



Hotel Michelangelo Milan - Barolo, Barbaresco & Roero



Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano giovedì 22 febbraio, presso il Hotel Michelangelo Milan, rinnovando in città un appuntamento di grande successo che dedica speciali attenzioni alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero.

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.

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.

Hanno fin da ora aderito al banco d'assaggio:

Adriano Marco e Vittorio – Alba; Claudio Alario - Diano d'Alba;

Barale Fratelli - Barolo; Batasiolo Vini - La Morra; Bel Colle – Verduno; Bera - Neviglie; Enzo

Boglietti - La Morra; Bolmida - Monforte d'Alba; Fratelli Serio & Battista Borgogno – Barolo;

Bretta Rossa - Tagliolo Monferrato; Barbera d'Alba D.O.C. BRIC CASTELVEJ – Canale;

Azienda Agricola Bric Cenciurio – Barolo; Bricco Maiolica – Diano d'Alba; Bussia Soprana -

Monforte d'Alba; Cantina Del Nebbiolo – Vezza d'Alba; Cascina Alberta – Treiso; Cascina

Ballarin – La Morra; Cascina Ciapat – Montaldo Roero; Franco Conterno - Cascina Sciulun -

Monforte d'Alba; Dosio - La Morra; L'Astemia Pentita – Barolo; AZ Agr Lano Gianluigi – Alba;

La Biòca - Serralunga d'Alba; Le Strette – Novello; CANTINE MARCHESI DI BAROLO -

Barolo; Marchesi Di Gresy – Barbaresco; E. Molino - La Morra; Montalbera Terra del Ruchè –

Castagnole Monferrato; Diego Morra – Verduno; Angelo NEGRO e figli Monteu Roero - Monteu

Roero; Cantina Palladino - Serralunga d'Alba; Piazza Comm. Armando – Alba; Poderi Gianni

Gagliardo - La Morra; Maurizio Ponchione - Govone; Prunotto Winery, Barolo, Italy – Alba;

Revello Carlo & Figli - La Morra; Rinaldi Francesco & Figli – Alba; Rizieri Azienda Vitivinicola

– Diano d'Alba; Sordo Vini - Castiglione Falletto; Tenuta Carretta - Piobesi d'Alba; Tenuta San

Mauro – Castagnole delle Lanze; Cascina Val del prete – Priocca; Vajra • Barolo - Barolo;

Valdinera Azienda Agricola - Corneliano d'Alba; Veglio Mauro – La Morra; Giacomo Vico Vini

– Canale; Virna Borgogno - Barolo; Voerzio Martini – la Morra.

Conclude la degustazione: Antica Distilleria Sibona - Piobesi d'Alba

Mostra di più 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 accreditato della serata (prima di accedere al banco d'assaggio).

ATTENZIONE: Per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la presenza alla serata ed il numero degli eventuali accompagnatori all'Associazione Go Wine, telefonando al n°0173/364631 oppure inviando un fax al n°0173/361147 o una e-mail a entro le ore 18 di mercoledì 21 febbraio 2018.

PER GLI OPERATORI DI SETTORE: l'ingresso gratuito è confermato esclusivamente se seguito da una mail di riscontro da parte di Go Wine alla Vostra richiesta di accredito. In caso contrario non sarà possibile usufruire dell'omaggio ma sarà applicato il costo della degustazione riservato ai nostri associati, ad esclusione di chi presenterà l'invito gratuito messo a disposizione dalle aziende presenti in sala.

Info: Associazione Go Wine – Tel. 0173 364631 e-mail