



Venerdì in Enoteca Marengo & Nuovimondi

02-09 Ottobre 2015
NOI Vignaioli Piemontesi a Castagnito (CN)



Degustazione di 6 Vini

Piemonte DOC Cortese Spumanti Marengo
Metodo Charmat & Metodo Classico

Vini rossi Nuovimondi Linea Premium
Barbera d'Asti DOCG superiore 2011, Langhe DOC Nebbiolo 2014,
Barbaresco DOCG 2012, Barolo DOCG 2009

A seguire buffet con calice di vino a scelta tra quelli proposti durante la degustazione



A tutti i partecipanti
sconto sull'acquisto di una
cantinetta dei 6 vini proposti

Il costo dell'intera serata è di 18€
Per partecipare solo alla degustazione dei vini il costo è di 10€
Per partecipare solo al buffet il costo è di 10€

Via Alba, 15
12050 Castagnito (CN) Tel. +39 0173 210350
info@vienidanoi.it - www.vienidanoi.it



È RICHIESTA LA PRENOTAZIONE - POSTI LIMITATI



I Venerdì d'autunno all'Enoteca Noi
S'inizia il **2 ottobre** alle 19,30 con la serata Marengo e Nuovimondi
Il **9 ottobre** protagoniste le bollicine Metodo classico

D'incontri, chiacchiere e brindisi si colora l'autunno all'Enoteca Noi Vignaioli Piemontesi. Il locale è a Castagnito, sulla statale Alba-Asti. In calendario ci sono ancora due serate, sempre di venerdì dalle 19,30, dedicate a chi ama il vino, ma non solo.

Si comincia venerdì 2 ottobre ore 19,30 con una serata dedicata al Marengo, una scommessa alessandrina per rilanciare uno dei vitigni autoctoni del Piemonte a bacca bianca: il cortese. Vignaioli Piemontesi ha raccolto la sfida: in degustazione ci saranno due spumanti a confronto Metodo Charmat e Metodo Classico. Seguirà una degustazione delle etichette Nuovimondi, un progetto ambizioso per commercializzare i vini in bottiglia della cooperazione piemontese all'estero. Si assaggiano Barbera d'Asti docg superiore 2011, Langhe doc Nebbiolo 2014, Barbaresco docg 2012, Barolo docg 2009.

A seguire buffet con calice di vino a scelta tra quelli proposti durante la degustazione.

Altra serata venerdì 9 ottobre ore 19,30 con una degustazione di sei spumanti Metodo Classico. A seguire buffet con calice di vino tra quelli del giorno proposti dall'enoteca.

L'enoteca Noi Vignaioli Piemontesi è aperta tutti i giorni dal lunedì alla domenica dalle 10.30 alle 19. Durante gli eventi del venerdì l'orario viene prolungato fino alla conclusione della serata. Ampia la scelta tra oltre 700 etichette di vino, 160 distillati e grappe, 180 prodotti enogastronomici.

Serata Marengo& Nuovimondi del 2 ottobre:

Tutti i partecipanti avranno la possibilità di acquistare una cantinetta dei 6 vini proposti al prezzo speciale di 65 euro anziché 81,40 euro. Il costo della serata è di 18 euro. Solo alla degustazione: 10 euro. Solo l'aperitivo a buffet con calice di vino: 10 euro.

Serata Bollicine del 9 ottobre:

A tutti i partecipanti sarà offerto un buono sconto del 10% per acquisti in enoteca. Il costo dell'intera serata è di 20€. Solo alla degustazione: 12 euro. Solo aperitivo a buffet e calice di vino: 10 euro.

Noi Vignaioli Piemontesi

Dagli Anni 90, l'enoteca Noi Vignaioli Piemontesi è una vetrina del vino e dell'eccellenza agroalimentare del Piemonte, situata in una posizione strategica, a Castagnito, sulla strada tra Asti e Alba. Oltre alla vendita diretta di vino e prodotti tipici, si offre un servizio vineria a pranzo e all'ora dell'aperitivo. Ampia la proposta di etichette che nascono nelle 39 cantine cooperative associate all'associazione e nelle aziende vitivinicole del Piemonte. Accanto al vino, c'è un'accurata scelta di produzioni artigianali: dalla pasta all'uovo alle conserve, dal miele alle confetture, dai formaggi ai dolci tipici. Da settembre a dicembre è possibile acquistare il tartufo bianco d'Alba.

Info e prenotazioni:

Web: www.vienidanoi.it

E-Mail: info@vienidanoi.it

Tel. 0173 210350