



# IDEA WEBTV



Home > Attualità > Successo per Barolo, Barbaresco e Roero al Banco d'assaggio di Milano

Attualità Home in evidenza Home top 1 Langhe e Roero

## Successo per Barolo, Barbaresco e Roero al Banco d'assaggio di Milano

Da REDAZIONE IDEAWEBSITE.IT - 23 febbraio 2019 17:34

44 0



49 cantine presenti in sala, un pubblico importante suddiviso fra professionisti del settore ed enoappassionati.

Un evento che Go Wine ripropone a Milano da 15 anni, sempre in febbraio, e che si è arricchito nel tempo della presenza dei nebbioli del Roero, a fianco del Barolo e del Barbaresco.

Il vitigno nebbiolo come assoluto protagonista, attraverso gli assaggi delle nuove annate (Barolo 2015 e Barbaresco 2016 in primis), ma anche valorizzando annate anteriori e altre etichette proposte dalle singole aziende.

Uomini e donne del vino in sala a raccontare le loro bottiglie e il loro lavoro; una sorta di concerto di profumi e gusti che ha nei tratti del nebbiolo il filo conduttore.

Un richiamo che avvicina gli operatori del settore del milanese, dalla ristorazione, all'enoteche, all'articolato settore della comunicazione e che registra nella seconda parte un pubblico di enoappassionati sempre attento e qualificato. Raccogliendo appunti di degustazione e poi programmando l'itinerario verso le cantine, raggiungibili in poco tempo.



Si confermano i riscontri positivi sull'annata 2015: un millesimo destinato a segnare un punto importante per la denominazione. Già dai primi assaggi avvince per l'eleganza e per i tannini, facendo presagire buone sensazioni per il futuro.

Molte cantine hanno presentato mini-verticali tratte dalla stessa menzione geografica; in degustazione anche alcune apprezzate Riserve.

Nel corso dell'evento Go Wine ha assegnato uno speciale riconoscimento agli Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero. Nella settima edizione del premio la scelta è caduta sulla ristorazione milanese di eccellenza, con la presenza in sala di tre ristorante stellati: si tratta del Ristorante Seta, due stelle Michelin, chef Antonio Guida, che opera all'interno del Mandarin Hotel, di Via Andegari. Il Ristorante Innocenti Evasioni, chef Tommaso Arrigoni, che si trova nella parte nord della città, con la presenza in sala della sommelier Lucia Gatti. E infine il Ristorante Tano passami l'Olio, dello chef e patron Gaetano Simionato che proprio nel 2019, come ha dichiarato in conferenza, celebra 50 anni di rapporto con il vino.

Il momento della premiazione è stato anche piacevole sipario per confermare il momento di qualità della ristorazione milanese, con una presenza importante di ristoranti di eccellenza, molti con una storia recente, frutto di nuovi investimenti in città.

L'associazione Go Wine archivia così un'altra edizione positiva dell'evento: fra le cantine partecipanti da segnalare anche alcune new entry, come Garesio di Serralunga, Benevelli e Moscone di Monforte, Abrigo Giovanni e alcuni ritorni come quelli di Bovio e Poderi Einaudi.

**A seguire l'elenco delle cantine protagoniste dell'evento:**

ABBONA ANNA MARIA – Farigliano

ABRIGO GIOVANNI – Diano d'Alba

ADRIANO MARCO & VITTORIO – Alba

ALARIO CLAUDIO – Diano d'Alba

BATASIOLO – La Morra

BENEVELLI PIERO – Monforte d'Alba

BOASSO FRANCO – Serralunga d'Alba

BOGLIETTI ENZO – La Morra

BOLMIDA SILVANO – Monforte d'Alba

BOVIO GIANFRANCO – La Morra

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 CHICCO – Canale



CASCINA DEL MONASTERO – La Morra

DOSIO VIGNETI – La Morra

FRANCONE – Neive

GARESIO – Serralunga

GRASSO F.LLI – Treiso

GRIMALDI BRUNA – Serralunga d'Alba

L'ASTEMIA PENTITA – Barolo

LANO GIANLUIGI – Alba

LE STRETTE – Novello

MARCHESI DI GRESY – Barbaresco

MARSAGLIA – Castellinaldo

MONCHIERO F.LLI – Castiglione Falletto

MONTALBERA – Castagnole Monferrato

MORRA DIEGO – Verduno

F.LLI MOSCONE – Monforte d'Alba

NADA GIUSEPPE – Treiso

NEGRO ANGELO E FIGLI – Monforte Roero

PALLADINO – Serralunga d'Alba

PIAZZO COMM. ARMANDO – Alba

PODERI GIANNI GAGLIARDO – La Morra

PODERI LUIGI EINAUDI – Dogliani

PONCHIONE MAURIZIO – Govone

DIEGO PRESSEDA, LA TORRICELLA – Monforte

SORDO GIOVANNI – Castiglione Falletto

TENUTA SAN MAURO – Castagnole delle Lanze

VAJRA G.D. – Barolo

VAL DEL PRETE – Priocca

VEGLIO MAURO – La Morra

VOERZIO MARTINI – La Morra

Con la ANTICA DISTILLERIA SIBONA – Piovesi d'Alba

