



CULTURA & CINEMA

MUSICA & NIGHTLIFE

SAGRE & FIERE

CORSI

WINE

# Castagnito – Noi Vignaioli Piemontesi: I venerdì in Enoteca

AGGIUNGI AL MIO CALENDARIO

Data d'Inizio  
**giugno 26, 2015**

Luogo  
**Via Alba, 15 12050 Baraccone CN**

Data di Fine  
**giugno 26, 2015**

TELEFONO  
**+390173210350**

Ora  
**7:30 pm - 9:00 pm**

EMAIL  
**info@vienidanoi.it**

SITO WEB  
**http://www.vienidanoi.it/news-eventi/item/337-secondo-appuntamento-con-i-venerdi-in-enoteca-il-26-giugno-dalle-19-30-serata-vino-gusto.html**

ImageGallery

LocationMap

Share

Condividi

Twitter

Pinit



## Castagnito – Noi Vignaioli Piemontesi: I venerdì in Enoteca

Venerdì 26 giugno 2015, ore 19.30

### Secondo appuntamento con i vini dell'Alto Adige

Tornano le serate-evento dei **Venerdì in Enoteca Noi Vignaioli Piemontesi**, a Castagnito.

Appuntamento **venerdì 26 giugno** serata con i vini dell'azienda Kettmeir (Alto Adige) del gruppo Santa Margherita, in abbinamento ai prodotti dell'azienda Carni Dock di Lagnasco (Cn).

Durante la serata la sommelier Simona Guslandi presenterà alcuni dei vini DOC Alto Adige dell'azienda Kettmeir come: Metodo Classico Brut, Metodo Classico Brut Rosé, Gewürtztraminer, Sauvignon, Müller Thurgau e Pinot Nero.

In abbinamento verrà servito il prosciutto crudo di Cuneo D.O.P. tagliato al coltello da un esperto dell'azienda e altri salumi sempre a marchio Salumeria GrandDock e Carni Dock di Lagnasco.

Al termine della degustazione, seguirà un **aperitivo a buffet** con le proposte dello chef **Daniele Scaiola**, il nuovo gestore dell'enoteca Noi Vignaioli Piemontesi, accompagnato da un ottimo calice di vino Kettmeir.

Per rimanere aggiornati con tutte le iniziative e novità visitate la pagina **Facebook** o seguite **@NoiEnoteca** su **Twitter** e l'account **Instagram @noienoteca**.

#### REGISTRATION INFORMATION

#### Noi Vignaioli Piemontesi

Via Alba, 15 12050 Baraccone CN  
+390173210350  
info@vienidanoi.it  
http://www.vienidanoi.it/



#### ENOTECA NOI VIGNAIOLI PIEMONTESE, VINI E PRODOTTI DI QUALITA'

NOI siamo vignaioli, persone che hanno deciso di rimanere (o di tornare) a lavorare nei vigneti e in cantina come molti dei nostri padri.

NOI coltiviamo il vigneto ispirandoci a un modello di agricoltura sostenibile, per contribuire a migliorare la qualità della vita dei viticoltori e dei consumatori.

NOI crediamo nella pratica della viticoltura integrata.

NOI in cantina cerchiamo di conservare e trasmettere intatte fino al bicchiere l'equilibrio e l'armonia della materia prima che riusciamo a ottenere in vigneto.

NOI abbiamo l'obiettivo di garantire la qualità originaria dei prodotti, espressione vera e autentica dei diversi territori viticoli piemontesi.

#### How to Register

**Il costo dell'intera serata è di 18€.**

Per partecipare alla degustazione dei vini Kettmeir e dei prodotti Carni Dock il costo è di 10€.

Per l'aperitivo a buffet e calice di vino Kettmeir il costo è di 10€.

Per info e prenotazioni chiamare lo +390173210350, o scrivere a info@vienidanoi.it.

L'Enoteca Noi Vignaioli Piemontesi è aperta tutti i giorni dalle 10 alle 19. Propone pranzi a partire da 6 euro. Giovedì, venerdì e sabato aperitivi con taglieri di salumi e formaggi fino alle 21.

Chiuso la domenica e il lunedì.

Share

Facebook

Twitter

Visitato 31 volte , 4 Visite oggi

Previous

Prossimo

Evento Categories: Wine & Food