



20 febbraio a Milano: Barolo/Barbaresco/Roero

BAROLO, BARBARESCO e ROERO

Giovedì, 20 febbraio 2020

Hotel MICHELANGELO – MILANO, Piazza Luigi di Savoia 6

Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano giovedì 20 febbraio, rinnovando un appuntamento di grande successo che dedica speciali attenzioni alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero.

Si tratta di una occasione unica per approfondire e per degustare! Per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle cantine 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 ultime annate in commercio. Alcune cantine 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 cantine storiche, vigneron pluripremiati, realtà che si stanno gradualmente consolidando.

Ecco un primo elenco di cantine che partecipano al banco d'assaggio

Abrigo Giovanni – Diano d'Alba; Adriano Marco e Vittorio – Alba;

Alario Claudio – Diano d'Alba; Ascheri Giacomo – Bra;

Bel Colle – Verduno – Boasso Franco – Serralunga d'Alba;

Boglietti Enzo – La Morra; Bolmida Silvano – Monforte d'Alba;

Bric Castelvej – Canale; Bric Cenciurio – Barolo;

Bricco Maiolica – Diano d'Alba; Burzi Alberto – La Morra;

Bussia Soprana – Monforte d'Alba; Cantina del Nebbiolo – Vezza d'Alba;

Cascina Alberta – Treiso; Cascina Chicco – Canale;

Cascina Saria – Neive; Dabbene Daniele – Santa Vittoria d'Alba;

Dosio Vigneti – La Morra; Francesco Rinaldi e Figli – Barolo;

Grasso F.lli – Treiso; Il Bricco – Treiso;

L'Astemia Pentita – Barolo; Lano Gianluigi – Alba;

Le Strette – Novello; Luzi Donadei – Clavesana;

Malvirà – Canale; Monchiero – Castiglione Falletto;

Montalbera – Castagnole Monferrato; Morra Diego – Verduno;

Nada Giuseppe – Treiso; Negro Angelo & Figli – Monteu Roero;

Palladino – Serralunga d'Alba; Piazza Comm. Armando – Alba;

Poderi Colla – Alba; Poderi Gianni Gagliardo – La Morra;

Poderi Moretti – Monteu Roero; Ponchione Maurizio – Govone;

Prunotto – Alba; Carlo Revello – La Morra; San Biagio – La Morra;

Sordo Giovanni – Castiglione Falletto; Tenuta San Mauro – Castagnole Lanze;

G. D. Vajra – Barolo; Mauro Veglio – La Morra;

Vietti – Castiglione Falletto – Voerzio Martini – La Morra.

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

Seguirà nei prossimi giorni un nuovo elenco aggiornato

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 (benefit non valido per i soci familiari). L’iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2020.

**E’ attiva la prevendita con alcuni benefit:
riduzione di euro 2, zero coda all’ingresso,
certezza di partecipare all’evento in caso di sold out.**

Per info: scrivere a stampa.eventi@gowinet.it

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 stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 18 di mercoledì 19 febbraio 2020.

PER I GIORNALISTI: l’ingresso gratuito è confermato esclusivamente se seguito da una mail di riscontro da parte di Go Wine alla Vostra richiesta di accredito accompagnata nel possibile da un link di notizia dell’evento. In caso contrario non sarà possibile usufruire dell’omaggio ma sarà applicato il costo della degustazione riservato ai nostri associati (come per i vostri accompagnatori), ad esclusione di chi presenterà l’invito gratuito messo a disposizione dalle aziende presenti in sala.

PER OPERATORI DI SETTORE HORECA: 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.