

IL CONSORZIO DI TUTELA DEL ROERO INVITA PROFESSIONISTI E APPASSIONATI AI

# ROERO DAYS



2 giorni di assaggi, 60 produttori,  
8 laboratori di degustazione, 2 presentazioni,  
300 vini a disposizione, la mostra fotografica  
sul paesaggio del Roero, assaggi gastronomici  
e la cucina stellata del Roero

BOLOGNA 31 marzo - 1° aprile 2019  
Palazzo Re Enzo, piazza del Nettuno 1



## domenica 31 marzo

- 10,30-19,30** Apertura della Sala d'assaggio dei 60 Produttori
- 11,00** Laboratorio di degustazione  
Dieci anni di Roero Arneis: 2007-2016
- 12,00** Presentazione "Terra, viti e vino nella storia e nella cultura del Roero" con Edmondo Bonelli (naturalista) e Andrea Dani (sommelier)
- 13,00** Laboratorio di degustazione  
Quindici anni di Roero e Roero Riserva: 1999-2013
- 15,00** Laboratorio di degustazione  
Rossi autoctoni italiani del 2013 a confronto
- 17,00** Laboratorio di degustazione  
Bianchi autoctoni italiani del 2015 a confronto

### LE DEGUSTAZIONI E LE PRESENTAZIONI SARANNO TENUTE DA:

**Edmondo Bonelli** (naturalista), **Dario Cappelloni** (Guida essenziale ai vini d'Italia), **Giuseppe Carrus** (Gambero Rosso), **Daniele Cernilli** (Doctor Wine), **Andrea Dani** (Associazione Italiana Sommelier), **Gianni Fabrizio** (Vini d'Italia), **Fabio Giavedoni** (Slow Wine), **Vittorio Manganelli** (critico enogastronomico), **Paolo Zaccaria** (Wines of Roero).

I Laboratori (da prenotare sul sito del Consorzio) prevedono la degustazione di almeno 6 vini e sono seguiti da assaggi gastronomici dello chef stellato Davide Palluda.

## lunedì 1° aprile

- 10,30-18,30** Apertura della Sala d'assaggio dei 60 Produttori
- 11,00** Laboratorio di degustazione  
Dieci anni di Roero Arneis: 2007-2016
- 12,30** Laboratorio di degustazione  
Il Roero Docg bianco e rosso in verticale  
8 assaggi dedicati ai Professionisti del settore
- 14,00** Presentazione "I sentieri dei cru del Roero: il turismo enologico a piedi e in bicicletta", in collaborazione con l'Ecomuseo delle Rocche del Roero
- 14,30** Laboratorio di degustazione  
Il Roero Docg bianco e rosso in verticale  
8 assaggi dedicati ai Professionisti del settore
- 16,30** Laboratorio di degustazione  
Bianchi autoctoni italiani del 2015 a confronto



Tra il 25 marzo e il 5 aprile i Ristoranti e le Enotecche aderenti propongono almeno 6 calici Roero Docg, in bianco e in rosso. Tutte le informazioni sui Locali Amici del Roero Docg su: [www.consorziodelroero.it](http://www.consorziodelroero.it)