

SPONSOR DELL'EVENTO



BANCA DI ASTI



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO

RESICAR

Dal 1989
faremo la strada
insieme



**MON
WINE
ART**



UN RINGRAZIAMENTO



I Salici Ridenti



TerraMia
Alimenti e prodotti sfusi.



AIS Piemonte



E un riconoscimento speciale a tutti coloro che hanno
contribuito all'organizzazione dell'evento

**MERCATO DEI VIGNAIOLI
MASTERCLASS**

9 NOVEMBRE 2024

**ISOLA D'ASTI - MONGOVONE
PALAZZO GOVONE**

Masterclass

Con vini Barbera, condotta dai
sommelier AIS accompagnata da
degustazioni dei formaggi tipici del territorio

Esposizione e Assaggi

con i vini delle
Aziende e Mercato dei Vignaioli

Area Food

a seguire, con la collaborazione di
Ristorante "I Salici Ridenti"
Nizza Monferrato

Mostra d'Arte

TERRA E FUOCO

con l'artista Alfredo Roggero Fossati
Esposizione di Teste segnapalo e Forme

Al termine delle Masterclass sarà
premiato il vino preferito
grazie all'Istituto d'Arte "V. Alfieri" di Asti

Programmazione della serata

INIZIO MASTERCLASS

Ore 17:30 – 1° degustazione
BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

Ore 19:30 – 2° degustazione
BARBERA D'ASTI DOCG

A cura dei sommelier dell'AIS 

con la partecipazione di

**Azienda Vitivinicola
Ferretti SSA**

**Tenuta
La Graziosa**

**Tenuta
La Meridiana**

iDivini SSA

**Torchio1953
Winery**

**Azienda Agricola
Olivetti**

Per info e prenotazioni chiamate

0141 / 958134 (int. 5) Valentina
333 29 70112 Nino - 328 93 75623 Luca

Prenotazione obbligatoria per 1 Masterclass - Quota di ingresso 25€
Gradita massima puntualità

Possibilità di accesso area food con piatto e consumazione 10€
Possibile degustazione dei soli vini con ticket a parte