



ROERO DAYS 2017: A MILANO TUTTO IL FASCINO DEL ROERO

Credits: Tino Gerbaldo
Fotografo La Docg Roero e Roero Arneis protagonista di due giorni di assaggi, dibattiti e approfondimenti.

Il 26 e 27 marzo il Consorzio del Roero segna in agenda un importante appuntamento: l'edizione 2017 dei Roero Days, manifestazione che ha come obiettivo il mettere in contatto gli appassionati e i professionisti del vino con i produttori di Roero DOCG.

Per due giorni, al Museo dei Navigli di Milano si potranno infatti degustare i rossi a base di uva Nebbiolo, Roero e Roero Riserva, e i bianchi di Roero Arneis, per un totale di 250 vini prodotti da oltre 60 cantine, ai quali si affiancheranno i prodotti gastronomici DOP proposti da Assopiemonte.

Il programma prevede otto laboratori: "Dieci Anni di Roero Arneis 2005-2014": domenica e lunedì alle ore 11.00 "Quindici Anni di Roero e Roero Riserva 1997-2011": domenica e lunedì alle ore 13.00 "Rossi autoctoni italiani del 2011 a confronto: Chianti Classico, Sforzato di Valtellina, Taurasi, Primitivo di Manduria, Etna Rosso, Roero": domenica e lunedì alle ore 15.00 "Bianchi autoctoni italiani del 2013 a confronto: Alto Adige Pinot Bianco, Vermentino di Gallura, Fiano d'Avellino, Colli Orientali del Friuli Friulano, Soave, Roero Arneis": domenica e lunedì alle ore 17.00 A questi si aggiungeranno due tavole rotonde: "Il Roero e l'immagine del territorio": domenica alle ore 16.00 "La DOCG Roero e i suoi cru: la nascita delle Menzioni Geografiche Aggiuntive": lunedì alle ore 16.00 I laboratori di degustazione termineranno con un assaggio di tre piatti creati dello chef stellato Davide Palluda del ristorante All'Enoteca di Canale.

Questi incontri, prenotabili sul sito del Consorzio del Roero, saranno condotti da qualificati critici enologici come Dario Cappelloni, Daniele Cernilli, Lorenzo Colombo, Gianni Fabrizio, Fabio Gallo, Giancarlo Gariglio, Andrea Gori, Vittorio Manganelli, Alessandro Masnaghetti, Roberto Racca e

Paolo Zaccaria.

Professionisti che metteranno in luce le peculiarità dei vini bianchi a base di arneis e dei rossi a base di nebbiolo, prodotti nell'area del Roero.

Un'occasione imperdibile per scoprire tutto il fascino dei vini del Roero.

I Roero Days vi aspettano dunque domenica 26 e lunedì 27 marzo dalle ore 10.30 alle 19.30 al Museo dei Navigli, il biglietto è acquistabile sul sito www.consorziodelroero.it o direttamente all'ingresso.