



BAROLO, BARBARESCO e ROERO

BAROLO, BARBARESCO e ROERO : Giovedì, 22 febbraio 2018 Hotel MICHELANGELO – MILANO, Piazza Luigi di Savoia 6 Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano giovedì 22 febbraio, 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 (nelle prossime settimane sarà pubblicato l'elenco di questi vini). 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; Alario Claudio - Diano d'Alba; Barale - Barolo; Batasiolo - La Morra; Bel Colle – Verduno; Boglietti Enzo - La Morra; Bolmida Silvano - Monforte d'Alba; Borgogno Serio e Battista – Barolo; Bric Castelvej – Canale; 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; Dosio Vigneti - La Morra; L'Astemia Pentita – Barolo; Lano Gianluigi – Alba; La Biòca - Serralunga d'Alba; Le Strette – Novello; Montalbera – Castagnole Monferrato; Morra Diego – Verduno; Palladino - Serralunga d'Alba; Piazza Comm. Armando – Alba; Poderi Gianni Gagliardo - La Morra; Prunotto – Alba; Rinaldi Francesco & Figli – Alba; Rizieri – Diano d'Alba; Sordo - Castiglione Falletto; Tenuta San Mauro – Castagnole delle Lanze; Val del Prete – Priocca; Vico Giacomo – Canale. Conclude la degustazione: Antica Distilleria Sibona - Piobesi d'Alba 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.