



BAROLO, BARBARESCO. ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD A ROMA

Hotel Savoy **** Via Ludovisi, 15 – Roma “ Barolo, Barbaresco, Roero & i Nebbioli del Nord” I volti del Nebbioli in Piemonte Il prossimo appuntamento di Go Wine a Roma promuove una degustazione tutta dedicata al vitigno Nebbiolo. 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. Le aziende protagoniste del banco d'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); DonnaLia - Salussola (Bi); 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). Programma e orari: Ore 16.30 – 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 accredito della serata. L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2018 (benefit non valevole per i soci familiari). ATTENZIONE: Per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la presenza alla serata ed il numero di eventuali accompagnatori a Go Wine, telefonando al n°0173/364631 oppure inviando un'e-mail a stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 12.00 di martedì 22/05 p.v..