



ECCELLENZA PIEMONTE



DEGUSTAZIONI LIBERE FINO A ESAURIMENTO POSTI IN SALA

SABATO 1

- 13.00-13.30** Erbaluce di Caluso Docg con Salame di suino nero piemontese
14.30-15.00 Gattinara Docg con Toma della Valsesia
16.00-16.30 Brachetto Docg con Krumiri di Casale Monferrato
17.30-18.00 Grignolino Doc con Prosciutto cotto delle Valli Tortonesi e Salame Piemonte Igp
19.00-19.30 Freisa Doc, Pane del Re e Salamini italiani alla caciatora Dop

20.00 Brindisi con Alta Langa Docg e Nocciola Piemonte Igp

DOMENICA 2

- 11.00-11.30** Malvasia del Pinerolese Doc e Biscotti di Meliga
12.30-13.00 Gavi Docg con Torta di Riso
14.00-14.30 Ovada Docg con Fassushi, carne di Fassona Piemonte Igp
15.30-16.00 Arneis Docg con Mele antiche e Roccaverano Dop
17.00-17.30 Erbaluce di Caluso Docg spumante e Giandujotto
18.00-18.30 Timorasso Docg e Montebore

19.00 Brindisi con Alta Langa Docg e Nocciola Piemonte Igp

LUNEDÌ 3

- 11.00-11.30** Valli di montagna: un viaggio tra vigne storiche, autoctoni e vino del ghiaccio con Plaisentif e marmellata di fichi
12.30-13.00 Passito di Strevi Doc e blu caprino
14.00-14.30 Barolo Docg e Crudo di Cuneo Dop
15.00-15.30 Olio extra vergine di oliva (Associazione Produttori Olio Monferrato del Piemonte)

16.00 Brindisi con Alta Langa Docg e Nocciola Piemonte Igp

