



Focus RUCHE': un vino autoctono alla ribalta, per conoscere territorio, aziende e stili di produzione



mercoledì 18 aprile 2018

Il Ruchè di Castagnole Monferrato apre gli appuntamenti Go Wine di maggio a Milano! Si tratta di una degustazione esclusiva per conoscere una varietà autoctona coltivata in sette comuni a nord est di Asti e che ha saputo conquistare in pochi anni le attenzioni della critica e dei consumatori.

In forma di banco d'assaggio potrete conoscere e degustare oltre 20 etichette e incontrare i produttori.

Un'occasione esclusiva a cui siete tutti invitati e nel corso della quale sarà presentata la Festa del Ruchè in programma a Castagnole Monferrato dall'11 al 13 maggio.

Ecco l'elenco dei Ruchè di Castagnole Monferrato in degustazione: Ruchè di Castagnole Monferrato "San Pietro Realto" 2017 – Bersano – Nizza Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato "Prevost" 2017 – Caldera – Portacomaro

Ruchè di Castagnole Monferrato 2017 – Cantina Sociale di Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2017 – Crivelli – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato "Sant'Eufemia" 2017 – Ferraris Agricola – Castagnole

Monferrato Ruchè di Castagnole Monferrato "Primordio" 2016 – Amelio Livio – Grana

Ruchè di Castagnole Monferrato "Oltrevalle" 2016 – Bosco Tommaso – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato "Clàsic" 2016 – Ferraris Agricola – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato "Vigna del Parroco Don Giacomo Cauda" 2016 - Ferraris

Ruchè di Castagnole Monferrato 2016 – Garrone Evasio & Figlio – Grana

Ruchè di Castagnole Monferrato "Laccento" 2016 – Montalbera – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato 2016 – Tenuta dei Re – Castagnole Monferrato

Ruchè di Castagnole Monferrato "Privilegi" 2016 – Tenuta La Fiammenga – Penango

Ruchè di Castagnole Monferrato 2016 – Tenuta Montemagno – Montemagno

Ruchè di Castagnole Monferrato "Pro Nobis" 2015 – Cantine Sant'Agata – Scurzolengo

Programma e orari

Ore 16,00 -18,30: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad un operatori professionali (giornalisti, enoteche, ristoranti, wine bar)

Ore 18,30 – 22,00: Apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati

Nel corso della serata breve conferenza di presentazione

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18.00, Soci Go Wine € 12.00, riduzione soci associazioni di settore € 15.00.

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata. L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2018 (benefit non valevole per i soci familiari). Pubblicato da andrea de franceschi a 08:41



Invia tramite email Postalo sul blog Condividi su Twitter Condividi su Facebook
Condividi su Pinterest

Nessun commento:

Posta un commento

Post più vecchio Home page Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)