

DEGUSTAZIONE IN ROSSO



CON MENU AL TARTUFO

9 NOVEMBRE

12:30

Il **caveau** della Barbatella apre un'altra volta le sue porte per farvi scoprire le **migliori annate delle nostre barbere**, confrontandoli con la corrispettiva annata in commercio, per scoprirne insieme il potenziale di invecchiamento.

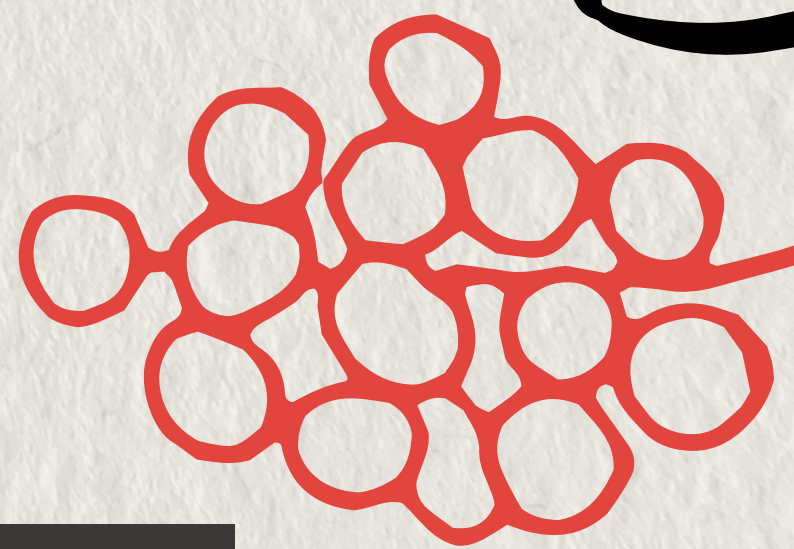
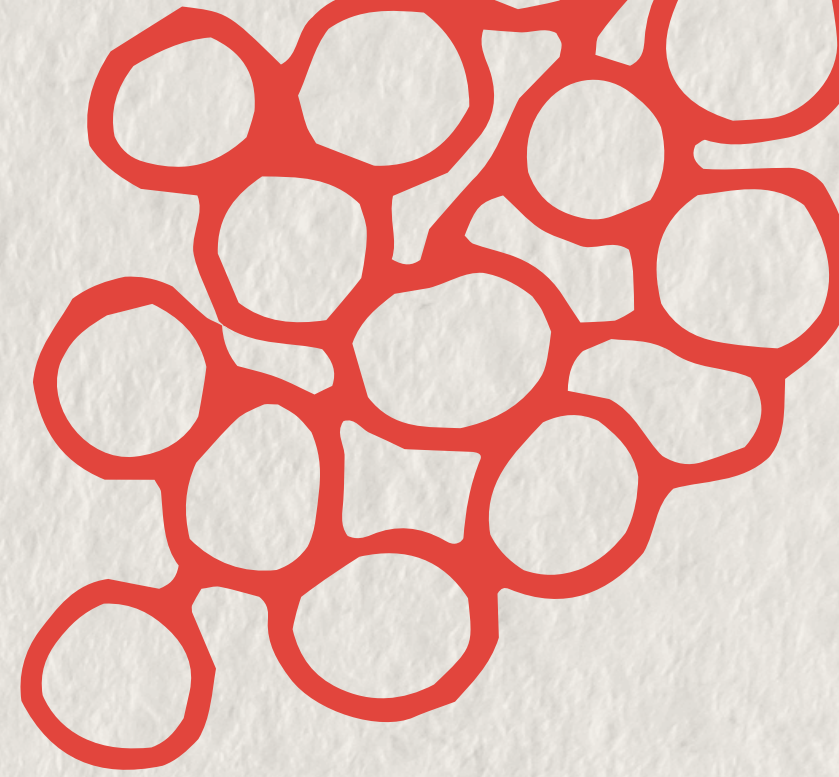
Insieme celebriamo anche un'altra eccellenza del nostro territorio: **il tartufo bianco di Alba**.

Prima della degustazione Jan Giulivi di "dai Funghi ai Tartufi" ci spiegherà, insieme al suo cane da tartufo, come si svolge una ricerca.

Sui piatti invece troverete e assaggerete i tartufi di "AGTruffles"



Cascinalabarbatella
in vendemmia dal 1982



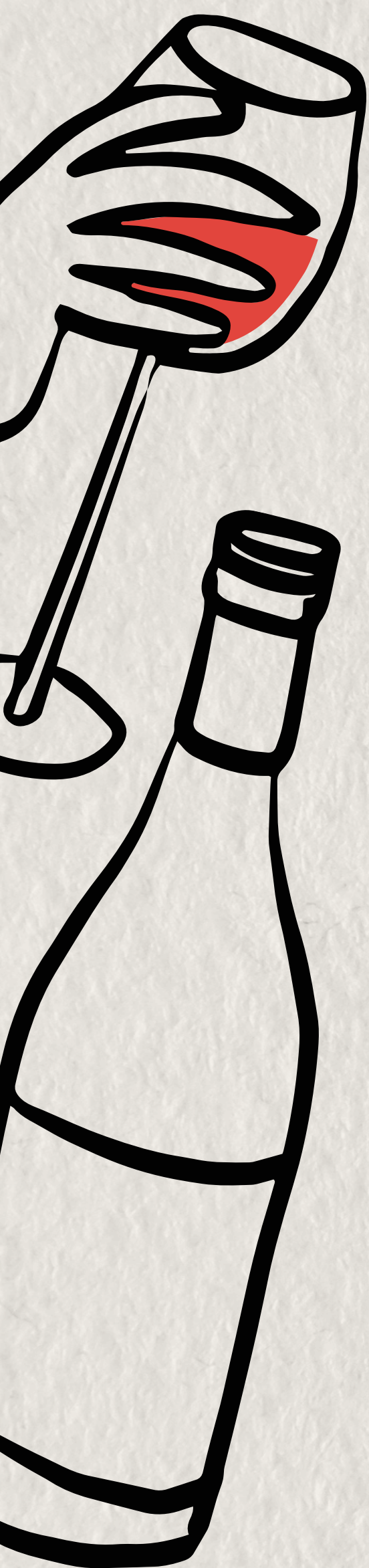
MENÙ DEGUSTAZIONE

9 OTTOBRE

12:30

CASCINA LA
BARBATELLA,
STRADA ANNUNZIATA
55, NIZZA MONFERRATO
(AT)

IN ROSSO



La Barbatella **Barbera d'Asti DOCG 2024**
in abbinamento con crema di topinambur con
Tartufo Bianco

La Barbatella **Barbera d'Asti DOCG 2021**
in accompagnamento con battuta di fassona
piemontese, tuorlo d'uovo fondente e Tartufo
bianco

La Vigna dell'Angelo **NIZZA DOCG 2022**
e 2018

in accompagnamento con risotto al
Castelmagno con Tartufo bianco

La Vigna dell'Angelo **NIZZA RISERVA**
DOCG annata 2021

in abbinamento con la nostra selezione di
formaggi

Annata a sorpresa di La Vigna
dell'Angelo **NIZZA DOCG**

in accompagnamento con piccola pasticceria
piemontese

Prenotazione entro il 2 novembre
Costo a persona 110€



Cascinalabarbatella
in vendemmia dal 1982

