Roero Days in tour: per due giorni Milano si tinge di "rosso"

Dopo il successo della prima edizione dei Roero Days, che si è svolta lo scorso anno presso la Reggia di Venaria Reale, l'evento dedicato alla Docg Roero arriva a **Milano**, in una splendida location, il **Museo dei Navigli**. Questa dimora storica con bellissime sale affrescate, situata nel cuore di Brera, sarà la perfetta cornice per i banchi d'assaggio, le degustazioni guidate e i momenti di approfondimento che scandiranno le due giornate dei **Roero Days 2017, fissate per il 26 e 27 marzo** . Obiettivo della manifestazione è far conoscere sempre di più il Roero, territorio in cui si producono alcuni dei migliori vini italiani, tutelati dalla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. La scelta di Milano come nuova sede per i Roero Days nasce dalla considerazione del nuovo ruolo che si è ritagliato il capoluogo lombardo, quello di vetrina del Made in Italy e cuore degli scambi internazionali in moltissimi settori.
L'edizione 2016 dei Roero Days ha visto la partecipazione di 1500 fra ristoratori, enotecari, appassionati, oltre che dei più importanti critici e giornalisti italiani, presenti per conoscere le oltre 40 aziende partecipanti con i loro vini del Roero. Ovviamente, per il 2017 la kermesse sarà ancora più ricca: presenti oltre 50 aziende del territorio. Al centro dell'attenzione saranno naturalmente i vini della Docg Roero: il Roero, il Roero Riserva, il Roero Arneis e il Roero Arneis Spumante, ovvero l'interpretazione roerina di due straordinari vitigni autoctoni, il nebbiolo e l'arneis. Fra le novità dell'edizione 2017 dei Roero Days c'è l'apertura a denominazioni non piemontesi. Se lo scorso anno erano state programmate interessanti degustazioni comparative fra le diverse denominazioni piemontesi, quest'anno il confronto esce dai confini regionali, coinvolgendo – fra le altre – le Docg della Valtellina a base nebbiolo. In totale saranno più di 250 i vini in degustazione. Anche quest'anno, oltre ai banchi d'assaggio e al Wine Bar Roero Docg, ci sarà un ricco programma di laboratori di degustazione condotti da qualificati critici enologici, seguiti da 3 assaggi preparati dallo chef Davide Palluda del ristorante all'Enoteca di Canale (Cn).