

BARBERA D'ASTI

Die grossen Weine aus dem Piemont

DIE WEINGÜTER VOR ORT

ADRIANO GRASSO | ANTICHE CANTINE BREMA | AZ. VITIVINICOLA
CANTAMESSA | BERSANO | BIANCO ANGELO | CANTINA ALICE BEL COLLE |
CASA CALCAGNI | CASCIAN CARLÉN DI SPAGARINO PAOLO | CASCINA
CARLÒT | CASCINA PERFUMO | EREDE DI CHIAPPONE ARMANDO | FRANCO
ROERO | LA SERRA VENTURINO VINI | ROVERO | TENUTA BRICCO SAN
GIORGIO | TENUTA GARETTO | TENUTA SANTA CATERINA

Montag,
4. März 2019
Restaurant Metropol
Zürich

Exklusive Weindegustation

Das Konsortium der Barbera d'Asti und der Monferrato-Weine leistet einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung des Gebiets, in dem es tätig ist. Heute hat das Konsortium der Barbera d'Asti und der Monferrato-Weine mehr als 250 angeschlossene Weingüter und ist der Bezugspunkt einer Produktionskette, in der der Schutz der Umwelt und die Verbesserung der Qualität ihrer Produkte im Mittelpunkt steht.

PROGRAMM

15 bis 18 Uhr Freie Verkostung nur für Fachpublikum

18 bis 20 Uhr Freie Verkostung für Weinliebhaber und Publikum

SEMINARE

15.30 Uhr Masterclass 1 Barbera d'Asti: Frische Fruchtigkeit im Glas

17.45 Uhr Masterclass 2 Autochthone Rebsorten des Monferrato:
Die ganze Vielfalt einer Region

18.30 Uhr Masterclass 3 Barbera d'Asti Superiore: Der Terroirwein aus
den Hügeln des Piemont

ANMELDUNG & INFORMATIONEN

Frei für Fachpublikum

Frei für VINUM-Abonnenten oder mit Voranmeldung

Anmeldung inkl. Begleitperson (Anzahl Personen angeben)
bis Freitag, 1. März 2019

Location Restaurant Metropol, Fraumünsterstrasse 12, 8001 Zürich
www.metropol-restaurant.ch

JETZT ANMELDEN! WWW.VINUM.EU/BARBERA