



**Martedì 15 marzo alle ore 20,45 presso l'Hotel Repubblica Marinara di Pisa** in Via Carlo Matteucci, 81 si svolgerà il prossimo laboratorio in cui conosceremo i prodotti della zona del Roero.

Come il Barolo e il Barbaresco, il vino Roero è figlio del nebbiolo e porta il nome della terra d'elezione. Un vino, dunque, nobilissimo: nel lignaggio e nel nome.

Con sette secoli di attestazioni storiche alle spalle (al 1303 risale la più antica citazione roerina del nebbiolo), il Roero si propone, insieme all'Arneis, come alfiere della viticoltura roerina.

La d.o.c. "Roero" è del 1985. La vendemmia 2005 è stata la prima a fregiarsi della DOCG.

La d.o.c. "Roero Arneis" è del 1989. Dalla vendemmia 2005 è stata trasformata in DOCG.

**Lorenzo Tablino**, enologo da 35 anni in Fontanafredda, ci illustrerà storia e caratteristiche di uno dei fiori all'occhiello della regione piemontese.

Finezza, eleganza e delicatezza: queste le caratteristiche che le sabbiose terre del **Roero** donano ad un vino che si presenta da subito interessante, ma con grandi e armonici bouquet da sviluppare con l'invecchiamento.

Il profumo è intenso, pulito, con note di ciliegia marasca, ribes nero, mora e sensazioni retroolfattive di fieno e pepe.

Il sapore è caldo, asciutto, con nota vanigliata appena accennata; ricordo di tabacco e cuoio. La sensazione tannica è in leggero esubero, con finale di marmellata di lamponi.

Il **Roero Arneis** è vino aristocratico e con una complessità di sentori tale da giustificare l'antica definizione di "nebbiolo bianco".

Ha colore giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati.

Il profumo è tenue e delicato, con prevalenza di pesca e melone, ricordi di fiori di tarassaco e sambuco, con finale di mela golden gialla.

Il sapore è pieno, caldo e vigoroso, con buon equilibrio dolce-acido e sensazioni intense di crosta di pane e miele; finale lungo con esuberanza di fiori di acacia, ananas e agrumi. Caratteristico è il retrogusto amarognolo.

Passeremo in rassegna ben 8 prodotti:

- 4 Roero Docg
- 4 Roero Arneis Docg

Come anticipato, il laboratorio avrà luogo **martedì 15 marzo 2015 alle ore 20,45 presso l'Hotel Repubblica Marinara**

,  
in Via Carlo Matteucci, 81 a Pisa.

Ricordiamo ai partecipanti di portare con sè il kit del sommelier comprensivo dei propri bicchieri, meglio se anche in numero di 5

Il costo della serata sarà di € 19 per i soci e € 24 per i non soci

I posti a disposizione sono 50 e possono essere prenotati scrivendo a [info@fisarpisa.it](mailto:info@fisarpisa.it) o telefonando al nostro socio sommelier Davide al numero 349 8555521 o all'indirizzo email [d.mustaro@email.it](mailto:d.mustaro@email.it)