



# Terre Alfieri in Paniere



FEASR  
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali  
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020  
Sottomisura 16.4



REGIONE  
PIEMONTE

#### DATA E LUOGO:

**Martedì 21 novembre 2023 ore 18.30**  
**presso Az. Agricola Agrituristica**  
**Bricco Gallo di Granzino Marco**  
**in Strada Tigliole, 31 - Tigliole (AT)**

#### Terre Alfieri DOCG: presente e futuro

*Seminario su come rafforzare il ruolo dei produttori locali attraverso l'analisi dei dati, il confronto diretto e la degustazione del Terre Alfieri DOCG Arneis e Nebbiolo.*

#### INTERVERRANNO:

##### Luigi Franco

*Presidente dell'Enoteca Regionale Colline Alfieri dell'Astigiano*

##### Ilenia Colucci

*Amministratrice di Love Langhe Tour e moderatrice della serata*

##### Vincenzo Gerbi

*Professore di Enologia presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino.*

##### Marco Granzino Bricco Gallo

*Ivan Franco Cascina Margherita*

#### PROGRAMMA:

**| 18.30 |** Guidati dal Professor Vincenzo Gerbi, si approfondiranno le dinamiche territoriali, di produzione e di consumo della denominazione Terre Alfieri DOCG. Il focus sarà accompagnato da una degustazione alla cieca di una selezione di campioni di Terre Alfieri DOCG Arneis e Nebbiolo.

**| 20.30 |** Degustazione di alcuni prodotti enogastronomici del paniere Terre Alfieri: Fassona di Razza Piemontese e cappone di San Damiano d'Asti.

#### Partecipazione gratuita

**con prenotazione obbligatoria** posti limitati

#### Per informazioni e prenotazioni

**inviare un'email a: [prenotazioni@lovelanghe.com](mailto:prenotazioni@lovelanghe.com)**  
**o chiamare il +39 0173 216 026**



Enoteca Regionale  
Colline Alfieri  
dell'Astigiano

lovelanghe  
tour