



Martedì 6 Novembre 15 sfumature di Nebbiolo (Barbaresco e Barolo)

Appuntamento imperdibile per gli appassionati dei rossi di livello superiore
Una serata che vede come protagonista il più nobile dei vitigni piemontesi.
Degustiamolo assieme nelle sue vesti più pregiate: il Barbaresco e il Barolo
11 comuni di produzione per 11 Baroli e 4 Barbareschi per altrettanti comuni

Produttore	Comune	M.G.A.	Annata	Prezzo
SAN BIAGIO	ALBA s.r.seno d'elvio	MONTERSINO	2014	30 €
P. BARBARESCO	BARBARESCO	RIO SORDO RISERVA	2013	39 €
PUNSET	NEIVE	S. C. CAMPO QUADRO RIS	2010	43 €
F. NADA	TREISO	MANZOLA	2004	50 €
A. RAVERA	GRINZANE CAVOUR	CASTELLO	2014	40 €
C. ALARIO	DIANO D'ALBA	SORANO	2014	40 €
ERBALUNA	LA MORRA	ROC. DELL'ANNUNZIATA	2013	38 €
BENEVELLI	MONFORTE D'ALBA	RAVERA DI MONFORTE	2013	35 €
U. FRACASSI	CHERASCO	MANTOETTO	2012	39 €
M. BRANGERO	VERDUNO	MONVIGLIERO	2012	42 €
NEGRETTI	RODDI	BRICCO AMBROGIO	2010	50 €
F. CONTERNO	NOVELLO	PANEROLE	2010	40 €
ODDERO	CAST. FALLETTO	VILLERO	2008	85 €
BREZZA	BAROLO	CANNUBI	2004	110 €
MASSOLINO	SERRALUNGA	VIGNA RIONDA RISERVA	2004	120 €

In abbinamento alla degustazione la nostra cucina propone un
menù a base di tartufo

19.30 - 22.30 | € 50 solo vini | possibilità aperitivo e cena