

COMUNICATO STAMPA

SUCCESSO PER “ALTA LANGA ROMA”

700 accreditati, 75 cuvée in degustazione, 34 produttori di Alte Bollicine Piemontesi allo Spazio Field di Palazzo Brancaccio

Più di 700 ospiti accreditati, 75 vini di altrettante cuvée in degustazione suddivisi tra bianchi, rosati e riserve, nella tipologia brut e pas dosé, **34 produttori** presenti, **tre masterclass** sold out guidate da **Marco Reitano**, sommelier del ristorante Tre Stelle Michelin **La Pergola** (Rome Cavalieri – The Waldorf Astoria): le Alte Bollicine Piemontesi hanno conquistato la Capitale lo scorso 16 giugno con **“Alta Langa Roma”**, evento andato in scena allo Spazio Field di Palazzo Brancaccio e rivolto al mondo dell’Horeca e della stampa, organizzato per il secondo anno consecutivo dal **Consorzio Alta Langa**.

Numeri che testimoniano un successo crescente e un legame sempre più saldo tra Alta Langa DOCG e Roma, frutto di un lavoro attento e puntuale del Consorzio, iniziato già nell’autunno del 2023, con una tappa del format **“Alta Langa DOCG: Anima di un Territorio”** e proseguito nel 2024 con la prima edizione della manifestazione.

*“Anche quest’anno, i produttori del Consorzio hanno accolto l’invito a incontrare operatori, esperti e appassionati a Roma con la volontà di consolidare una presenza delle Alte Bollicine Piemontesi nella Capitale - ha commentato il presidente del Consorzio Alta Langa **Giovanni Minetti** -. L’intenzione del consorzio è infatti quella di creare un appuntamento fisso e ricorrente con gli operatori e il pubblico professionale, un’occasione unica per presentare le annate attualmente in commercio di Alta Langa DOCG (metodo classico tutto millesimato, cioè con l’indicazione della vendemmia in etichetta) attraverso l’interpretazione di ciascun produttore, ma anche per far conoscere sempre di più e meglio le caratteristiche del territorio di origine, unico e straordinario”.*

Dichiara l'assessore al Commercio, Agricoltura e Cibo, Caccia e Pesca, Parchi della Regione Piemonte **Paolo Bongioanni**, che ha preso parte all'evento: *"L'Alta Langa Docg - che la Regione ha proclamato Vino piemontese dell'anno 2025 - tappa dopo tappa sta letteralmente conquistando sempre nuovi pubblici e opinion leader e facendo conoscere la propria straordinaria personalità di bollicine Metodo Classico. Una marcia iniziata con la presentazione alla Nuvola Lavazza di Torino, proseguita fra l'altro a Vinitaly, a Copenaghen, pochi giorni fa a Saint-Jean-Cap-Ferrat nel paese dello Champagne, e ora a Roma nella prestigiosa cornice di Palazzo Brancaccio. Il mio vivo apprezzamento per il lavoro che il Consorzio sta facendo per conquistare sempre nuovi pubblici a un'eccellenza del vino piemontese che merita di crescere in tutte le sue potenzialità"*.

Con l'intento di fare un focus sul territorio delle terre alte di Langa, a Roma ha fatto il suo debutto ufficiale **"ONDE"**, un nuovo progetto del Consorzio Alta Langa. Si tratta di un'installazione che 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.

Nel corso dell'evento, Giacomo Colamarino, bar manager di Ai Piani Sottobanco, ha proposto in degustazione **"Alta Langa Passion"**, un **cocktail** speciale ideato per l'occasione che unisce all'Alta Langa DOCG lo sciroppo di 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 – ha detto Colamarino - 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".

Alta Langa DOCG incontra Roma: dieci locali protagonisti

Come avvicinamento all'evento, **dieci rinomati locali romani** sono stati protagonisti di un servizio fotografico che ha portato l'allure dell'Alta Langa DOCG nella Città Eterna. L'Alta Langa DOCG ha incontrato la ristorazione romana per raccontare tante storie di passione e maestria, dalla sala al cuore delle cucine, in un viaggio fotografico che ha celebrato i sapori e alcuni dei protagonisti della scena gastronomica romana. Gli scatti sono stati pubblicati sui canali social del Consorzio sottolineando, attraverso i volti 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.**

Le Partnership

Le partnership con **S. Bernardo** e **Artimestieri ONLUS** con il progetto **"SALVA IL TAPPO!"** hanno consentito nel corso della manifestazione, rispettivamente, il completo recupero delle bottigliette "ELY" in plastica 100% riciclata e di tutti i tappi di sughero usati dai produttori, materiali che saranno interamente avviati al riciclo. Partner tecnici dell'evento sono stati anche gli straordinari formaggi de **La Tradizione** e gli oli del **Frantoio Gallotti**.

I produttori di Alta Langa DOCG presenti ad Alta Langa Roma:

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.

20 giugno 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 sulla vocazionalità delle aree interessate da un apposito progetto sperimentale. 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 che affondano nella storia. La grande scommessa, che unisce tutti, è quella di produrre un vino spumante di grande qualità, 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 nella seconda 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 il vino si avvale di un tempo di affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi, come prevede il disciplinare di produzione. 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 (440 metri slm l'altitudine media) 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