

Mercoledì
15 febbraio 2023
Lugano

Le colline del Monferrato, nel cuore del Piemonte, sono la patria del Barbera. Nella denominazione Nizza DOCG, la Barbera è la base di un vino di terroir per eccellenza, elegante e durevole allo stesso tempo. L'eleganza deriva da microclimi molto particolari e dalle diverse condizioni del suolo, dalle escursioni termiche tra giorno e notte, e dalla posizione dei vigneti. La caratteristica longevità deriva dall'acidità e dai tannini fini del vitigno Barbera e dall'affinamento in legno.

Il Nizza DOCG è prodotto in 18 comuni intorno alla città di Nizza Monferrato e fin dalla prima annata del 2014 è una denominazione di origine geografica – come tutte le grandi zone vinicole del mondo.

PROGRAMMA

15.00 - 16.30 | MASTERCLASS

16.30 - 17.30 | Aperitivo con degustazione aperta

REGISTRAZIONE

Questo evento è rivolto esclusivamente a un **pubblico di professionisti**. La partecipazione è gratuita.

Il modulo di iscrizione e ulteriori informazioni sono disponibili sul sito

www.vinum.eu/masterclass-nizza-lugano

Si prega di iscriversi online entro **giovedì, 9.2.2023** e di inviare l'**attestazione dopo l'iscrizione a irene.toechterle@vinum.ch**.



ASSOCIAZIONE
PRODUTTORI DEL
NIZZA

REGISTRATI ORA!

www.vinum.eu/masterclass-nizza-lugano

Rosso piemontese con il goût de terroir

