



BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD

BAROLO, BARBARESCO, ROERO & I NEBBIOLI DEL NORD : Starhotels President ****
 Corte Lambruschini, 4, Genova (GE) - Genova il 27 marzo 2018 MARTEDÌ 27 MARZO 2018
 Starhotels President **** Corte Lambruschini, 4 – Genova “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. Le aziende protagoniste del banco
 d'assaggio BATASIOLO – La Morra (Cn) tel. 0173 50130 info@bataciolo.com BRICCO
 MAIOLICA – Diano d'Alba (Cn) tel. 0173 612049 info@briccomaiolica.it CASCINA
 ALBERTA – Treiso (Cn) tel. 0173 638047 info@calberta.it DONNALIA – Salussola (Bi) tel.
 338 7061221 info@donnaliasalussola.it L'ASTEMIA PENTITA – Barolo (Cn) tel. 0173 560501
 svetlana@astemiapentita.it LA BIÒCA – Serralunga d'Alba (Cn) tel. 0173 613022
 vendite@labioca.it ; claudia@labioca.it LANO GIANLUIGI – Alba (Cn) tel. 0173 286958
 lano.vini@tiscali.it MARCHESI DI BAROLO – Barolo (Cn) tel. 0173 564453
 reception@marchesibarolo.com RINALDI FRANCESCO E FIGLI - Alba (Cn) tel. 0173 440484
 info@rinaldifrancesco.it SORDO GIOVANNI - Castiglione Falletto (Cn) tel. 0173 62853
 info@sordogiovanni.it TENUTA ROCCA – Monforte d'Alba (Cn) tel. 0163 840040
 info@torracciadelpiantavigna.it TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA – Ghemme (No) tel. 0163
 840040 info@torracciadelpiantavigna.it VAJRA G.D. – Barolo (Cn) tel. 0173 56257
 info@gdvajra.it VAL DEL PRETE – Priocca (Cn) tel. 338 4479822 valdelprete@tiscali.it
 VIGNETI VALLE RONCATI - Briona (No) tel. 335 5732548 info@vignetivalleroncati.it In
 degustazione al banco enoteca Borgogno Serio e Battista – Barolo (Cn) Barolo Cannubi 2014
 Nebbiolo d'Alba 2015 Bolmida Silvano – Monforte d'Alba (Cn) Barolo Bussia Vigna dei Fantini
 2013 Langhe Nebbiolo Frales 2016 Bric Castelvej – Canale (Cn) Roero 2014 Roero Riserva
 Selezione Panera Alta 2014 Francone – Neive (Cn) Barbaresco Gallina 2015 Vino Spumante
 Metodo Classico Brut Valsellera La Rachilana – Monforte d'Alba (Cn) Barolo Clivus 2013
 Langhe Nebbiolo Vesprum 2016 Le Piane – Boca (No) Boca 2009 Manzone Gian Paolo –
 Serralunga d'Alba (Cn) Barolo Meriame 2014 Nebbiolo d'Alba 2016 Marsaglia – Castellinaldo
 (Cn) Roero Bric d'America 2012 Massucco Fratelli – Castagnito (Cn) Roero 2015 Moccagatta –
 Barbaresco (Cn) Barbaresco “Bric Balin” 2013 Monchiero F.lli – Castiglione Falletto (Cn)
 Langhe Nebbiolo 2015 Montalbera – Castagnole Monferrato (Cn) Barolo, Levoluzione 2013
 Barbaresco Lintuito 2014 Morra Diego – Verduno (Cn) Barolo Monvigliero 2012 Langhe
 Nebbiolo 2014 Piazza Armando – Alba (Cn) Barbaresco Fratin 2014 Barolo 2013 Palladino –
 Serralunga d'Alba (Cn) Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2013 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 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 27/03 p.v..