

BAROLO, BARBARESCO E ROERO ...E GLI ALTRI VOLTI DEL NEBBIOLO IN PIEMONTE

Pubblicato il 10 Maggio 2022 di redazione



Categorie: [AMBIENTE](#), [CRONACA E ATTUALITA'](#)



Giovedì, 19 maggio 2022 Savoy Hotel – ROMA, Via Ludovisi, 15

Go Wine promuove a Roma, presso il Savoy Hotel, un interessante incontro di degustazione giovedì 19 maggio.

Un evento dedicato alle espressioni del vitigno Nebbiolo in Piemonte: l'intento è di proporre un banco d'assaggio che comunichi le peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, nelle diverse denominazioni e territori sulle colline attorno ad Alba e con alcune escursioni in Piemonte.

Con la possibilità di una degustazione tematica di livello, sia a favore dei professionisti del settore, sia a favore del pubblico degli enoappassionati.

Un parterre selezionato di cantine incontrerà il pubblico al banco d'assaggio; alcuni vini saranno presentati in una speciale enoteca.

Ecco un primo elenco delle cantine

che saranno presenti ad incontrare il pubblico

BRIC CASTELVEJ – Canale (Cn)

BRIC CENCIURIO – Barolo (Cn)

CASTELLO DI PERNO – Monforte d'Alba (Cn)

CULASSO PIERCARLO – Barbaresco (Cn)

L"ASTEMIA PENTITA – Barolo (Cn)

MONTALBERA – Castagnole Monferrato (At)

DIEGO MORRA – Verduno (Cn)

NADA GIUSEPPE – Treiso (Cn)

SORDO GIOVANNI AZIENDA AGRICOLA – Castiglione Falletto

TENUTA SAN MAURO - Castagnole delle Lanze (At)

E con la partecipazione, quale ospite speciale, di

ALBUGNANO 549 Vignaioli Albugnano Doc

Dai 549 metri di altitudine del Comune di Albugnano, il 5 aprile di diversi anni fa, grazie a 9 viticoltori locali, nasce l'associazione che oggi riunisce 14 produttori dei quattro Comuni della DOC – Albugnano, Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco e Passerano Marmorito – impegnati nel consolidare e promuovere l'identità enologica, storica, culturale e ambientale del territorio di produzione dell'Albugnano DOC.

Conclude la degustazione

DISTILLERIA SIBONA – Piobesi d'Alba

Con il nuovo Vermouth ricavato da nebbiolo, il Barolo Chinato

e con la selezione delle Grappe.

L'evento si svolgerà **in sicurezza e con il rispetto delle disposizioni in corso nel periodo della manifestazione: su prenotazione in tre diverse fasce orarie e con numeri contingentati al fine di mantenere il distanziamento ed evitare assembramenti in sala; presenza di igienizzanti per le mani, utilizzo obbligatorio delle mascherine, ecc...**

Vi chiediamo attenzione sulla modalità di partecipazione: **è necessario infatti prenotare per un corretto svolgimento dell'evento e utilizzo degli spazi a disposizione, e per avere la garanzia del posto.**

Programma, orari e modalità di prenotazione:

Come riferito, per garantire la sicurezza dei partecipanti gli ingressi saranno contingentati e su prenotazione **entro le ore 12 di giovedì 19 maggio**. Per permettere a un numero maggiore di persone di accedere al banco di assaggio **la degustazione verrà divisa in 3 turni a cui sarà obbligatorio attenersi**.

Ore 16,15 -18,00: Anteprima: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: due persone per locale)

La richiesta di accredito avviene tramite mail. Go Wine verificherà e confermerà l'accredito per iscritto.

Ore 18,00-20,00: primo turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati;

Ore 20,00-22,00: secondo turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 20,00 (€ 13,00 Soci Go Wine, € 16,00 Soci associazioni di settore). **L'ingresso sarà gratuito per coloro che decidono di associarsi a Go Wine** (benefit non valido per i soci familiari). L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2022. E' possibile indicare già all'atto della prenotazione la volontà di associarsi

