

2019 30 MAGGIO 1-2 GIUGNO Wine Festival a Serralunga d'Alba 2° EDIZIONE	A TAVOLA CON I PRODUTTORI Wine dinner al Boscareto Resort	
	FESTIVAL NEL CENTRO STORICO	
	DEGUSTAZIONE dei vini di Serralunga d'Alba	
	MASTERCLASS & SEMINARI	
	APPUNTAMENTI NELLE CANTINE	
	STREET FOOD & MUSICA	

Giovedì 30/05

WINE DINNER: A TAVOLA CON I PRODUTTORI

IL BOSCARETO RESORT - ore 20.00

Incontra i produttori di Serralunga ad una cena speciale: Un menu preparato da 5 chef in abbinamento a 40 grandi vini di Serralunga d'Alba. // Su prenotazione, €130 (sconto €5 soci AIS/FISAR) // info@serralungavinoe.com

MENU

Aperitivo in terrazzo

Sgombro e piselli

Giuseppe Ricchebuono | Il Vescovado*, Noli

Cipolla cotta al sale ripiena di capocollo, chips di polenta

Massimo Dellaferrera | La Coccinella, Serravalle Langhe

Risotto mantecato al blu d'alpe, lapsang souchang e barbabietola

Andrea Ferrucci | Marcelin, Montà d'Alba

Guancia di maiale, purea soffice di patate al lemongrass e ciliegie all'agro

Flavio Costa | 21.9*, Piobesi d'Alba

Composta di ciliegie alla barbera "Sovrana" e nocciola dell'Alta Langa

Bai, Sforza, Tesse | La Rei*, Serralunga d'Alba

Piccola pasticceria

Sabato 01/06

Festival nel centro storico

Serralunga d'Alba - ore 12-24 // ingresso libero

Con banco d'assaggio dei vini di Serralunga d'Alba, street food dei ristoranti del paese, visite guidate al castello, Dj Set e molto altro.

Masterclass: Serralunga by Bus - Settore Nord

Ore 15.00

In giro alla scoperta dei tesori enoici di Serralunga. A cura di Alessandro Masnaghetti, enogiornalista e autore delle mappe MGA (carte ufficiali dei cru) del Barolo. Durante il percorso verranno esplorati i seguenti cru: Carpegna, Prapò, Baudana, Cerretta, Meriame, Lazzarito, Parafada, Gabutti. // Su prenotazione, €50 (sconto €5 soci AIS/FISAR) // info@serralungavinoe.com

Masterclass: Serralunga by Bus - Settore Sud

ore 18.00

In giro alla scoperta dei tesori enoici di Serralunga. A cura di Alessandro Masnaghetti, enogiornalista e autore delle mappe MGA (carte ufficiali dei cru) del Barolo. Durante il percorso verranno esplorati i seguenti cru: Marenca, Broglio, Cerratti, Vignarionda, Briccolina, Serra, Ornato, Boscareto, Badarina. // Su prenotazione, €50 (sconto €5 soci AIS/FISAR) // info@serralungavinoe.com

Racconti Panoramici dal Castello

Castello di Serralunga d'Alba - ore 18.30

Storie di colline, uomini e grandi vini. Con Giancarlo Gariglio, enogiornalista e curatore della Guida Slow Wine. // Su prenotazione, €10 info@serralungavinoe.com

CONCERTO SOTTO LE STELLE: MILA & THE CURLY-HAIRED GROOVERS

Piazza Umberto I, Serralunga d'Alba - ore 19.00 // INGRESSO LIBERO

Domenica 02/06

Festival nel centro storico

Serralunga d'Alba - ore 11-22 // ingresso libero

Con banco d'assaggio dei vini di Serralunga d'Alba, street food dei ristoranti del paese, visite guidate al castello, Dj Set e molto altro.

Masterclass: Il Barolo di Serralunga 2015 & 2010

Castello di Serralunga - ore 11.00

Uno sguardo su due grandi annate: la 2015 e la 2010. Con Mauro Carosso, AIS Torino. // Su prenotazione, €35 (sconto €5 soci AIS/FISAR) // info@serralungavinoe.com

Masterclass: Ornato, Cerretta, Vigna Rionda: Tre anime diverse di Serralunga

Castello di Serralunga - ore 15.00

Un viaggio alla scoperta di alcuni dei cru di punta del Barolo. Con Vincenzo Donatiello, Sommelier del Piazza Duomo. // Su prenotazione, €35 (sconto €5 soci AIS/FISAR) // info@serralungavinoe.com

Racconti Panoramici dal Castello

Castello di Serralunga d'Alba - ore 18.30

Storie di colline, uomini e grandi vini. Con Roberto Fiori, enogiornalista de La Stampa. // Su prenotazione, €10 info@serralungavinoe.com

CONCERTO SOTTO LE STELLE: GEMELLI DEL GOL

Piazza Umberto 1, Serralunga d'Alba - ore 18.00 // INGRESSO LIBERO