



Sei qui: Home » Agricoltura » **Vino: venerdì in enoteca Noi Vignaioli Piemontesi, 12 giugno serata con le bollicine Metodo classico**

## Vino: venerdì in enoteca Noi Vignaioli Piemontesi, 12 giugno serata con le bollicine Metodo classico

Inserito da: [agenzia AGR](#) Data: [giugno 05, 2015](#) In: [Agricoltura](#), [Top News](#)



5 GIU – Via alle serate-evento dei **Venerdì in Enoteca Noi Vignaioli Piemontesi**, a Castagnito. S'incomincia **venerdì 12 giugno** alle 19,30 con una degustazione di bollicine Metodo Classico. Sei etichette raccontate dal sommelier Giuseppe Veza. Altro 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). La serata sarà condotta dal sommelier Simona Guslandi.

Al termine della degustazione, seguirà un **aperitivo buffet** con le proposte dello chef **Daniele Scaiola**, il nuovo gestore dell'enoteca Noi Vignaioli Piemontesi. Daniele Scaiola ha intrapreso questa nuova avventura dopo aver gestito per 23 anni con il fratello Flavio il ristorante "Vecchio Tre Stelle" a Barbaresco.

La degustazione costa 10 euro. Aperitivo con buffet 10 euro. La degustazione più buffet 18 euro con un omaggio. Prenotazioni allo 0173 210350, [info@vienidanoi.it](mailto: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.

Per rimanere aggiornati con tutte le iniziative e novità visitate la pagina Facebook

[www.facebook.com/noienoteca](http://www.facebook.com/noienoteca) o seguite [@NoiEnoteca](#) su Twitter e l'account Instagram [@noienoteca](#). Altre

info: [www.vienidanoi.it](http://www.vienidanoi.it)