



I volti del nebbiolo fra Alba, Langhe e Roero

MARTEDI' 19 NOVEMBRE 2019

dalle ore 16.30 alle ore 22.00 "BAROLO, BARBARESCO & ROERO A BOLOGNA"

HOTEL RELAIS BELLARIA, Via Altura, 11 - BOLOGNA

L'Associazione Go Wine propone nuovamente in autunno a Bologna una degustazione riservata ai grandi rossi che firmano l'enologia di Langa e Roero.

Tema dominante è il vitigno Nebbiolo legato ai grandi Barolo e Barbaresco, con le altre denominazioni.

Un parterre di cantine racconteranno vini e tradizioni di una grande terra del vino che sta ottenendo sempre più riconoscimenti anche grazie al prestigioso riconoscimento dell'Unesco, per le sue colline e per alcuni siti speciali.

Ecco un primo elenco delle aziende protagoniste del banco d'assaggio:

Alario Claudio – Diano d'Alba (Cn); Bel Colle – Verduno (Cn);

Boasso Franco – Serralunga d'Alba (Cn); Bolmida Silvano – Monforte d'Alba (Cn);

Cantina del Nebbiolo – Vezza d'Alba (Cn); Cascina Massara – Verduno (Cn);

Dabbene Daniele – S. Vittoria d'Alba (Cn); Il Bricco – Treiso (Cn);

Cantina Francone – Neive (Cn); Le Strette – Novello (Cn);

Montalbera – Castagnole Monferrato (At); Nada Giuseppe – Treiso (Cn);

Nizza Silvano – Santo Stefano Roero (Cn); Piazza Comm. Armando – Alba (Cn);

Ponchione Maurizio – Govone (Cn); Viberti Giovanni – Barolo (Cn);

Val del Prete – Priocca (Cn); Vite Colte – Barolo (Cn).

Gruppo Partesa con le Cantine

Bovio – La Morra (Cn); Cà del Baio – Treiso (Cn); Cà Viola – Dogliani (Cn);

Damilano – Barolo (Cn); Monchiero Carbone – Canale (Cn).

Il Barolo Chinato con una selezione di etichette

Special guest: Tenuta La Tenaglia – Serralunga di Crea (Al)

Concludono la degustazione le grappe di Distilleria Sibona – Piobesi d'Alba (Cn)

Con la selezione di formaggi a cura di Roberto Guermandi di L'angolo della Freschezza di Bologna.

Con la collaborazione dello Chef Francesco Carboni del RISTORANTE ACQUA PAZZA di Via Murri 168/d Bologna, socio Delegato di Go Wine a Bologna.

Programma e orari

Ore 16.30 -18.30: Degustazione riservata a giornalisti e operatori professionali

(titolari di ristoranti, enoteche, wine bar, agenti, distributori)

Ore 18.30: Conferenza di presentazione dell'evento

Ore 19.00- 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati invitati per l'occasione

Seguiteci su e sul sito www.gowinet.it

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00 (€ 12,00 Soci Go Wine, € 15,00 Soci associazioni di settore Ais, Fisar, Onav, Aies, Accademia della Muffa Nobile che mostreranno

all'accredito la tessera di iscrizione ad una delle associazioni).

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accredito della serata (prima di accedere al banco d'assaggio). L'iscrizione sarà valevole sino al 31 dicembre 2020. La promozione non è valida per i soci familiari.

Attenzione: per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la presenza alla serata all'Associazione Go Wine, telefonando al n° 0173/364631 oppure inviando una e-mail a stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 12,00 di martedì 19 novembre p.v..