



COMUNICATO STAMPA

IL PIEMONTE ACCOGLIE I BUYER INTERNAZIONALI DEL 50° VINITALY

L'11 E 12 APRILE A VERONA SEI INCONTRI SU VINI E PRODOTTI DOP E IGT
CON OLTRE 180 OPERATORI PROFESSIONALI DA TUTTO IL MONDO

Oltre 180 buyer provenienti da tutto il mondo parteciperanno a **"Tasting Piemonte"**, nuova iniziativa a Vinitaly con la regia del **Consorzio Piemonte Land of Perfection**. Lunedì 11 e martedì 12 aprile, nell'area degustazione del Padiglione 10, gli operatori professionali del vino potranno partecipare a sei incontri con i vini e le eccellenze DOP e IGP del Piemonte.

Ogni incontro avrà un tema e sarà guidato da un sommelier **dell'AIS Piemonte**. L'iniziativa vede la partecipazione di tutti i **Consorzi piemontesi del food**: AssoPiemonte DOP e IGP per i formaggi Dop, il Coalvi per la carne della razza bovina Piemontese, il Consorzio Salame Piemonte IGP, il consorzio Nocciola Piemonte IGP, il consorzio Prosciutto Crudo di Cuneo DOP.

L'attività è inserita nel programma di incoming di Vinitaly International, con il supporto dei ministeri delle Politiche agricole e dello Sviluppo economico e dell'Ice. Le delegazioni straniere arrivano da Germania, Austria, Svizzera, Regno Unito, Paesi Scandinavi, Polonia, Usa e Canada, Russia, Giappone e Cina.

Questo il calendario delle degustazioni nel dettaglio:

LUNEDÌ 11 APRILE 2016

Ore 10-11, Focus sui vini bianchi: Timorasso, Altalanga, Gavi, Roero Arneis, Erbaluce

Abbinamenti: Prosciutto crudo Cuneo Dop e Robiola di Roccaverano Dop

Ore 12-13, Focus sulle sfumature del Dolcetto: Dogliani e Diano d'Alba
Abbinamenti: Murazzano Dop e Bra Dop

Ore 14-15, Focus sui vini rossi base Nebbiolo: Barolo, Barbaresco, Roero
Abbinamenti: Salame Piemonte Igp e Castelmagno Dop

MARTEDÌ 12 APRILE 2016

Ore 10-11, Focus sugli aromatici: Asti, Moscato d'Asti, Brachetto d'Acqui e Malvasia Colline Torinesi

Abbinamenti: Robiola di Roccaverano Dop e Nocciola Piemonte Igp

Ore 12-13, Focus sui vini rossi del Monferrato e della Collina Torinese:
Ruché di Castagnole Monferrato e Freisa di Chieri

Abbinamenti: Carne cruda di Bovina Piemontese e Toma Piemontese Dop

Ore 14-15, Focus sulla Barbera d'Asti

Abbinamenti: Salame Piemonte Igp e Raschera Dop