

terroir DOGLIANI

alla scoperta di un territorio e dei suoi vini

1 | 3 giugno 2024



Tre giorni di esperienze sensoriali: presentazione annate, degustazioni guidate, abbinamenti cibo vino, banchi d'assaggio, approfondimento sul territorio e i suoi diversi vitigni.

SABATO 1 GIUGNO

Dogliani | Bottega del Vino

15.00 | laboratorio

IL DOGLIANI SUPERIORE DOCG 2022 E CLASSICO 2023

accompagnato dalle
carni crude: salsiccia di Bra,
battuta e vitello tonnato

18.00 | la mostra

ANGELO RUGA, UN ARTISTA DA TORINO ALLE LANGHE

un'introduzione
alle opere in mostra
e un aperitivo
fra i quadri esposti

16.30 | laboratorio

TERRE ALTE DEL DOGLIANI: UN NEBBIOLO TERRITORIALE

accompagnato dai formaggi
di pecora e capra della Langa

20.30 | la cena

OSTERIA BATTAGLINO

"Il Dogliani prende tempo."
Una cena all'osteria con quattro piatti
abbinati ad annate d'archivio

- PRENOTAZIONE NECESSARIA -

BANCO D'ASSAGGIO: apertura dalle 14.00 alle 20.00



con il contributo di



FEASR - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali. Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 - Sottomisura 3.2

segue >>

DOMENICA 2 GIUGNO

Mondovì | Palazzo Fauzone di Montaldo

- 11.00** | laboratorio
TERRE ALTE DEL DOGLIANI: IL RIESLING
accompagnato da pesci di fiume affumicati
- 12.00** | laboratorio
TERRE ALTE DEL DOGLIANI: IL PINOT NERO
accompagnato dai salumi d'oca
- 13.30** | **PRANZO LIBERO**
- 15.30** | laboratorio
TERRE ALTE DEL DOGLIANI PER L'ALTA LANGA
accompagnato dalla terrina di coniglio
- 18.30** | presentazione del libro
ALTA LANGA
Editore Slow Food
- 20.30** | la cena
OSTERIA BERTAINA
una cena sotto i portici in Piazza Maggiore con le nuove annate dei produttori della Bottega
- PRENOTAZIONE NECESSARIA -

BANCO D'ASSAGGIO: apertura dalle 12.00 alle 20.00

LUNEDÌ 3 GIUGNO

Mondovì | Palazzo Fauzone di Montaldo

GIORNATA RISERVATA A STAMPA E OPERATORI

- 10.30** | **ACCOGLIENZA OSPITI**
- 11.00** | masterclass
L'ANNATA SUPERIORE 2022 E CLASSICO 2023 NELLE ZONE DEL DOGLIANI DOCG
- 13.00** | **LIGHT LUNCH**
- 14.30** | masterclass
RETROSPETTIVA DOGLIANI: LE ANNATE 2017 E 2012
- 16.30** | masterclass
LA NATURA DI UN TERRITORIO AD ALTA VOCAZIONE E LE SUE NUOVE PROSPETTIVE ENOLOGICHE ATTRAVERSO 6 VINI
- 18.30** | tavola rotonda
OLTRE LA DENOMINAZIONE DOGLIANI DOCG, POSSIBILITÀ DI ZONAZIONE E DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

BANCO D'ASSAGGIO: apertura dalle 12.00 alle 20.00

OPERATORI: per poter usufruire dell'ingresso gratuito nei giorni di apertura al pubblico, sabato 1 giugno e domenica 2 giugno, è necessario accreditarsi.

PRESS: boscostefano.press@gmail.com | francescacorsini.press@gmail.com

HORECA: info@ildogliani.it

PUBBLICO: l'ingresso al banco di assaggio non richiede prenotazione e il costo è di 15.00 euro. L'ingresso ai laboratori è su prenotazione fino ad esaurimento posti e il costo è di 20 euro

PRENOTAZIONI: eventi.ildogliani.com/terroir-dogliani

INFO: 0173 742260 | info@ildogliani.it



con il contributo di



FEASR - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali. Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 - Sottomisura 3.2