



**PRIME ALTITUDE DEBUTTA A IDENTITÀ GOLOSE**  
I vini dell'azienda pavese in degustazione abbinati alle carni piemontesi  
di Macelleria Oberto  
**3 – 5 marzo 2018 – MiCo Milano Congressi - Milano**

*Casteggio (Pavia), ..... 2018*

**Prime Altitude e Macelleria Oberto:** due interessanti realtà in rappresentanza di due territori di eccellenza, l'Oltrepò Pavese e le Langhe, si danno la mano e **debutteranno insieme** in un contesto di indubbio valore come il **Congresso Internazionale Identità Golose**, programmato dal 3 al 5 marzo al MiCo di Milano e giunto alla sua 14esima edizione.

L'azienda vinicola guidata da Roberto Lechiancole, con sede sulle prime colline di Casteggio (Pavia) in Oltrepò Pavese, presenterà in degustazione le sue referenze più rappresentative; il **Pinot Noir CentoperCento**, da uve Pinot vinificate in rosso, vino invecchiato in piccole botti di rovere per circa un anno e dai sentori eleganti e gusto armonioso e persistente; il **Metodo Classico 'Io per Te'**, spumante Blanc de Noir da uve Pinot Nero, sintesi di eleganza, cremosità e persistenza grazie al lungo affinamento in bottiglia; **'ilbianco' Est** un I.G.P. blend da uve Chardonnay (50%) e Moscato (50%) dal profumo complesso e dal grado alcolico moderato e buona acidità che ne esaltano la bevibilità; il **Merlot 'L'altra Metà del Cuore'** I.G.P. in purezza, dal profumo penetrante con piacevoli sentori di sottobosco e amarena, sottoposto a breve passaggio in piccole botti di rovere francese che esalta le caratteristiche del vitigno.

Nello stesso spazio espositivo **Macelleria Oberto di Roddi (Cuneo)** dal cuore delle Langhe, oggi Patrimonio Unesco, per l'occasione preparerà queste specialità in assaggio: **Salame di Fassona** e **Salame di manza "SELEZIONE 36"**, **Carpaccio affumicato**, **Roastbeef di coscia** e **Tartare**, tutte rigorosamente di razza "Fassona" Piemontese.

L'edizione 2018 di Identità Golose ha come **tema il Fattore Umano**, da sempre anche uno dei **cardini della filosofia di Prime Altitude**, dove la risorsa umana intesa come team solido e affiatato è impegnata ogni giorno, spinta da incrollabile passione, a dare il massimo in termini di attenzioni e cura nel segno di una perfetta armonia con il territorio e il vigneto.

**Prime Altitude Wine Resort**

Prime Altitude viene fondata nel 2006 da Roberto Lechiancole e la moglie Anna tra le colline di Casteggio nel pavese. In questo luogo che li affascina da subito realizzano il loro progetto familiare ristrutturando la vecchia Cascina Campone, dove l'uva è padrona di casa da almeno due secoli. Dall'unione di due forti passioni, il vino e l'accoglienza, nasce ciò che oggi è Prime Altitude Wine Resort azienda vitivinicola di alta qualità e insieme struttura ricettiva di livello dotata di tutti i comfort, vera oasi del soggiorno agreste. L'azienda situata a 250mt s.l. ha oggi un'estensione di 8 ettari e produce 40.000 bottiglie. La cantina di nuova costruzione, è stata pensata per poter vinificare le uve proteggendo le qualità distintive, Pinot Nero e Merlot che con impegno si ottengono in vigneto. La raccolta manuale in cassetta, la pigiatura tempestiva e la protezione dall'ossigeno in ogni fase, dalla raccolta all'imbottigliamento, sono gli elementi più importanti del rispetto della materia prima. La bevibilità e la riconoscibilità dei vitigni che li generano sono i caratteri distintivi dei vini a marchio Prime Altitude. L'attenzione per i dettagli fa la differenza anche nel confezionamento, che valorizza il prodotto rendendolo distinguibile e identificabile.



La **Macelleria Oberto** nasce nel 1965 ad Alba, quando il giovane Pietro Oberto decide di rilevare una piccola bottega nei pressi della città. Da cinquant'anni la famiglia Oberto seleziona i migliori capi bovini di femmina di Razza Piemontese, di età superiore ai 36 mesi, presso piccole aziende agricole della provincia di Cuneo, dove l'allevamento rispetta ancora la natura e il territorio. Il controllo dell'intera filiera permette di garantire la sicurezza delle modalità produttive e la provenienza dei capi, certificati di razza Piemontese da un disciplinare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. La priorità per l'azienda è trasmettere informazioni chiare, semplici e corrette che consentano al cliente di distinguere con facilità le proprie carni dalle altre presenti sul mercato. In etichetta sono riportate informazioni dettagliate come la razza e il sesso. I prodotti della Macelleria Oberto sono destinati ad una ristorazione attenta e professionale che non scende a compromessi con la qualità della materia prima, e a un consumatore sempre più consapevole ed esigente in tema di alimentazione.

#### **Prime Altitude Wine Resort**

Strada Madonna Vicinale per Campone  
25014 Casteggio (Pavia)  
Tel +39 0383 83214 – Fax +39 0383 804066  
[www.primealtitude.it](http://www.primealtitude.it) – [info@primealtitude.it](mailto:info@primealtitude.it)

#### **Macelleria Oberto**

OBERTO SAS, Via C. Cavallotto 30  
12060 Roddi (CN), Italy  
Tel. 0173 621818 – Fax. 0173 621816  
[info@macelleriaoberto.it](mailto:info@macelleriaoberto.it) - [www.macelleriaoberto.it](http://www.macelleriaoberto.it)

#### **Ufficio Stampa**

Carry On srl  
Tel. +39 0438 24007 – Fax +39 0438 425444  
Mail: [news@carryon.it](mailto:news@carryon.it) - Web: [www.carryon.it](http://www.carryon.it)