



ROERO **ROERO DAYS** **DAYS 2019**
Programma
PALAZZO RE ENZO - BOLOGNA 2019
ROERO DAYS 2019

DOMENICA 31 MARZO 2019

- ore 10,30 – 19,30

Apertura della *Sala d'Assaggio* dei 60 Produttori

- ore 10,30 – 19,30

Apertura mostra fotografica “Roero” di Carlo Avataneo

- ore 11

Laboratorio di degustazione *Dieci anni di Roero Arneis – 2007-2016*

Porello Marco – Roero Arneis Camestrì 2007

Pace – Roero Arneis 2010

Negro Angelo e Figli – Roero Arneis 7 Anni 2011

Matteo Correggia – Roero Arneis 2012

Taliano – Roero Arneis 2013

Costa Catterina – Roero Arneis 2016

- ore 12

Presentazione “Terra, viti e vino nella storia e nella cultura del Roero” con Edmondo Bonelli (naturalista), Andrea Dani (sommelier)

- ore 13

Laboratorio di degustazione *Quindici anni di Roero e Roero Riserva – 1999-2013*

Malabaila – Roero Sup. Castelletto 2000

Matteo Correggia – Roero Ròche d'Ampsèj Riserva 2006

Generaj – Roero Bric Aut Riserva 2006

Costa Stefanino – Roero Gepin 2010

Erbacipollina srl: P.IVA 06984000965 || www.erbacipollina.it || info@erbacipollina.it

|| Imola: Via Appia 31 || Cap 40026 || 0542.850591 || Fax 0542. 061105.

erbacipollina
IDEE • FOOD • MARKETING



Cascina Fornace – Roero 2012

Pelassa – Roero Antaniolo Riserva 2013

- ore 15

Laboratorio di degustazione *Rossi autoctoni italiani del 2013 a confronto*

Cascina Ca' Rossa – Roero Mompissano Riserva 2013

Marsaglia – Roero Brich d'America 2013

Lambrusco di Sorbara 2013

Romagna Sangiovese Riserva 2013

Gutturnio Sup. 2013

Chianti Classico Riserva 2013

Amarone 2013

- ore 17

Laboratorio di degustazione *Bianchi autoctoni italiani del 2015 a confronto*

Monchiero Carbone – Roero Arneis Cecu d'la Biunda 2015

Careglio Pierangelo – Roero Arneis “senza nome” 2015

Romagna Albana 2015

Soave Classico 2015

Colli Bolognesi Pignoletto Classico 2015

Colli Orientali del Friuli Friulano 2015

Verdicchio dei Castelli di Jesi 2015

LUNEDÌ 1° APRILE 2019

- ore 10.30-18.30

Apertura della *Sala d'Assaggio* dei 60 Produttori

- ore 10,30 – 19,30

Apertura mostra fotografica “Roero” di Carlo Avataneo

- ore 11

Laboratorio di degustazione *Dieci anni di Roero Arneis – 2007-2016*

Malvirà – Roero Arneis Vigna Renesio 2008

Taliano – Roero Arneis 2010

Erbacipollina srl: P.IVA 06984000965 || www.erbacipollina.it || info@erbacipollina.it

|| Imola: Via Appia 31 || Cap 40026 || 0542.850591 || Fax 0542. 061105.

erbacipollina
IDEE • FOOD • MARKETING



Generaj – Roero Arneis Quindicilune 2012
Porello Marco – Roero Arneis Camestrì 2013
Rosso Francesco – Roero Arneis Ca 'd Dreja 2015
Giacomo Barbero – Roero Arneis 2016

- ore 12,30

Laboratorio di degustazione *Il Roero Docg bianco e rosso in verticale – 8 assaggi*
(N.B. Riservata ai professionisti del settore)

Chiesa Carlo – Roero Monfriggio 2010
Alberto Oggero – Roero 2012
Cascina Val del Prete – Roero Vigna di Lino 2013
Cascina del Pozzo – Roero Riserva Montegalletto 2013
Negro Angelo e Figli – Roero Arneis Perdaudin 2010
Gallino Filippo – Roero Arneis 2013
Careglio Pierangelo – Roero Arneis 2015
Antica Cascina dei Conti di Roero – Roero Arneis 2016

- ore 14

Presentazione *“I sentieri dei cru del Roero: il turismo enologico a piedi e in bicicletta”* in collaborazione con l'Ecomuseo delle Rocche del Roero

- ore 14,30

Laboratorio di degustazione *Il Roero Docg bianco e rosso in verticale – 8 assaggi*
(N.B. Riservata ai Professionisti del settore)

Malvirà – Roero Trinità Riserva 2007
Monchiero Carbone – Roero Printi Riserva 2010
Tenuta Carretta – Roero Bric Paradiso Riserva 2012
Bric Castelvej – Roero Riserva Panera Alta 2015
Pace – Roero Arneis 2010
Massucco – Roero Arneis 2011
Cornarea – Roero Arneis 2013
Deltetto – Roero Arneis 2015
Costa Mario – Roero Arneis 2016



- ore 16,30

Laboratorio di degustazione *Bianchi autoctoni italiani del 2015* a confronto

Nizza Silvano – Roero Arneis 2015
Deltetto – Roero Arneis San Michele 2015
Romagna Albana 2015
Soave Classico 2015
Colli Bolognesi Pignoletto Classico 2015
Colli Orientali del Friuli Friulano 2015
Verdicchio dei Castelli di Jesi 2015

*

INTERVENTI ALLE DEGUSTAZIONI E ALLE PRESENTAZIONI (in ordine alfabetico):

Edmondo Bonelli (naturalista)
Dario Cappelloni (Guida essenziale ai vini d'Italia)
Giuseppe Carrus (Gambero Rosso)
Daniele Cernilli (direttore Doctor Wine)
Andrea Dani (Associazione Italiana Sommelier)
Gianni Fabrizio (curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso)
Fabio Giavedoni (curatore di Slow Wine)
Vittorio Manganeli (critico enogastronomico, autore dell'“Atlante del vino italiano” - 2015)
Paolo Zaccaria (autore dell'e-book “Wines of Roero”)

*

Tutti i Laboratori, che prevedono l'assaggio di almeno 6 vini - previa prenotazione sul sito del Consorzio - sono seguiti da **assaggi gastronomici** proposti dallo **chef stellato Davide Palluda**.