



## Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano

Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano : Piazza Luigi di Savoia, 6, Milano (MI) - Hotel Michelangelo il 22 febbraio 2018 Giovedì, 22 febbraio 2018 Hotel MICHELANGELO – MILANO, Piazza Luigi di Savoia 6 giovedì 22 febbraio, rinnovando in città un appuntamento di grande successo che dedica speciali attenzioni alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero. Sede dell'evento l'Hotel Michelangelo di Milano, a fianco della Stazione Centrale, comodamente raggiungibile a piedi per chi è in grado di raggiungere Milano con il treno anche da città di altre regioni. Si tratta di un'occasione unica per approfondire e per degustare! Per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle aziende presenti all'evento con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento. In degustazione anche grandi annate! Non saranno protagoniste solo le nuove annate. Molte aziende presenteranno anche selezioni di annate anteriori: nel particolare contesto della serata si potrà così esaltare il valore di grandi vini che hanno nella longevità uno dei punti di forza (nelle prossime settimane sarà pubblicato l'elenco di questi vini). Come ogni febbraio a Milano, ormai da parecchi anni, l'evento è impreziosito dal profilo delle aziende partecipanti, in coerenza con il mix che caratterizza l'enologia di Langa e Roero fra aziende storiche, vigneron pluripremiati, realtà che si stanno gradualmente consolidando. Ecco un nuovo elenco aggiornato delle aziende che parteciperanno al banco d'assaggio: Adriano Marco e Vittorio – Alba; Alario Claudio - Diano d'Alba; Barale - Barolo; Batasiolo - La Morra; Bel Colle – Verduno; Bera - Neviglie; Boglietti Enzo - La Morra; Bolmida Silvano - Monforte d'Alba; Borgogno Serio e Battista – Barolo; Bric Castelvej – Canale; Bric Cenciurio – Barolo; Bricco Maiolica – Diano d'Alba; Bussia Soprana - Monforte d'Alba; Cantina del Nebbiolo – Veza d'Alba; Cascina Alberta – Treiso; Cascina Ballarin – La Morra; Cascina Ciapat – Montaldo Roero; Conterno Franco - Monforte d'Alba; Dosio Vigneti - La Morra; L'Astemia Pentita – Barolo; Lano Gianluigi – Alba; La Biòca - Serralunga d'Alba; Le Strette – Novello; Marchesi di Barolo - Barolo; Marchesi di Gresy – Barbaresco; Montalbera – Castagnole Monferrato; Morra Diego – Verduno; Negro Angelo & Figli - Monteu Roero; Palladino - Serralunga d'Alba; Piazza Comm. Armando – Alba; Poderi Gianni Gagliardo - La Morra; Ponchione Maurizio - Govone; Prunotto – Alba; Rinaldi Francesco & Figli – Alba; Rizieri – Diano d'Alba; Sordo - Castiglione Falletto; Tenuta Carretta - Piobesi d'Alba; Tenuta San Mauro – Castagnole delle Lanze; Val del Prete – Priocca; Valdinera - Corneliano d'Alba; Vico Giacomo – Canale; Virna – Barolo; Voerzio Martini – la Morra. Conclude la degustazione: Antica Distilleria Sibona - Piobesi d'Alba

Il programma dell'evento: Orari del Banco d'assaggio: - 14.30-18.15: Degustazione riservata ad un pubblico di operatori del settore ristorazione/enoteche. - 18.15: Intervento di saluto, consegna riconoscimenti "Premio Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero". - 18.45 - 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati. Modalità di partecipazione al banco d'assaggio: Costo della degustazione ai banchi d'assaggio è di € 23,00. Riduzioni: € 15,00 Soci Go Wine; € 20,00 associazioni di settore. L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata (prima di accedere al banco d'assaggio).