Nizza è Barbera, dall’8 al 10 maggio si celebrano i “cru”

Cinquanta produttori, l’obiettivo di valorizzare i cru della zona e tante novità. Ecco le premesse dell’edizione 2015 di Nizza è Barbera, la manifestazione dedicata alla Barbera d’Asti docg, alla nuovissima docg Nizza e alla Barbera del Monferrato doc in programma nel fine settimana dall’8 al 10 maggio a Nizza Monferrato.

La manifestazione, organizzata da Comune di Nizza Monferrato e Enoteca Regionale di Nizza in collaborazione con Camera di Commercio di Asti, Consorzio della Barbera d’Asti e Vini del Monferrato e Astesana Strada del Vino, porterà per un lungo fine settimana il meglio della produzione locale in città. Cinquanta produttori presenteranno le loro etichette, il sabato sera Nizza rimarrà aperta per la sua Notte Bianca mentre tutta la giornata di domenica sarà animata dallo “Streetfood Village” nella storica piazza XX Settembre. **Tra le curiosità di questa edizione, una speciale anteprima** – prevista per venerdì 8 maggio alle 18,30 ai Giardini di Palazzo Crova, sede dell’Enoteca Regionale - **intitolata “Una vigna, un vino – i Cru della Barbera d’Asti”: in degustazione sei Barbera d'Asti prodotte da sei vigne**, in abbinamento vino/cibo pensato da Sara Chiriotti del Ristorante "I Caffi" di Acqui Terme - Stella Michelin. La serata sarà condotta dai sommelier Pier Ottavio Daniele e Giancarlo Nebiolo con la partecipazione di Jonathan Gebser di Slow Wine, su iniziativa dell'assessorato all'Agricoltura del Comune di Nizza Monferrato in collaborazione con Enoteca Regionale di Nizza e Astesana Strada del Vino. **Altra novità, il vino ospite: il Moscato d’Asti docg denominazione Canelli**, sarà presentato dall’Enoteca Regionale di Canelli e dell’Astesana e dall’Associazione Produttori Moscato di Canelli, gruppo formato da dieci viticoltori delle colline che attorniano la capitale dello Spumante italiano: offriranno degustazioni e racconteranno il mondo magico delle bollicine dolci e naturali, nonché di un territorio che è patrimonio Unesco.