



CULTURA & CINEMA

MUSICA & NIGHTLIFE

SAGRE & FIERE

CORSI

WIN

Castagnito – Noi Vignaioli Piemontesi: I venerdì in Enoteca

AGGIUNGI AL MIO CALENDARIO

Data d'Inizio
giugno 12, 2015Luogo
Via Alba, 15 12050 Castagnito CNData di Fine
giugno 12, 2015TELEFONO
+390173210350Ora
7:30 pm - 9:00 pmEMAIL
info@vienidanoi.itSITO WEB
http://www.vienidanoi.it/index.php/news-eventi/item/266-tornano-i-venerdi-in-enoteca-noi-vignaioli-piemontesi

ImageGallery

LocationMap

Share

Condividi

0

Twitter

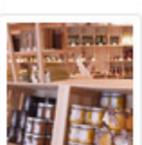
Pin it



Venerdì in enoteca

SERATA BOLLICINE

12 giugno 2015
ORE 19.30

18€

Castagnito – Noi Vignaioli Piemontesi: I venerdì in Enoteca

Venerdì 12 giugno 2015, ore 19.30

La prima serata con le bollicine Metodo classico

Aspettando l'estate, tornano le serate-evento dei **Venerdì in Enoteca Noi Vignaioli Piemontesi**, a Castagnito.

Si comincia **venerdì 12 giugno** alle 19,30 con una degustazione di bollicine Metodo Classico.

Sei etichette raccontate dal sommelier Giuseppe Vezza.

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.

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 QUALITÀ

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

Prenotazione obbligatoria.

La degustazione costa 10 euro.

Aperitivo con buffet 10 euro.

La degustazione più buffet 18 euro con un omaggio.

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.