



BAROLO, BARBARESCO e 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

