

COMUNICATO STAMPA

ALTA LANGA ROMA: LUNEDÌ 16 GIUGNO LE ALTE BOLLICINE PIEMONTESE NELLA CAPITALE

Allo Spazio Field di Palazzo Brancaccio per una grande degustazione B2B

Torna nella Capitale **Alta Langa Roma**, la manifestazione B2B dedicata alle Alte Bollicine Piemontesi.

L'appuntamento è per **lunedì 16 giugno 2025**, dalle **10.30 alle 17.30**, allo **Spazio Field a Palazzo Brancaccio** – con ingresso da **via Merulana 248**.

Più di 30 produttori associati al Consorzio presenteranno al pubblico una selezione delle loro cuvée di metodo classico attualmente in commercio, in tutto **oltre 70 etichette** suddivise tra bianchi, rosati e riserve, nella tipologia brut e pas dosé.

L'evento è riservato a **operatori del settore Horeca e stampa**, è ad ingresso libero ma previa registrazione [a questo link](#).

Nel corso della giornata si terranno delle **masterclass** su invito condotte da **Marco Reitano**, sommelier del ristorante **La Pergola** *** (Rome Cavalieri – The Waldorf Astoria).

*“Dopo il successo della prima edizione – commenta **Marco Reitano** – l’Alta Langa DOCG torna a Roma e porta con sé le sue bollicine di carattere, espressione autentica dei versanti alto collinari piemontesi a ridosso dell’Appennino ligure. La seconda edizione conferma dell’interesse crescente della Capitale per questo metodo classico, sempre più presente nelle carte dei vini dell’alta ristorazione e tra le preferenze di un pubblico attento ed esigente. Un appuntamento che consolida il legame tra Roma e una delle denominazioni più promettenti del panorama spumantistico italiano di alta qualità”.*

Le aziende partecipanti:

Agricola TT, Banfi, Bera, Bosca, Bricco Maiolica, Cavallero, Cantina Clavesana, Cascina Bretta Rossa, Colombo, Contratto, Coppo, Cuvage, Deltetto, Enrico Serafino, Ettore Germano, Ferraris Agricola, Fontanafredda, Gancia, Ghione, Giulio Cocchi, La Torre di Castel Rocchero, Marcalberto, Marco Capra, Mauro Sebaste, Piazza Comm. Armando, Podere Gagliassi, Rapalino F.Ili, San Biagio, Tenuta Carretta, Tenuta Langasco, Tenuta Rocca, Terre del Barolo, Tosti1820, Vite Colte.

Alta Langa DOCG incontra Roma: dieci locali protagonisti

Nei giorni precedenti l'evento, **dieci rinomati locali romani** saranno protagonisti di un servizio fotografico che porterà l'allure dell'Alta Langa DOCG nella Città Eterna.

L'Alta Langa DOCG incontrerà la ristorazione romana per raccontare tante storie di passione e maestria, dalla sala al cuore delle cucine, in un viaggio fotografico che celebra i sapori e alcuni dei protagonisti della scena gastronomica romana. Gli scatti verranno pubblicati sui canali social del Consorzio per raccontare, attraverso il volto dell'alta ristorazione romana, lo spirito contemporaneo delle Alte Bollicine Piemontesi.

I locali coinvolti: **Mirabelle, Follie del Villa Agrippina a Gran Meliá Hotel, L'Arcangelo, Armando al Pantheon, Sushisen, Romané di Stefano Callegari, Baccano, Idyllo by Aprea del The Pantheon Iconic Rome Hotel, Ai Piani, Osteria Chiari.**

Debutta "Onde": un'installazione simbolo del territorio

Durante la giornata farà il suo esordio ufficiale un nuovo progetto del Consorzio Alta Langa, ideato per raccontare in modo innovativo il territorio d'origine.

L'installazione riprende fedelmente le **curve di livello dell'areale dell'Alta Langa DOCG** attraverso una composizione di sottili strati in legno sovrapposti e verniciati nella distintiva tonalità **giallo-oro**. Caratterizzato da un design moderno e riconoscibile, il plastico è pensato per diventare **elemento iconico degli eventi del Consorzio**, offrendo informazioni geografiche e narrative sulle straordinarie caratteristiche del territorio di origine. Un mare di colline che porta la memoria di un antico bacino marino e che oggi accoglie i vigneti per la produzione del metodo classico piemontese per eccellenza.

Il cocktail: "Alta Langa Passion"

Nel corso dell'evento si potrà degustare un cocktail speciale ideato per l'occasione da Giacomo Colamarino, bar manager di Ai Piani Sottobanco: si chiama Alta Langa Passion e unisce all'Alta Langa DOCG lo sciroppo passion fruit, il succo di lime, la vodka, oltre a una guarnitura di lime.

"Alta Langa DOCG si rivela un'eccellenza italiana capace di sorprendere anche nella miscelazione: con il suo carattere elegante e la sua struttura, è stata l'ispirazione perfetta per creare





un cocktail esclusivo, pensato per celebrare l'incontro tra il Piemonte e Roma" commenta Colamarino.

I PROSSIMI EVENTI DEL CONSORZIO ALTA LANGA

Lunedì 26 maggio prossimo la Regione Piemonte presenterà ufficialmente a Torino l'Alta Langa DOCG **"Vino dell'Anno Regione Piemonte" 2025** insieme al nuovo marchio dedicato alle produzioni di qualità agroalimentari **"Piemonte is - Eccellenza Piemonte"**.

Il 17 e 18 giugno il Consorzio Alta Langa sarà **main sponsor** della manifestazione **Buonissima Summer Edition** a Torino.

20 maggio 2025

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

IL CONSORZIO ALTA LANGA

Il **Consorzio Alta Langa** è nato nel 2001, con l'obiettivo di tutelare un prodotto nato dopo molti anni di ricerche e studi approfonditi sulla vocazionalità 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. La grande scommessa, che unisce tutti, è quella di produrre un vino importante e identitario.

A oggi il Consorzio conta 90 produttori e 90 viticoltori associati.

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 è stato nominato **"Vino dell'Anno Regione Piemonte" 2025**.

L'ALTA LANGA DOCG





L'Alta Langa Docg raccoglie l'eredità e prosegue la tradizione del 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, e oggi ha una produzione di oltre tre milioni di bottiglie.

L'Alta Langa Docg è prodotto con uve Pinot nero e Chardonnay tra il 90 e il 100%, vinificate in purezza o insieme in percentuale variabile; il blend può essere integrato con un 10% di uve da vitigni autorizzati alla coltivazione all'interno dell'area di origine, di colore bianco o nero ma non aromatiche.

Le tipologie sono bianco o rosé, nelle versioni brut o pas dosé e si avvale di un lungo tempo di affinamento sui lieviti, come prevede il 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, effettuata rigorosamente in modalità manuale e con le uve riposte in piccoli contenitori. Viene prodotto in un territorio alto collinare (oltre i 250 metri slm) che abbraccia le province di Asti, Cuneo e Alessandria: una terra che dall'Appennino vede le cime innevate delle Alpi e respira il profumo del mare. Una terra che raccoglie l'eredità tramandata dagli avi e mantenuta intatta per molto tempo senza subire trasformazioni radicali. Un territorio prezioso, da sostenere e da scoprire, con una grande biodiversità. Terra letteraria, terra straordinaria ricca di racconti di resistenza - bellica e culturale -, che ha fatto fronte al cambiamento dei tempi senza perdere memoria e identità.

I NUMERI DEL CONSORZIO E DELL'ALTA LANGA DOCG:

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

@altalangadocg #altalangadocg #altalangaroma



**REGIONE
PIEMONTE**



**Sviluppo
Rurale
Piemonte
2023-2027**

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