

# **“Alta Langa Roma”: 28 produttori del metodo classico più antico d’Italia insieme nella città eterna**

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Giugno 2024



Più di 60 diverse cuvée, 28 produttori, due masterclass, un Bubble Bar con un cocktail dedicato all’evento: il Consorzio organizza, **lunedì 17 giugno dalle 10.30 alle 17.30, nel cuore della Città Eterna, a Palazzo Brancaccio, Alta Langa Roma**, una degustazione di Alte Bollicine Piemontesi.

La manifestazione è **riservata a un pubblico di operatori professionali**: enotecari, ristoratori, barman, operatori HoReCa, buyer, distributori e giornalisti.

Per accedere all’evento è necessario registrarsi nell’area

dedicata del sito del Consorzio [altalangadocg.com](http://altalangadocg.com)

Questi i produttori che saranno presenti all'evento romano: Banfi, Bera, Borgo Maragliano, Cantina Alice Bel Colle, Colombo, Contratto, Coppo, Deltetto, Enrico Serafino, Ettore Germano, Fontanafredda, Gancia, Giulio Cocchi, Il Falchetto La Fusina, La Torre di Castel Rocchero, LHV Avezza, Marcalberto, Mario Giribaldi, Mascarello Michele & Figli, Pecchenino, Rizzi, Roberto Garbarino, Tenuta Carretta, Terrabianca, Terre del Barolo, Tosti1820, Vite Colte.

Due masterclass accompagneranno il pubblico all'approfondimento della versatilità e longevità delle Alte Bollicine Piemontesi. I laboratori saranno guidati da **Marco Reitano, Head Sommelier del ristorante La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri** dove lavora dal 1994, insignito del titolo di **Miglior Sommelier d'Italia** dalla rivista Food and Travel.

“Finalmente l’Alta Langa DOCG arriva a Roma – commenta **Reitano** – per un appuntamento che consentirà di approfondire la conoscenza delle Alte Bollicine Piemontesi. L’Alta Langa consolida il posizionamento tra le denominazioni di maggior rilievo del metodo classico italiano e internazionale, forte di un territorio unico e vocato. Esploreremo le caratteristiche dei vini attraverso due masterclass alla presenza della presidente del Consorzio,, **Mariacristina Castelletta**, in questa esclusiva tutta romana”.

Nella Galleria degli Specchi sarà allestito un **Bubble Bar**, in cui verrà presentato il signature cocktail di **Agostino Musichini**, dedicato a Roma, a base di Alta Langa DOCG e Vermouth di Torino IGP.

Inoltre, saranno presenti i partner **Roccaverano DOP** e **Crudo di Cuneo DOP** che offriranno ai partecipanti un assaggio di due produzioni di eccellenza piemontesi.

Il commento di **Mariacristina Castelletta, presidente del Consorzio Alta Langa**: “Lo scorso autunno abbiamo portato le

Alte Bollicine Piemontesi a Roma per il nostro evento "Alta Langa DOCG: Anima di un Territorio". Un'occasione preziosa di confronto e di scambio, nella quale abbiamo riscontrato un grande interesse per la nostra denominazione e che ci ha convinti a organizzare nella capitale questo nuovo appuntamento, "**Alta Langa Roma**", insieme a molti dei nostri produttori, che potranno raccontare e presentare di persona la loro Alta Langa al pubblico".