



Barolo, Barbaresco e Roero in degustazione a Bologna

Descrizione

L'Associazione piemontese Go Wine fa tappa in città con un nuovo evento dedicato al vino. L'appuntamento è per lunedì 20 settembre, presso l'Hotel Relais Bellaria, per provare le varie espressioni del Nebbiolo piemontese

In tutta Italia sono ripresi gli eventi in presenza e anche l'**Associazione Go Wine** è tornata a promuovere la cultura del buon vino italiano, con serate di approfondimento in varie regioni.

Dopo aver presentato proprio a Bologna la propria [Guida Cantine d'Italia](#), l'associazione torna in città con un nuovo appuntamento dal titolo: "**Barolo, Barbaresco e Roero...e gli altri volti del Nebbiolo in Piemonte**", fissato per **lunedì 20 settembre 2021** presso l'**Hotel Relais Bellaria** di via Altura 11 bis.

Barolo, Barbaresco e Roero: torna Go Wine a Bologna

Una serata davvero imperdibile, quella proposta da Go Wine e dedicata al **vitigno Nebbiolo in Piemonte**. Consentirà di partecipare a una degustazione tematica di livello, sia per professionisti del settore che per il pubblico di enoappassionati.

Le cantine presenti al banco d'assaggio di Go Wine a Bologna, interagiranno con il pubblico per discutere delle peculiarità di uno dei più importanti vitigni italiani, delle sue diverse denominazioni e dei territori sulle colline attorno ad Alba, senza tralasciare altre escursioni in Piemonte.

La degustazione sarà arricchita dalla selezione del **Moscato Wine Festival in Tour**, con una selezione di vini moscato da Nord a Sud Italia, tra moscato spumanti, secchi, dolci e passiti.

Go wine garantisce un evento in sicurezza

Barolo, Barbaresco e Roero si svolgerà in tutta sicurezza e con il rispetto delle disposizioni in corso: saranno fissate tre diverse fasce orarie a cui si potrà accedere previa prenotazione e con numeri contingentati, al fine di mantenere il distanziamento ed evitare assembramenti in sala. Il **Green pass sarà obbligatorio**, saranno disponibili igienizzanti per le mani e **obbligatorio l'uso delle mascherine**.



La partecipazione richiede la prenotazione obbligatoria.

Cantine presenti a Bologna il 20 settembre 2021

Ecco un primo elenco delle cantine che animeranno la degustazione, fra presenze al banco d'assaggio e selezioni in Enoteca: Alario Claudio – Diano d'Alba (Cn); Boasso Franco – Gabutti – Castiglione Falletto (Cn); Bolmida Silvano – Monforte d'Alba (Cn); Brezza Giacomo e Figli – Barolo (Cn); Bricco Maiolica – Diano d'Alba (Cn); Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema – (To); Cantina Oriolo – Montelupo Albese (Cn); Francesco Rinaldi & Figli – Barolo (Cn); Francone –

Neive (Cn); F.lli Grasso – Treiso (Cn); F.lli Serio & Battista Borgogno – Barolo (Cn); Giachino Claudio – Montelupo Albese (Cn); L’Astemia Pentita – Barolo (Cn); Manzone Giovanni – Monforte d’Alba (Cn); Manzone Paolo – Serralunga d’Alba (Cn); Marelo Raffaella e Maurizio – Montelupo Albese (Cn); Mauro Vini – Dronero (Cn); Marsaglia – Castellinaldo (Cn); Palladino – Serralunga d’Alba (Cn); Poderi Moretti – Monteu Roero (Cn); Porro Guido – Serralunga d’Alba (Cn); Rocche di Costamagna – La Morra (Cn); Roggero – Albugnano (At); Roberto Sarotto – Neviglie (Cn); Giorgio Sobrero – Montelupo Albese (Cn); Sordo Giovanni – Castiglione Falletto (Cn); Tenuta Carretta – Piobesi d’Alba (Cn); Tenuta San Mauro – Castagnole delle Lanze (At); Valdinera – Corneliano d’Alba (Cn); Voerzio Martini – La Morra (Cn).

Piccole Vigne con le cantine:

Anna Maria Abbona – Farigliano (Cn); Diego Pressenda – Monforte d’Alba (Cn); Virna Borgogno – Barolo (Cn).

Moscato Wine Festival in Tour

Completano le degustazioni le selezioni del Moscato Wine Festival in Tour, che sarà uno special guest della serata.

In selezione oltre 40 etichette, dal Piemonte alla Sicilia, tra moscato dolci, secchi, spumanti e passiti

Programma e modalità di prenotazione

Gli ingressi dei partecipanti saranno contingentati e su prenotazione entro le ore 12 di lunedì 20 settembre scrivendo a stampa.evento@gowinet.it. 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**.

Orari e turni di degustazione

Ore 16,00 -18,00: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: una persona per locale, salvo motivate eccezioni)

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 Ais, Fisar, Onav, Aies, Accademia della Muffa Nobile). 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. È possibile indicare già all’atto della prenotazione la volontà di associarsi.

Per informazioni e prenotazioni: www.gowinet.it

Data di creazione

2021/09/16

Autore

enzo-radunanza