



Associazione Italiana
Sommelier Trentino

IL BAROLO

Seminario di approfondimento

Venerdì 13 e sabato 14 marzo

Palazzo Trautmannsdorf

Via del Suffragio, 3 - Trento



Primo incontro: Venerdì 13 marzo ore 20.30

Comune di Verduno

Barolo Acclivi 2009 - **Comm. GB. Burlotto**

Barolo Riserva Monvigliero 2008 - **Castello di Verduno**

Comune di Novello

Barolo sotto Castello di Novello 2007 - **Giacomo Grimaldi**

Comune di Barolo

Barolo Cannubi Boschis 2009 - **Luciano Sandrone**

Barolo (Cannubi, San Lorenzo, Rué e Rocche di La Morra) 2006 -

Bartolo Mascarello

Barolo Bricco delle Viole 2009 - **G.D. Vaira**

Barolo Riserva Sarmassa Vigna Merenda 2008 - **Giorgio Scarzello**

Barolo Riserva 1961 - **Borgogno**

Le degustazioni di AIS Trentino

Secondo incontro: Sabato 14 marzo ore 9.30

Comune di La Morra

Barolo Rocchette 2000 - **Cav. Lorenzo Accomasso**

Barolo Gattera 2010 - **Gian Bovio**

Barolo Brunate 2010 - **M. Marengo**

Barolo Giachini 1997 - **Renato Corino**

Barolo Cerequio 1993 - magnum - **Roberto Voerzio**

Comune di Castiglione Falletto

Barolo Riserva Monprivato Vigna Ca' d'Morissio 2003 -

Giuseppe Mascarello

Barolo Rocche di Castiglione 2004 - magnum - **Poderi e Cantine Oddero**

Barolo Bric del Fiasc 2003 - **Paolo Scavino**

Ore 12.30 - Pausa pranzo: saranno serviti due piatti caldi (un primo ed un secondo)

ore 14.30 - Terzo incontro

Comune di Monforte

Barolo Ginestra Vigna del Gris 1997 - **Conterno Fantino**

Barolo Ginestra Ciabot Mentin 2001 - **Domenico Clerico**

Barolo Riserva Bussia Vigna Colonnello 2008 - **Prunotto**

Barolo Riserva Gavarini Runcot 1998 - **Elio Grasso**

Comune di Serralunga

Barolo Cerretta 2006 - **Giovanni Rosso**

Barolo Vigna Rionda 2003 - **Roagna**

Barolo Riserva Rocche del Falletto 2001 - **Bruno Giacosa**

Barolo Riserva Francia Monfortino 1998 - **Giacomo Conterno**

*A tutti i partecipanti verrà data la nuova mappa relativa alle **Menzioni Geografiche Aggiuntive** (Vigneti) della denominazione Barolo .*

A chiusura dell'ultima degustazione assaggeremo tre stagionature diverse del **Castelmagno**, formaggio dalla grande storia e prestigio, unico e raro.

Data la particolarità ed il notevole impegno economico che richiede l'organizzazione di questo seminario consiglio vivamente di iscriversi solo se si ha la certezza assoluta di poter partecipare.

Ricordiamo infatti che anche in caso di mancata partecipazione sarà richiesta la quota stabilita.

In sala saranno a disposizione quattro bicchieri per partecipante, per poter confrontare e cogliere l'evoluzione nel calice dei vini ognuno è libero di portarsene degli altri.

Informazioni e prenotazioni:

info@aistrentino.it

tel: 348.1486308

Contributo per la partecipazione all'evento associativo per i soci AIS Trentino:

€ 200,00

I posti sono limitati ed è quindi consigliabile effettuare l'iscrizione prima possibile.