

Montag
7. November 2022
Zürich

In den Hügeln des Monferrato, im Herzen des Piemont, liegt die Heimat der Barbera-Rebe. Im Nizza DOCG ist sie die Basis eines Terroirweines par excellence, elegant und langlebig zugleich. Die Eleganz kommt von ganz speziellen Mikroklimata im Monferrato, von der unterschiedlichen Bodenbeschaffenheit, den thermischen Unterschieden zwischen Tag und Nacht, der Position der Rebberge. Die Langlebigkeit von der charakteristischen Säure und den feinen Tanninen der Rebsorte Barbera und dem Ausbau in Holz.

Produziert wird der Nizza DOCG in 18 Gemeinden rund um die Stadt Nizza Monferrato und ist seit dem ersten Jahrgang 2014 eine geographische Ursprungsbezeichnung – wie alle grossen Weinbauzonen der Welt.

PROGRAMM

15.00 bis 16.30 Uhr | MASTERCLASS

16.30 bis 17.30 Uhr | NETWORKING APERO
und offene Degustation

Die Masterclass wird von Christian Eder, Italien-Experte und VINUM-Autor, moderiert.

ANMELDUNG

Diese Veranstaltung richtet sich ausschliesslich an **Sommeliers**. Die Teilnahme ist kostenlos.

Das Anmeldeformular und weitere Informationen finden Sie unter
www.vinum.ch/sommelierlab-nizza

Bitte registrieren Sie sich online bis **Donnerstag, 27.10.2022** und senden Sie nach der Registrierung den **Nachweis an irene.tochterle@vinum.ch**.
Nach Prüfung bestätigen wir Ihnen gerne definitiv die Teilnahme.

Jetzt anmelden:
www.vinum.ch/sommelierlab-nizza

Roter Piemonteser mit dem goût de terroir

