



## 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 l'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 Fratelli – 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 – Monforte 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

### **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](mailto:stampa.eventi@gowinet.it)