

COMUNICATO STAMPA

**ALTA LANGA ROMA: CRONACA DI UN GRANDE SUCCESSO.
ALLA TERZA EDIZIONE 47 AZIENDE E 115 CUVÈE IN DEGUSTAZIONE
CON OLTRE 700 OPERATORI ACCREDITATI**

L'Alta Langa DOCG ancora una volta cattura l'attenzione della Capitale, lunedì 11 maggio, 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 terzo anno consecutivo dal Consorzio Alta Langa.

Oltre 700 ospiti accreditati, 115 cuvée in degustazione suddivise tra vini bianchi, rosati e riserve, nella tipologia brut e pas dosé, 47 produttori presenti, tre masterclass sold out guidate da Marco Reitano, sommelier del ristorante Tre Stelle Michelin La Pergola (Rome Cavalieri – The Waldorf Astoria): 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 e nel 2025 con le prime due edizioni della manifestazione.

I produttori di Alta Langa DOCG presenti ad Alta Langa Roma

Partiamo dai protagonisti della giornata, i produttori: Abrigo Fratelli, Agricola Brandini, Agricola TT, Anna Maria Abbona, Banfi, Bera, Bosca, Cantina Clavesana, Casa E. di Mirafiore, Colombo, Contratto, Coppo, Cortino, Cuvage, Daffara & Grasso, Deltetto 1953, Duchessa Lia, Enrico Serafino, Ettore Germano, Fontanafredda, Gancia, Garesio, Ghione Anna, Giulio Cocchi, Ivaldi, La Fusina, La Torre di Castel Rocchero, Marcalberto, Marco Capra, Marziano Abbona, Nada Giuseppe, Paolo Ferri, Pecchenino, Pianbello, Piazza Comm. Armando, Podere Gagliassi, Poderi Cusmano, Poderi Vaiot, Rizzi, Roccasanta, Saffirio, Tenuta Carretta, Tenuta Il Falchetto, Tenuta Langasco, Terre del Barolo, Tosti1820, Vite Colte.

*"Oltre al grande afflusso di operatori - commenta il presidente del Consorzio Alta Langa **Giovanni Minetti** -, in questa edizione di Alta Langa Roma abbiamo raggiunto un numero importante di aziende partecipanti, e il fatto che i nostri produttori abbiano accolto con questo entusiasmo l'invito del Consorzio spiega meglio di tante parole la loro voglia - e l'orgoglio - di*

presentare al pubblico di esperti e professionisti la propria interpretazione di un prodotto di alta qualità che sta ricevendo sempre più attenzione e apprezzamenti.

Il risultato di giornate come queste rafforza la nostra intenzione di consolidare l'appuntamento di Roma come evento promozionale consortile fisso e ricorrente, come momento di confronto con gli operatori e il pubblico professionale e come un'occasione unica per presentare le annate attualmente in commercio di Alta Langa DOCG e le caratteristiche di un territorio di origine unico e straordinario".

Il cocktail: "Torino Royal"

Nel corso dell'evento, **Christian Comparone**, Bar Manager di Baylon Cocktail Bar&Bistrot ha presentato il cocktail **"Torino Royal"**: *"Il drink - ha spiegato Comparone - nasce come interpretazione contemporanea del Piemonte, proponendo un dialogo tra alcune delle sue espressioni più identitarie: l'Alta Langa Docg, il Vermouth di Torino Igp e il Rosolio di Torino, insieme al liquore alla nocciola, testimonianza liquida della nocciola piemontese. La ricetta dà vita a un equilibrio armonico e stratificato, in cui note agrumate, floreali e speziate si intrecciano con la complessa verticalità del Metodo Classico. Il risultato è un cocktail di grande bevibilità, rotondo e vibrante, capace di valorizzare le caratteristiche distintive dell'Alta Langa e di raccontarne la versatilità anche nel mondo della miscelazione".*

Alta Langa DOCG incontra Roma: dieci locali protagonisti

Nei giorni precedenti l'evento, dieci rinomati locali romani sono stati protagonisti di un servizio fotografico che ha contribuito a diffondere l'allure dell'Alta Langa Docg nella Città Eterna. Il metodo classico piemontese ha incontrato 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 insieme con i protagonisti della scena gastronomica romana. Gli scatti sono stati pubblicati sui canali social del Consorzio. I locali coinvolti: Osteria Della Vittoria, Pierluigi, Antico Arco, Il Convivio Troiani, Avenida Caló, Mamma Orso, Al Ceppo 1968, La Quercia, San Baylon e Bylon Cocktail Bar.

Un progetto che già lo scorso anno aveva coinvolto i locali 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 e Osteria Chiari.

Le Partnership

S. Bernardo rappresenta la perfetta unione di qualità, tradizione ed eleganza. La sua fonte ha origine nelle Alpi Marittime piemontesi, a un'altezza di 1.300 m, in un ambiente incontaminato. Conosciuta sin dal 1926 per la sua leggerezza e per le eccellenti caratteristiche organolettiche, dagli anni Novanta è anche espressione del design italiano, grazie alla sua inconfondibile bottiglia "Gocce", disegnata da Giorgetto Giugiaro, ancora oggi icona di stile.

La Tradizione, a Roma è una storica bottega gastronomica, riconosciuta per la straordinaria selezione di salumi e formaggi di alta qualità provenienti da tutta Italia e non solo. Un indirizzo iconico che custodisce e valorizza il patrimonio enogastronomico nazionale attraverso ricerca, competenza e attenzione della materia prima.

Olio Quattrociocchi è un'eccellenza dell'olivicoltura italiana, sinonimo di qualità, innovazione e profondo legame con il territorio laziale. Un'azienda di Alatri che, attraverso una filiera attenta e tecniche all'avanguardia, valorizza l'olio extravergine d'oliva come espressione autentica della tradizione e della cultura mediterranea.

12 maggio 2026

@altalangadocg #altalangadocg

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



*Custodi dell'anima contadina del Piemonte meridionale: borghi di pietra, pascoli, muri a secco, silenzi luminosi, nocciole, tartufi e nebbie che profumano le notti.
Preserviamo riti, ritmi, miti, biodiversità culturale e colturale delle nostre alte colline.
Siamo una comunità fondata su identità collettive. Terre "rare" perché generose: capaci di donare molto a chi sa rispettarle.
149 comuni, tre province - Alessandria, Asti, Cuneo - tra i 250 e gli oltre 800 metri sul livello del mare, qui nasce l'Alta Langa DOCG, ognuno con il suo accento, la sua memoria, la sua cura.
Coltiviamo un sapere pratico che si tramanda dal XIX secolo e lo trasformiamo in un unico itinerario gustativo: suoli millenari; Pinot Nero e Chardonnay; tempo - almeno 30 mesi sui lieviti; altitudine; sempre millesimato.
Custodiamo natura, storia e umanità in un intreccio indivisibile.*

IL CONSORZIO ALTA LANGA

Il **Consorzio Alta Langa** è stato costituito nel 2001, con l'obiettivo di tutelare un prodotto nato dopo molti anni di ricerche e studi sulla vocazionalità delle aree interessate. Uno spumante nato come progetto sperimentale, riunisce oggi viticoltori e produttori appassionati e lungimiranti che, spinti da un grande orgoglio piemontese, hanno fatto crescere questa denominazione giovane ma con radici profonde che rimandano alla seconda metà dell'800. La grande scommessa, che unisce tutti, è quella di produrre ogni anno un vino spumante di grande qualità, importante e identitario. A dicembre 2025 il Consorzio conta 100 produttori e 90 viticoltori associati e vanta una partnership di lunga data con la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, di cui è Main Sponsor e dove l'Alta Langa DOCG è **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 ancora molto limitata e rappresentata da circa 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, extra-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 (60 per la tipologia "Riserva"). Caratteristica distintiva dell'Alta Langa è quella di essere uno spumante esclusivamente millesimato, cioè frutto di un'unica annata: ogni bottiglia riporta sempre in etichetta l'anno della vendemmia, legandosi indissolubilmente alle particolari caratteristiche di quella specifica raccolta, 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 Alessandria, Asti e Cuneo: 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:

- Oltre 100 cantine produttrici associate al Consorzio
- 500 ettari di vigneto tra le province di Alessandria, Asti e Cuneo
- Il "vigneto Alta Langa" è - in via indicativa - coltivato per 2/3 a Pinot nero e per 1/3 a Chardonnay
- 3.500.000 bottiglie potenziali prodotte con la vendemmia 2025 (in commercio non prima dell'autunno 2028)
- Mercato interno: 85%
- Export: 15%



**REGIONE
PIEMONTE**



**Sviluppo
Rurale
Piemonte
2023-2027**

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

