



“Che Grana... il Grignolino!”



(.a.) - Si sta organizzando “Che Grana...il GRIGNOLINO!”. Incontri e degustazioni con una varietà storica del vino piemontese

E' un evento che si propone di contribuire a promuovere e divulgare la conoscenza del vino Grignolino. Il Comune di Grana ospita la manifestazione, d'intesa con l'associazione Go Wine.

Da sempre impegnata nella valorizzazione dei vitigni autoctoni italiani, Go Wine ha raccolto l'attenzione di una pattuglia di produttori vinicoli del territorio e del Comune di Grana, intenti a richiamare una sempre maggiore attenzione da parte del pubblico, a favore di uno dei vini che storicamente firmano il patrimonio viticolo della regione Piemonte.

L' appuntamento è fissato per sabato 21 luglio 2018 dalle ore 19.00 alle ore 23.30.

Il centro del paese di Grana, nel Monferrato astigiano, si trasformerà in un banco d'assaggio tutto dedicato al Grignolino: i produttori presenti direttamente e disposti lungo la via centrale del paese di Grana, animeranno le degustazioni raccontando il territorio ed i vini in degustazione. Una speciale Enoteca raccoglierà le etichette di altre aziende in modo da offrire uno spaccato significativo sulla produzione in Piemonte, e nelle diverse denominazioni. Nell'ambito del programma dell'evento, Go Wine promuove alle ore 19 un tasting riservato a quanti intendano approfondire le loro conoscenze sulla varietà e sui diversi stili di produzione. Il tasting sarà condotto da Lorenzo Colombo (giornalista e degustatore). Uno spazio sarà riservato alla gastronomia con la presenza della Pro Loco di Grana e di Montemagno che prepareranno alcune specialità creando un menù da assaporare in abbinamento alle degustazioni del Grignolino.

Le aziende presenti direttamente al banco d'assaggio

Amelio - Grana (At); Cantina Sociale di Casorzo e zone limitrofe - Casorzo (At); Cantina Sociale di Castagnole Monferrato (At); Carussin - San Marzano Oliveto (At); Cascina Bricchetto - Vigliano d'Asti (At); Crivelli Marco - Castagnole M.to (At); Garrone Evasio e Figlio - Grana (At); Montalbera - Castagnole M.to (At); Montariolo - Alfiano Natta (Al); Rovero F.lli - Asti; Tenuta dei Re - Castagnole M.to (At); Tenuta la Fiammenga - Penango (At); Tenuta Montemagno - Montemagno (At);

Le aziende al banco enoteca

Aresca - Mombercelli (At); Bersano - Nizza Monferrato (At); Tommaso Bosco - Castagnole M.To (At); Castagnero - Agliano Terme (At); Olivetta - Castelletto Merli (At); Tenuta Olim Bauda - Incisa Scapaccino (At); Tenuta Santa Caterina - Grazzano Badoglio (At).

Programma ed orari dell'evento

SABATO 21 LUGLIO 2018

ore 19: Apertura dei banchi d'assaggio alla presenza dei produttori; punto gastronomico con degustazioni di piatti tipici a cura della Proloco di Grana e di Montemagno.

Intrattenimento musicale a cura del gruppo B-Side.

ore 19: Wine tasting libero condotto dal giornalista e degustatore Lorenzo Colombo (gratuito e su prenotazione)

ore 23.30: Chiusura delle degustazioni

Costo delle degustazione del Grignolino euro 10,00 (degustazioni illimitate)

INFO: Go Wine Eventi – Tel. 0173 364631 www.gowinet.it - stampa.eventi@gowinet.it