

2023 **BARBATELLANDO** 8°

Barbatellando la festa più lunga dell'anno

Ottobrata in Barbatella

I colori e la luce dell'autunno avvolgono la nostra collina,
la vendemmia si è conclusa e noi abbiamo
una gran voglia di fare festa!

Tutti i nostri appuntamenti sono su prenotazione.

SABATO 7 OTTOBRE
VENDEMMIA PARTY!
dalle ore 17.00 alle ore 22.00

Presentazione in anteprima della nostra **Barbera d'Asti "La Barbatella" 2022**
il primo calice te lo offriamo noi!

In collaborazione con la premiata **macelleria Diotti** di Nizza Monferrato
Assaggeremo la nuova annata della nostra Barbera abbinata
ai nostri capezzagna-food, potrai scegliere tra:

il panino con il bollito e bagnet verd
la ciotola di pasta e fagioli
lasagna di pane zucca e guanciale
le chicche della dispensa

e che festa è senza la musica? Dj set a sorpresa

continua>>>



DOMENICA 22 OTTOBRE

IL PRANZO DELLA DOMENICA IN BARBATELLA

IL RE DELL'AUTUNNO: IL FUNGO PORCINO

dalle ore 13.00

Jan Giulivi non solo ci fornirà i funghi con cui prepareremo il pranzo ma verrà a raccontarci come è nata la sua passione e la sua piccola azienda **Dai funghi ai tartufi**, ci parlerà della bellezza e della ricchezza del nostro territorio e non vediamo l'ora di incontrarlo!

Prenotazioni e menù disponibili dal 2 ottobre

DEGUSTAZIONI

Sempre possibili su prenotazione.

Scopri le varie opzioni su www.labaratella.com

Orari di apertura del nostro shop tutti i giorni tranne il mercoledì
dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 18.00

Possibile concordare appuntamenti in altri orari
Per info e prenotazioni: + 39 3450413704 / +39 3494165241
Scrivete a labaratella@labaratella.com



2023 BARBATELLANDO^{8°}

Barbatellando the longest party of the year

October in Barbatella

The colours and light of autumn envelop our hillside, the grape harvest is over and we are in the mood to party!

The reservation to our events is required.

SATURDAY 7 OCTOBER
GRAPE HARVEST PARTY!
from 5 p.m. to 10 p.m.

Preview presentation of our **Barbera d'Asti "La Barbatella" 2022** and the first glass is on us!

In collaboration with the award-winning **butcher's shop Diotti** of Nizza Monferrato.
We Will taste the new vintage of our Barbera paired with our "capezzagna-food" and you can choose between:
sandwich with boiled meat and "bagnet verd" (green sauce)
bowl of pasta and beans
lasagna with special Sardinian bread, pumpkin and guanciale
pantry goodies

and what party is without music? Surprise Dj set

more>>>



Barbatellando the longest party of the year

SUNDAY 22 OCTOBER

SUNDAY LUNCH AT BARBATELLA
THE KING OF AUTUMN: THE PORCINI MUSHROOM
from 1 p.m.

Jan Giulivi will not only give us the mushrooms with which we will prepare lunch but he will also come to tell us how his passion and his small company **“From mushrooms to truffles”** was born. He will talk to us about the beauty and richness of our territory and we look forward to meeting him!

Reservations and menu will be available from 2 october

TASTINGS

Always possible by reservation.

Discover the various options at www.labarbatella.com
Opening hours of our shop every day except Wednesday
from 10 a.m. to 12 noon and 2.30 p.m. to 6 p.m.

Appointments at other times can be arranged
For info and bookings: + 39 3450413704 / +39 3494165241
Write to labarbatella@labarbatella.com

