



## Un nuovo successo per Barolo, Barbaresco, Roero a Milano



49 cantine presenti in sala, un pubblico importante suddiviso fra professionisti del settore ed enoappassionati.

Un evento che Go Wine ripropone a Milano da oltre 15 anni, sempre in febbraio, e che si è arricchito nel tempo della presenza dei nebbioli del Roero, a fianco del Barolo e del Barbaresco.

Il vitigno nebbiolo come assoluto protagonista, attraverso gli assaggi delle nuove annate (Barolo 2016 e Barbaresco 2017 in primis), ma anche valorizzando annate anteriori e altre etichette proposte dalle singole aziende.

Uomini e donne del vino in sala a raccontare le loro bottiglie e il loro lavoro; una sorta di concerto di profumi e gusti che ha nei tratti del nebbiolo il filo conduttore.

Un richiamo che avvicina gli operatori del settore del milanese, dalla ristorazione, all' enoteche, all' articolato settore della comunicazione e che registra nella seconda parte un pubblico di enoappassionati sempre attento e qualificato. Raccogliendo appunti di degustazione e poi programmando l' itinerario verso le cantine, raggiungibili in poco tempo.



Si confermano i riscontri positivi sull'annata 2016 per il Barolo, e richiamando i due importanti eventi che il Consorzio di Tutela ha promosso nelle prime settimane dell'anno: Grandi Langhe ad Alba e lo straordinario evento di New York.

Molte cantine hanno presentato mini-verticali tratte dalla stessa o da differenti menzioni geografiche; in degustazione anche alcune apprezzate Riserve.

Nel corso dell'evento Go Wine ha assegnato uno speciale riconoscimento agli Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero. Nella ottava edizione del premio la scelta è caduta su importanti volti della ristorazione milanese di eccellenza, che si sono imposti all'attenzione nell'ultimo periodo: si tratta del Ristorante Terrazza Gallia, con la l'intervento in sala del sommelier Paolo Porfidio e del Ristorante L'Alchimia, con il titolare Alberto Tasinato e il sommelier Ilario Perrot.

Il momento della premiazione è stato anche piacevole sipario per confermare il grande momento di qualità della ristorazione milanese, con una presenza importante di ristoranti di eccellenza, molti con una storia recente, frutto di nuovi investimenti in città.



L'associazione Go Wine archivia così un'altra edizione positiva dell'evento: fra le cantine partecipanti da segnalare anche alcune new entry, come Burzi e San Biagio di La Morra, Il Bricco di Treiso, Poderi Moretti di Monteu Roero e marchi per la prima volta con Go Wine a questo evento come Malvirà, Ascheri e Poderi Colla.

Elenco delle cantine protagoniste dell'evento:

ABRIGO GIOVANNI – Diano d’Alba  
ADRIANO MARCO & VITTORIO – Alba  
ALARIO CLAUDIO – Diano d’Alba  
ASCHERI – 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  
BUSSIA SOPRANA – Monforte d’Alba  
BURZI ALBERTO – La Morra  
CANTINA DEL NEBBIOLO – Vezza d’Alba  
CASCINA ALBERTA – Treiso  
CASCINA CHICCO – Canale  
CASCINA SARIA – Neive  
DABBENE DANIELE – Santa Vittoria  
DOSIO VIGNETI – La Morra  
FRANCESCO RINALDI & FIGLI – Barolo  
GRASSO F.LLI – Treiso  
IL BRICCO – Treiso  
L’ASTEMIA PENTITA – Barolo  
LANO GIANLUIGI – Alba  
LE STRETTE – Novello  
LUZI DONADEI – Clavesana  
MALVIRA’ – Canale  
MONCHIERO F.LLI – Castiglione Falletto  
**MONTALBERA** – Castagnole Monferrato  
MORRA DIEGO – Verduno  
NADA GIUSEPPE – Treiso  
NEGRO ANGELO E FIGLI – Monteu Roero  
PALLADINO – Serralunga d’Alba  
PIAZZO COMM. ARMANDO – Alba  
PODERI GIANNI GAGLIARDO – La Morra  
PODERI COLLA – Alba  
PODERI MORETTI – Monteu Roero  
PONCHIONE MAURIZIO – Govone  
PORRO GUIDO – Serralunga  
PRUNOTTO – Alba  
REVELLO CARLO & FIGLI – La Morra  
SAN BIAGIO – La Morra  
SORDO GIOVANNI – Castiglione Falletto  
TENUTA SAN MAURO – Castagnole delle Lanze  
VAJRA G.D. – Barolo  
VEGLIO MAURO – La Morra  
VIETTI – Castiglione Falletto  
VOERZIO MARTINI – La Morra  
Con la ANTICA DISTILLERIA SIBONA – Piobesi d’Alba