

Tutti gli Eventi

Questo evento è passato.

I Cru del Barbaresco in una visita sul territorio

4 Novembre 2017 @ 8:00 - 20:00



I Cru del Barbaresco in una visita sul territorio Itinerario enogastronomico nei comuni del Barbaresco alla scoperta di 3 produttori con la Degustazione di 4 Cru!

Sabato 04 Novembre 2017
Barbaresco, Neviglie e Neive

Il Barbaresco

Prodotto con uva Nebbiolo, il Barbaresco è uno dei grandi protagonisti dei vini piemontesi, appartenente alla nobile famiglia dei vini rossi delle Langhe.

La tradizione delle Langhe si basa prevalentemente sulla produzione di vini provenienti da uve coltivate in specifiche zone, mantenendo le singole "trazioni" separate, ottenendo così vini con qualità assolutamente personali. Per questo motivo nelle etichette del Barbaresco si trova, nella maggioranza dei casi, l'indicazione del vigneto di provenienza. La produzione del Barbaresco è svolta in tre comuni: Barbaresco - da cui prende nome il vino - Neive, Treiso e parte della frazione San Rocco Seno d'Elvio.

Visita e Degustazione Cantina Montaribaldi - Barbaresco



In te si correggono le austere doti del tuo maggior fratello; il Barolo. Tu più morbido, più pastoso, più soave, quasi di femminile soavità soffusa; tu ne delizi di delicate fragranze; tu ne diffondi per le vene una sana vigoria, dolce suadente d'amore; tu lasci le carnesti del pensiero in una primavera d'estri e di penetrazioni; tu la bontà generosa e feconda infondi nel cuore. A te non sono misurati i calici, come conviensi a pesanti e capitosi tuoi rivali; a te ogni ora è propizia e ogni vivanda buona compagno. Salve, bottiglia di Barbaresco! Si delle mense regine. E' tuo l'avenire; tuo!'
Domizio Costanzo, Ode al Barbaresco (Barbaresco e i suoi vini, 1907)

Da tre generazioni, la famiglia Taliano, motivata dalla volontà di produrre vini che rispecchiassero profondamente il proprio territorio, puntano sulla qualità ed ecosostenibilità.

Barbaresco D.O.C.G., Barolo D.O.C.G., Barbera d'Alba D.O.C., Barbera d'Alba D.O.C.G., Roero Arneis, sono solo alcuni esempi della loro produzione.

Ciò che li distingue è, prima di ogni cosa, la filosofia aziendale, che li porta a produrre VINI di VIGNA. Vini che rappresentano il territorio di provenienza, lo stile della cantina, l'ecosostenibilità, e la provenienza del vigneto. Single-vineyard, ovvero, ad ogni vino corrispondono uno o più vigneti dedicati.

Dopo aver visitato la cantina degusteremo i seguenti vini:

- Milesimato 2016 Taliano Giuseppe
- Roero Arneis 2016 Capurati
- Barbera d'Alba Du Gir
- Barbaresco Palazzina
- Barbaresco Riva
- Barbaresco 2013 Sorì Montaribaldi

Az. Agricola MONTARIBALDI - Strada Nicolini Alto 12 Barbaresco www.montaribaldi.com

Visita e pranzo con Degustazione Cantina Bera



La cantina Bera, nelle Langhe tra Alba e Asti, sulla strada che da Barbaresco e Neive sale verso Neviglie.

Secolare è la tradizione viticola della famiglia, ma solo alla fine degli anni '70 hanno iniziato a vinificare per l'imbottigliamento e la vendita con la propria etichetta.

L'azienda si estende su una superficie di 30 ettari di cui oltre 23 a vigneto.

Con il Moscato nel cuore, per produrre Asti e Moscato d'Asti, e il Nebbiolo nella lena, per farne Barbaresco, Nebbiolo Langhe e il sorprendente Sassiuto, Valter e i suoi due figli guardano avanti e, mentre continuano a coltivare Dolcetto e Barbera, per non rinunciare ai vini più territoriali, oggi coltivano anche Chardonnay e Pinot Nero per preparare un nuovo e intrigante Alta Langa Bera Brut metodo classico.

Dopo aver visitato la cantina, pranderemo con vini in abbinamento:

Salumi della casa (per i vegetariani disponibili antipasti ad hoc) abbinati ad un Alto Langhe D.O.C.G. "Bera Brut"

Vitello Tonnato con salsa all'antica abbinato ad un Langhe D.O.C. Chardonnay

I Tajarin di Alida (per i vegetariani Tajarin con verdure) abbinati al Langhe D.O.C. Rosso "Sassiuto"

Brisato di Barbaresco (per i vegetariani proponiamo un piatto di formaggi delle Langhe) abbinato al Barbaresco Riserva "Bosarin"

Barbaresco Riserva "Bosarin"

Bunet di una volta e Torta di Nocciuole abbinati al Moscato d'Asti D.O.C.G.

Caffè

Cantina Bera - Via Castellero Cascina Palazzo 12 Neviglie (CN) - www.bera.it

Visita e degustazione alla Cantina Paitin-Neive (CN)



La storia dell'Azienda Paitin parte nel lontano anno 1796, quando Benedetto Paitin ebbe acquistato da Luigi Pellissero la cascina con annessa cantina e vigneti. Più tardi il figlio Giuseppe ampliò i vigneti ed acquistò la cantina sotterranea, risalente al XV secolo. Dal 1896 ebbe inizio l'esportazione del vino all'estero, mentre fin dal 1893 veniva imbottigliato il Barbaresco del Sorì Paitin. La

storia odierna vede impegnati Secondo Pasquero e i suoi due figli Giovanni e Silvano, che dal 17 ettari di proprietà producono ottime bottiglie di Barbaresco, Nebbiolo, Arneis, Barbera.

Visita in cantina e degustazione di:

- Langhe Arneis 2016
- Barbera Superiore Campoliva 2013
- Nebbiolo d'Alba Cà Veja 2014
- Barbaresco Sorì Paitin 2013

CANTINA PAITIN - Via Serraboella 20 Neive (CN) - www.paitin.it

Programma

- Ore 08:00 Partenza da Milano Famagosta
- Ore 09:45 Visita e Degustazione presso Cantina Montaribaldi
- Ore 12:30 Visita e Pranzo presso Cantina Bera
- Ore 15:30 Visita e Degustazione presso Cantina Paitin
- Ore 18:00 Partenza per Milano 1h 35' per tornare a Famagosta
- Ore 20:00 Rientro a Milano Famagosta

Prenotazione obbligatoria entro Mercoledì 01 Novembre 2017!

POSTI LIMITATI A 40 PARTECIPANTI

Le quote di partecipazione della visita comprendono le visite e degustazioni presso le aziende vinicole ed il pranzo

Quote di partecipazione della visita:
55€ Associato FISAR
65€ Non Associato
115€ 1 Associato + 1 Non Associato
120€ 2x Non Associato

La quota del pulman non è compresa e sarà indicativamente tra i 15 e 20 € a persone in funzione dei partecipanti.

>> PRENOTA QUI <<

Riceverete la conferma del pagamento Paypal e alcuni giorni prima dell'evento invieremo un remind con informazioni utili per l'evento. All'accoglienza dell'evento perfezioneremo il completamento del pagamento della quota in contanti.

Non sono ammesse altre modalità di partecipazione.

La Delegazione FISAR Milano si riserva la possibilità di apportare modifiche al programma e di fornire il servizio pulman al raggiungimento del numero minimo di persone

Per qualsiasi informazione in merito agli aspetti organizzativi della visita ti invitiamo a scrivere a eventi@fisar milano.org.

Per assicurarsi la partecipazione e darci la possibilità di organizzare al meglio l'evento, Vi chiediamo comunque di prenotare entro Mercoledì 1 Novembre 2017.

La visita è organizzata in collaborazione con People on the move srl - P.Aw: 12310160150 - Via Settembrini 29, 20124 Milano.

• SODDLE CALENDAR

• ESPORTA IN ICA

Dettagli

Data:
4 Novembre 2017

Ora:
8:00 - 20:00

Categorie Evento:
CALENDARIO EVENTI, VISITA IN CANTINA

Tag Evento:
#FISARMilano,
#Montaribaldi, #CantinaBera, #CantinaMontaribaldi, #CantinaPaitin, #DegustazioneBarbaresco, #DegustazioneCruBarbaresco, #DegustazioneDolcetto, #DegustazioneNebbiolo, #Cru del Barbaresco, #Pranzo dal produttore, #Pranzo in cantina, #Visita a Barbaresco, #Visita by Fisarmilano

Organizzatore

Fisar Milano

Le Espressioni del Nebbiolo del Piemonte

La potatura e il ribollir de' vini

Categorie

#IORESTOCASA (9)

Aperitivo (1)

Banco d'assaggio (0)

Blind tasting (0)

Collaborativo (0)

Competitivo (0)

Cena (1)

Cena di Natale (0)

Cena di Natale (1)

Degustazioni (14)

Elezioni (1)

Eventi Trascorsi (0)

Formazione (1)

Corsi (1)

Visite per i corsi (1)

Servizio (1)

Manifestazioni (1)

Vinitaly (0)

Biglietti (0)

Vinitaly Pullman (0)

Open Day (1)

Open Day - Aperitivo (1)

Open Day - Interessati

Corsi (1)

Open Day - Sommelier (1)

Senza categoria (0)

Uncategorizati (0)

Visite ai produttori (0)

Eventi acquistabili

#IORESTOCASA - LA FRANCACORTA - 12 giugno ore 19:00 DONAZIONE 0,00€ - 20,00€

#IORESTOCASA - IL PRODUTTORE SI RACCONTA: ABATE NERO (TRENTINO) - 8 giugno ore 19:00 DONAZIONE 0,00€ - 20,00€

#IORESTOCASA - IL PRODUTTORE SI RACCONTA: ADANTI (UMBRIA) - 5 giugno ore 19:00 DONAZIONE 0,00€ - 20,00€

#IORESTOCASA - IL CORAVIN - 4 giugno ore 19:00 DONAZIONE 0,00€ - 20,00€

#IORESTOCASA - I BIANCHI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA - 3 giugno ore 19:00 DONAZIONE 0,00€ - 20,00€