



I volti del Nebbiolo in Piemonte

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@bricomaiolica.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 Brich 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..