



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 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 - 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

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 accredito 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