:00. Dato il numero limitato di posti, le prenotazioni saranno accettate in ordine di arrivo al banco dell'accredito, nel corso dell'evento.

I partner - I partner di questa edizione saranno Crudo di Cuneo DOP, Roccaverano DOP, Il Pane Caldo del Mattino, S.Bernardo e AIS Piemonte.

La Centrale, Nuvola Lavazza - La cornice di questa edizione de La Prima dell'Alta Langa sarà La Centrale, presso Nuvola Lavazza a Torino: un luogo che coniuga design e storia. Per questa giornata è prevista anche un'**apertura straordinaria del Museo Lavazza, dalle 11:30 alle 18:00**.

Situato all'interno di Nuvola Lavazza, headquarters del Gruppo, il Museo Lavazza, è un innovativo museo d'impresa, che permette di intraprendere un viaggio sensoriale nella cultura globale del caffè, intrecciando il racconto dell'azienda, con il racconto della famiglia Lavazza, con la storia di Torino, e quella industriale italiana del XX secolo, fino ad allargare lo sguardo al mondo. Una tazzina di caffè interattiva, un ricco impianto multimediale e testi evocativi accompagnano i visitatori e permettono una fruizione personalizzata e immersiva. Il Museo è organizzato in cinque Sale: Casa Lavazza riassume 130 anni di storia, La Fabbrica si concentra sulla produzione del caffè, La Piazza ne celebra il rito, L'Atelier racconta le collaborazioni creative dell'azienda e l'Universo invita a trovare il proprio posto nell'esperienza Lavazza.

Info e biglietteria del Museo Lavazza:

<https://www.ticketlandia.com/m/event/ingressomuseo25>

Febbraio 2025

Ufficio Stampa Marianna Natale – marianna@ishock.it
comunicazione@altalangadocg.com

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 80 case spumantiere e 90 viticoltori associati.

Dal 2022 il presidente del Consorzio è **Mariacristina Castelletta**, vicepresidente è **Giovanni Carlo Bussi**.

Il Consorzio vanta una partnership di lunga data con la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, di cui è Main Sponsor e l'Alta Langa DOCG **Official Sparkling Wine**, e con il mondo **Slow Food**, in particolare con la **Banca del Vino** e con l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**; il Consorzio è inoltre partner tecnico del **Teatro Regio di Torino**.

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 ottenuto la Doc nel 2002 e il massimo riconoscimento qualitativo della Docg nel 2011, oggi ha una produzione di oltre tre milioni di bottiglie.



L'Alta Langa Docg è prodotto 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 assecondata 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.

I NUMERI DEL CONSORZIO E DELL'ALTA LANGA DOCG:

- 85 Case spumantiere associate al Consorzio
- 480 ettari di vigneto tra le province di Alessandria, Asti e Cuneo
- Il vigneto Alta Langa è coltivato per 2/3 Pinot nero e per 1/3 Chardonnay
- 3.200.000 di bottiglie prodotte dalla vendemmia 2024
- Mercato interno: 85%
- Export: 15%

@altalangadocg #altalangadocg



Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità
Si invita a un consumo responsabile di bevande alcoliche

CONSORZIO ALTA LANGA

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