



## BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD: IL 22 MAGGIO TORNA ALL'HOTEL SAVOY DI ROMA LA DEGUSTAZIONE DI GO WINE DEDICATA AL PIEMONTE



Pronti a scoprire i profumi e i sapori più autentici e vivi del Piemonte in un'unica degustazione? **Martedì 22 maggio** torna a **Roma**, presso l'**Hotel Savoy** in via Ludovisi, l'evento firmato **Go Wine** dedicato alle migliori espressioni vitivinicole piemontesi: **BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD**.

**Una degustazione tematica** d'eccellenza che Go Wine, l'associazione nata per promuovere non solo il vino ma anche pratiche di consumo consapevoli e l'enoturismo di qualità, propone ai professionisti del settore, come agli appassionati, per comunicare le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, il **Nebbiolo**, in un viaggio sensoriale che attraversa le diverse denominazioni e i territori di origine, esplorando le dolci colline attorno ad Alba fino alle altre zone vocate del Piemonte.

Scopriamo chi saranno **le aziende protagoniste dei banchi di assaggio**: Batasiolo – La Morra (Cn); Bel Colle – Verduno (Cn); Borgogno Serio e Battista – Barolo (Cn); Bolmida Silvano – Monforte d'Alba (Cn); Bric Castelvej – Canale (Cn); Bric Cenciurio – Barolo (Cn); Cantina dei Produttori di Nebbiolo di Carema – Carema (To); Cascina Alberta – Treiso (Cn); Francone – Neive (Cn); L' Astemia Pentita – Barolo; La Rachilana – Monforte d'Alba (Cn); Lano Gianluigi – Alba (Cn);Manzone Gian Paolo – Serralunga d'Alba (Cn); Marsaglia – Castellinaldo (Cn); Massucco F.lli – Castagnito (Cn); Monchiero F.lli – Castiglione Falletto (Cn); Montalbera – Castagnole Monferrato (At); Morra Diego – Verduno (Cn); Palladino – Serralunga d'Alba (Cn); Piazza Comm. Armando – Alba (Cn); Ponchione Maurizio – Govone (Cn); Rinaldi Francesco e Figli – Alba (Cn); Sarotto Roberto – Neviglie (Cn); Sordo Giovanni – Castiglione Falletto (Cn); Tenuta Carretta – Piobesi d'Alba (Cn).

**BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD martedì 22 maggio 2018 presso l'Hotel Savoy in via Ludovisi 15 a Roma.**

**Programma e orari:**

- ore 16.30 – 18.30 anteprima riservata a operatori professionali titolari di ristoranti, enoteche e wine bar;
- ore 18.30 apertura dei banchi d'assaggio al pubblico;
- conferenza di presentazione nel corso della serata;
- ore 22.00 chiusura dei banchi d'assaggio.

**Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18** ridotto € 12,00 per i Soci Go Wine, € 15,00 per i Soci di altre associazioni di settore.' L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata. L'iscrizione sarà valida fino al 31 dicembre 2018.

**Ulteriori info e aggiornamenti:** sito internet [www.gowinet.it](http://www.gowinet.it); pagina Facebook [www.facebook.com/GoWineIT](http://www.facebook.com/GoWineIT)