ENOTECANIZZA

Città di Nizza Monferrato

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL NIZZA

IL NIZZA È

28-30 OTTOBRE 2023

PALAZZO CROVA

NIZZA MONFERRATO

Degustazioni e storie che appartengono al territorio: un viaggio alla scoperta del Nizza docg, a partire dalle sue radici

www.enotecanizza.it

enotecanizza

+39 320 1414 335

ILSANARICCI.COM

PROGRAMMA EVENTO

sabato 28 ore 10
OPENING: apertura della manifestazione Il Nizza È
e consegna del **premio Tullio Mussa 2023.**

---

sabato 28, domenica 29 e lunedì 30 ottobre
dalle ore 10 alle 13 e dalle 14 alle 20
per pubblico e operatori di settore
LE SFUMATURE DELLA DOCG: i banchi d'assaggio
con oltre 90 **Nizza docg**, di oltre 50 diversi produttori, in degustazione.

Organizzati in 6 postazioni per conoscere e apprezzare le differenze tra le principali zone di *terroir* della docg, guidati dai sommelier AIS.
Ingresso a turni - durata 3 h - prenotazione obbligatoria della fascia oraria

---

sabato 28 ore 17 ***presso l' ex Chiesa Sant.ma Trinità***
I GIOVANI PRODUTTORI DEL NIZZA: degustazione comparativa di vecchie e nuove annate in abbinamento ad acciughe e cioccolato.

I sommelier AIS vi accompagneranno in un percorso enogastronomico d'eccellenza: un viaggio alla scoperta delle differenze e peculiarità che contraddistinguono le annate giovani rispetto a quelle vecchie di Nizza docg.
La degustazione verrà accompagnata da abbinamenti tipici della tradizione territoriale: pane, burro e acciughe e cioccolato.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: www.enotecanizza.it
o direttamente al link: https://bit.ly/enotecanizza-ilnizzae

con il sostegno di:

REGIONE PIEMONTE

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

con la collaborazione di:

AIS Piemonte Asti

con il patrocinio di:

CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO

PROVINCIA DI ASTI

I PAESAGGI VITIVINICOLI DI LANGHE ROERO MONFERRATO

unesco