



## Giovedì 26 gennaio, Hotel Michelangelo di Torino: Autoctono si nasce, atto nono

Giovedì 26 gennaio, Hotel Michelangelo di Torino: Autoctono si nasce, atto nono. L'associazione Go Wine inaugura l'anno 2017 a Milano con l'ormai tradizionale appuntamento dedicato ai vini autoctoni italiani: una serata di degustazione in cui sarà possibile conoscere ed apprezzare una selezione importante di vini da vitigni autoctono, con alcune etichette rare o comunque poco conosciute. Il riferimento è legato al libro "Autoctono si nasce..." pubblicato anni fa da Go Wine Editore e ad altre iniziative che hanno sempre visto l'associazione privilegiare la cultura e la comunicazione a favore dei vitigni-vini di territorio. Le sale dell'Hotel Michelangelo presenteranno un banco d'assaggio con una qualificata selezione di aziende italiane direttamente presenti; un'enoteca completerà il panorama della degustazione. ... Un'importante selezione di vini, espressione di terroir nascosti e dai sapori nuovi, per un irripetibile viaggio tra i più insoliti e rari autoctoni italiani. Programma: Ore 16,00 -18,30: Anteprima: degustazione riservata esclusivamente ad un operatori professionali (giornalisti, enoteche, ristoranti, wine bar) Ore 18,30 - 22,00: Apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati Nel corso della serata breve conferenza di presentazione Al banco d'assaggio: Baglio Aimone - Petrosino (Tp); Benforte - Cupramontana (An); Bottega del Vino Dogliani - Dogliani (Cn); Bricco Maiolica - Diano d'Alba (Cn); Bugno Martino - San Benedetto Po (Mn); Cantina Comunale dei Vini Crota d'Calosso - Calosso (At); Cantina del Barone - Cesinali (Av); Cantine dell'Angelo - Tufo (Av); Cantina Mosparone - Pino d'Asti (At); Cantina Trexenta - Senorbi (Ca); Cantine San Marzano - San Marzano di San Giuseppe (Ta); Casa Maschito - Maschito (Pz); Casa Setaro - Trecase (Na); Cascina Castlet - Costigliole d'Asti (At); Cascina Gentile - Capriata d'Orba (AL); Cascina Gilli - Castelnuovo Don Bosco (At); Cascina Gnocco - Mornico Losana (Pv); Pietro Cassina - Lessona (Bi); Castello di Grillano - Ovada (AL); Cennerazzo - Torriani (Av); Cipressi Claudio - San Felice del Molise (Cb); Consorzio di Tutela e Promozione dell'Ovada Docg (AL); Marisa Cuomo - Furore (Sa); D'Alfonso del Sordo - San Severo (Fg); Damoli Vini - Negrar (Vr); De Tarczal - Isera (Tn); Faverzani - San Colombano al Lambro (Mi); Feudi di Guagnano - Guagnano (Le); Gigante Adriano - Corno di Rosazzo (Ud); Hollborn di Giovanni Brignolio - Moncalvo (At); La Carlina - Grinzane Cavour (Cn); La Maserà - Settimo Rottaro (To); La Tribuleira - Santo Stefano Belbo (Cn); Lama di Rose - Crispiano (Ta); Le Piane - Boca (No); Le Strie - Teglio (So); Lucchetti - Morro d'Alba (An); Manaresi - Zola Predosa (Bo); Mancinelli - Morro d'Alba (An); Marengoni Silvio, Lino & Flavio - Ponte dell'Olio (Pc); Marinig - Prepotto (Ud); Enzo Mecella - Fabriano (An); Firmino Miotti - Breganze (Vi); Montalbera - Castagnole Monferrato (At); Montariolo - Alfiano Natta (AL); Poggio Ridente - Cocconato (At); Rebollini - Borgoratto Mormorolo (Pv); Rivetti Mario - Alba (Cn); San Salvatore - Giungano (Sa); Scubla Roberto - Premariacco (Ud); Francesco Spadafora - Palermo; Stanig - Prepotto (Ud); Tamburnin - Castelnuovo Don Bosco (At); Tenuta I Gelsi - Rionero in Vulture (Pz); Emilio Vada - Coazzolo (At); Vercesi del Castellazzo - Montù Beccaria (Pv); Vigna Petrusa - Prepotto (Ud). Selezione di Ruchè di Castagnole Monferrato, a cura dell'Associazione Produttori. Conclude la degustazione Antica Distilleria Sibona - Piobesi d'Alba (Cn). Con la partecipazione di Oleificio Lu Trappitu - Campobello di Licata (Ag). I vitigni protagonisti: Aglianico (Basilicata e Campania); Albarossa (Piemonte); Ancellotta (Lombardia); Barbera (Piemonte); Bombino Bianco (Puglia); Cagnulari (Sardegna); Cannonau (Sardegna); Caprettone (Campania); Catarratto (Sicilia); Corvina (Veneto); Croatina (Lombardia); Dolcetto (Piemonte); Erbaluce (Piemonte); Favorita (Piemonte); Freisa (Piemonte); Friulano (Friuli); Gamba di Pernice (gamberossa) (Piemonte); Greco (Campania); Grignolino (Piemonte); Grillo (Sicilia); Gruajo (Veneto); Lacrima di Morro (Marche); Lambrusco Salamino (Lombardia); Malvasia (Basilicata, Emilia Romagna e Friuli); Malvasia Nera (Puglia); Malvasia di Schierano (Piemonte); Marzemino (Trentino); Monica (Sardegna); Moscato di Canelli (Piemonte); Moscato Giallo (Trentino); Nebbiolo (Piemonte e Lombardia); Negroamaro (Puglia); Nero d'Avola (Sicilia); Nero di Troia (Puglia); Nuragus (Sardegna); Ortrugo (Emilia Romagna); Pedevendo (Veneto); Piediroso (Campania); Pignoletto (Emilia Romagna); Primitivo (Puglia); Refosco dal Peduncolo Rosso (Friuli); Ribolla Gialla (Friuli); Ripoli-Fenile-Ginestra

(Campania); Ruchè (Piemonte); Schioppettino (Friuli); Tintilia (Molise); Uva Mornasca (Lombardia); Verdeca (Puglia); Verdicchio (Marche); Uvalino (Piemonte); Verdea (Lombardia) Vespolina (Piemonte). Partner di Go Wine Come partecipare: Il costo della degustazione per il pubblico è di € 18,00 (€ 12,00 Soci Go Wine, Rid. soci associazioni di settore € 15,00). L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata. L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2017.