



THE PERFECT PAIRING

Piedmont's fine wines & white truffles

Melano – Mercoledì 14 novembre 2018

Con l'inizio dell'autunno vi vogliamo coccolare con uno dei matrimoni più felici dell'enogastronomia, ovvero il connubio fra i grandi vini piemontesi & il Tartufo Bianco d'Alba.

Guidati dal nostro Brand Ambassador and Head Sommelier, Davide Vaccarini mercoledì 14 novembre 2018 presso "The Secret Spot" di ARVI, a Melano, avrete modo di assaggiare in un'unica serata le eccezionali annate di alcuni dei produttori storici e più rappresentativi delle zone delle Langhe, Barolo e Barbaresco, accompagnati da una deliziosa cena a base di tartufo.



Vi è un filo conduttore fra i produttori che vi presenteremo: sono tutti a conduzione familiare, tuttavia ognuno di loro ha una storia diversa e dei prodotti dal carattere unico.

Fra le diverse cantine, avrete modo di degustare i vini del "guru" piemontese Angelo Gaja, personaggio carismatico che ha cambiato il mondo del vino italiano ed è conosciuto a livello mondiale come "il re del Barbaresco", con oltre 150 anni di storia alle spalle.

A seguire Ca' del Baio, una cantina gestita dalle tre sorelle Grasso. Ad oggi quest'azienda è una delle pochissime realtà ad avere una parcella all'interno del vigneto Asili, il più importante per la produzione del Barbaresco, e per questa ragione vi faremo assaggiare la Riserva 2012.

Proseguiremo con Sandrone e il suo Barolo Le Vigne, il cui nome indica la diversità d'origine delle uve, che provengono dai migliori vigneti tra i comuni di Serralunga, Castiglione Falletto e Barolo. Davide, il nostro Head Sommelier, descrive questo Barolo come un vino di rara eleganza ed equilibrio.

Concluderemo con Brovia e Paolo Scavino, degustando due vini provenienti dallo stesso Cru di produzione in Castiglione Falletto, cioè il vigneto Fiasco, per mettere a paragone due stili completamente diversi tra loro, ma entrambi amati dalla critica, visti anche gli ottimi punteggi.

Unitevi a noi per l'evento di stagione e provate gli incredibili vini piemontesi serviti accanto all'amato tartufo bianco della regione.

THE WINE LIST

Aperitivo di Benvenuto

Alteni di Brassica Sauvignon, Gaja 2015 - *Robert Parker 91*

Barbaresco Asili Riserva, Cà del Baio 2012 - *James Suckling 95*

Barolo Le Vigne, Sandrone Luciano Azienda Agricola 2012 - *Wine Spectator 95*

Barbaresco, Gaja 2014 - *Robert Parker 94*

Barolo Bric del Fiasc, Azienda Vitivinicola Paolo Scavino 2013 - *Robert Parker 95*

Barolo Garblèt Suè, Brovia 2013- *Robert Parker 93*

TICKET

CHF 330.00 IVA Incl.

RSVP: events@arvi.ch

EARLYBIRD TICKET PRICE

CHF 295.00 IVA Incl.

Offer valid until 19.10.2018

LOCATION

19:00h

ARVI SA – The Secret Spot

Via Pedemonte di Sopra 1, CH - 6818 Melano

Dress Code: *smart casual*

ADDITIONAL INFORMATION

I posti sono limitati a 20 persone. In caso di mancato raggiungimento della soglia minima di partecipanti, ARVI si riserva il diritto di annullare o posticipare l'evento. Sarà data conferma definitiva solo dopo il saldo della fattura entro e non oltre Mercoledì 7 Novembre 2018. La quota di iscrizione non è rimborsabile. Si prega di notare che verrà servito un solo bicchiere da degustazione per persona per etichetta. Il prezzo include il materiale didattico e un menu in abbinamento ai vini.