



Tutti i Nebbioli del Piemonte

Nelle sue espressioni più famose, **Barolo e Barbaresco**, dà vita a vini fra i più celebrati al mondo, in primo piano nelle classifiche e nelle aste internazionali. Eppure il vitigno Nebbiolo, diversamente da altre varietà, come Cabernet, Merlot, Shiraz, e persino il non facile Pinot Nero, presenti con successo in tutto il globo, dà il massimo di sé solo entro i confini del Piemonte, con un'unica eccezione, la Valtellina, nella parte più a nord della Lombardia. Per approfondire e mettere a confronto le diverse denominazioni che in Piemonte hanno come base le uve Nebbiolo, l'associazione Go Wine, particolarmente attiva a Genova e in Liguria, propone una degustazione, "Barolo, Barbaresco, Roero & i Nebbioli del Nord", in programma martedì 27 marzo allo Starhotel President di Corte Lambruschini a Genova, dalle 17 alle 18,30 per gli addetti ai lavori e dalle 18,30 alle 22 per il pubblico degli appassionati (costo della degustazione: 18 euro, 12 per i soci Go Wine).

Sarà possibile confrontare i Baroli delle varie zone delle Langhe, gli eleganti rossi della Morra e di Castiglione Falletto con gli strutturati Baroli di Monforte e Serralunga. I Barbareschi dell'attigua zona di Neive, **Treiso e Barbaresco**. I Nebbioli del nord, che risentono della vicina influenza delle A. e si articolano in varie denominazioni, quali Gattinara, Ghemme, Boca, Bramaterra, Carema, Sizzano, Lessona, Fara.

Al banco d'assaggio saranno presenti le aziende: BATASIOLO – La Morra (Cn), BRICCO MAIOLICA – CASCINA ALBERTA – Treiso (Cn) -DONNALIA – Salussola (Bi)- L'ASTEMIA PENTITA – Barolo (Cn) - LA BÌOCA – Serralunga d'Alba (Cn) - LANO GIANLUIGI – Alba (Cn) - MARCHESI DI BAROLO – Barolo (Cn) - RINALDI FRANCESCO E FIGLI - Alba (Cn) - SORDO GIOVANNI - Castiglione Falletto (Cn) - TENUTA ROCCA – Monforte d'Alba (Cn) - TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA – Ghemme (No) - VAJRA G.D. – Barolo (Cn) -VAL DEL PRETE – Priocca (Cn) -VIGNETI VALLE RONCATI - Briona (No).

Saranno inoltre in degustazione al Banco Enoteca **le seguenti etichette**: Borgogno Serio e Battista - Barolo (Cn) con il Barolo Cannubi 2014 e il Nebbiolo d'Alba 2015; Bolmida Silvano – Monforte d'Alba (Cn) con Barolo Bussia Vigna dei Fantini 2013 e Langhe Nebbiolo Frales 2016; Bric Castelvej - Canale (Cn) con il Roero 2014 e il Roero Riserva Selezione Panera Alta 2014; Francone – Neive (Cn) con il Barbaresco Gallina 2015 e lo Spumante Metodo Classico Brut Valsellera; La Rachilana – Monforte d'Alba (Cn) con Barolo Clivus 2013 e il Langhe Nebbiolo Vesprum 2016; Le Piane – Boca (No) con il Boca 2009; Manzone Gian Paolo – Serralunga d'Alba (Cn) con il Barolo Meriame 2014 e il Nebbiolo d'Alba 2016; Marsaglia – Castellinaldo (Cn) con il Roero Brich d'America 2012, Massucco Fratelli – Castagnito (Cn) con il Roero 2015, Moccagatta – Barbaresco (Cn) con il Barbaresco "Bric Balin" 2013; Monchiero F.lli – Castiglione Falletto (Cn) con Langhe Nebbiolo 2015; Montalbera – Castagnole Monferrato (Cn) con Barolo Levoluzione 2013 e Barbaresco Lintuito 2014; Morra Diego – Verduno (Cn) con il Barolo Monvigliero 2012 e il Langhe Nebbiolo 2014; Piazza Armando – Alba (Cn) con Barbaresco Fratin 2014 e Barolo 2013; Palladino – Serralunga d'Alba (Cn) con il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2013.