



“BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD”

“BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD” : “BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD” I volti del Nebbiolo in Piemonte Il prossimo appuntamento di Go Wine a Genova promuove una degustazione tutta dedicata al vitigno Nebbiolo. L'appuntamento è in programma allo Starhotel President: è la quinta edizione di un evento che si rinnova in città. L'intento è di proporre un banco d'assaggio che comunichi le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, nelle diverse denominazioni e territori sulle colline attorno ad Alba e con alcune escursioni in Piemonte. Con la possibilità di una degustazione tematica di livello, sia a favore dei professionisti del settore, sia a favore del pubblico degli enoappassionati. Un parterre selezionato di aziende incontrerà il pubblico al banco d'assaggio; altri vini saranno presentati in speciali Enotecche. Ecco l'elenco aggiornato delle aziende protagoniste del banco d'assaggio: Batasiolo – La Morra (Cn); Borgogno Serio e Battista – Barolo (Cn); Bolmida Silvano – Monforte d'Alba (Cn); Bric Castelvej – Canale (Cn); Bricco Maiolica – Diano d'Alba (Cn); Cascina Alberta – Treiso (Cn); DonnaLia – Salussola (Bi); Francone – Neive (Cn); L'Astemia Pentita – Barolo (Cn); La Biòca – Serralunga d'Alba (Cn); La Rachilana – Monforte d'Alba (Cn); Lano Gianluigi – Alba (Cn); Le Piane – Boca (No); Manzone Gian Paolo – Serralunga d'Alba (Cn); Marchesi di Barolo – Barolo (Cn); Massucco F.lli – Castagnito (Cn); Moccagatta – Barbaresco (Cn); Montalbera – Castagnole Monferrato (At); Morra Diego – Verduno (Cn); Palladino – Serralunga d'Alba (Cn); Piazza Comm. Armando – Alba (Cn); Rinaldi Francesco e Figli – Alba (Cn); Sordo Giovanni – Castiglione Falletto (Cn); Tenuta Rocca – Monforte d'Alba (Cn); Torraccia del Piantavigna – Ghemme (No); Val del Prete – Priocca (Cn); Vigneti Valle Roncati – Briona (No). Programma e orari: Ore 17.00 – 18.30: anteprima riservata ad operatori professionali titolari di Ristoranti, Enotecche e Wine Bar; Ore 18.30: apertura banco d'assaggio al pubblico alla presenza delle aziende. Nel corso della serata una breve conferenza di presentazione. Ore 22.00: chiusura banco d'assaggio. Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00. Riduzioni: € 12,00 Soci Go Wine - € 15,00 Soci di altre associazioni di settore. L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata. L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2018 (benefit non valevole per i soci familiari). Per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la presenza alla serata ed il numero di eventuali accompagnatori a Go Wine, telefonando al stamp.eventi@gowinet.it entro le ore 12.00 di martedì 27/03 p.v..