



*Newsletter n. 4*

**“Cocco... Wine 2023”  
Un invito alla manifestazione  
news e aggiornamenti  
sulla ventiduesima edizione dell’evento**

**VENERDI' 1 SETTEMBRE 2023 Anteprima  
SABATO 2 E DOMENICA 3 SETTEMBRE 2023**

*In corso le prenotazioni per il Salotto di venerdì 1 settembre  
e per il Banco d’assaggio di sabato e domenica*

***Le degustazioni guidate, fra Barbera e Nebbiolo***

Si svolgerà il primo weekend di settembre la nuova edizione di Cocco Wine, uno degli appuntamenti enogastronomici più sfiziosi e frequentati in Piemonte che giunge alla ventunesima edizione.

**Clicca e prenota  
pagando con  
carte di credito**

L’associazione **Go Wine** promuove e organizza l’evento con il **Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato** e d’intesa con il **Comune di Cocconato**.

---

## **Sabato 2 (ore 17-24) e Domenica 3 (ore 15-20) il BANCO D'ASSAGGIO**

### **Le cantine di Cocconato, le isole del vino**

Cocconato si trasformerà in una virtuale strada del vino, un percorso che da piazza Cavour si snoderà lungo la via Roma sino al Cortile del Collegio, alternando gli assaggi dei vini ai prodotti tipici del territorio.

Un centro storico tutto pedonale, animato per l'evento: ospiterà le cantine di Cocconato, di altre parti del Piemonte e alcuni artigiani del gusto con le loro proposte di assaggio.

In particolare le cantine di Cocconato daranno il benvenuto a tutti i partecipanti, ciascuna gestendo uno spazio espositivo e raccontando vigne e vini di questo angolo di Piemonte. La Barbera d'Asti è il vino più importante e più conosciuto nel territorio; la produzione si estende tuttavia ad altri vini rossi da vitigno autoctono, con un'attenzione crescente a favore del nebbiolo e osservando apprezzate selezioni di vini bianchi che sui suoli di Cocconato trovano condizioni ideali per esprimersi.

#### ***LE CANTINE DI COCCONATO***

**BAVA, BENEFIZIO DI COCCONATO, GIULIO COCCHI SPUMANTI,  
DEZZANI, MACIOT, MAROVE', NICOLA FEDERICO, POGGIO RIDENTE**

#### ***LE ALTRE CANTINE, OSPITI DELL'EVENTO***

**Associazione Albugnano 549, Albugnano (At),  
Associazione Targato Murisengo, Murisengo (Al),  
Cascina del Pozzo, Castellinaldo (Cn),  
Cascina Paladin, Canale (Cn)  
Cantina sociale di Castagnole Monferrato (At),  
Cascina Gilli, Castelnuovo Don Bosco (At),  
Crota Cichin, Santo Stefano Roero (Cn),  
Eusebio di Stroppiana Marilena, Salussola (Bi),  
Guazzotti Maria Vittoria, Gabiano (Al),  
Terre d'Eburias, Costigliole d'Asti (At).**

### ***LE ISOLE DEL VINO: la Liguria e il Focus sul Prosecco e il vitigno Glera***

Le Isole del Vino rappresentano una tradizione di Cocco...Wine.

Sono ideate nel segno del confronto con vini di altre regioni e arricchiscono l'offerta a favore degli enoappassionati che hanno sempre apprezzato questa formula.

Sono due i temi delle Isole del Vino della edizione 2022: la Liguria e uno speciale Focus dedicato al vitigno glera e al vino Prosecco.

La selezione dei vini liguri si presenta con espressioni di differenti cantine, in un percorso che dai Colli di Luni ad est, al confine con la Toscana, condurrà sino al ponente del Rossese di Dolceacqua. Valorizzando i principali vitigni autoctoni e il lavoro virtuoso di tanti piccoli viticoltori che hanno contribuito negli anni ad affermare una viticoltura originale e di territorio.

Il focus dedicato al vitigno glera si propone di raccontare un vino molto noto, il Prosecco, attraverso le principali aree di produzione, per sviluppare una conoscenza più attenta. Partendo dal grande areale di Conegliano-Valdobbiadene, per proseguire con le altre principali denominazioni. Alcune cantine di riferimento sono fra le protagoniste di questa selezione.

## ***IL VITIGNO NEBBIOLO, fra Albugnano e Cocconato***

Domenica 3 settembre, nel terzo giorno dell'evento, si terrà un'interessante degustazione guidata tutta dedicata al vitigno nebbiolo coltivato in questa parte del territorio astigiano.

Una vocazione antica che si richiama innanzitutto alla denominazione Albugnano, da anni presente alla rassegna con le selezioni delle cantine che fanno parte dell'associazione Albugnano 549.

E con alcune etichette legate a cantine di Cocconato, che nel corso degli anni hanno dedicato attenzione alla varietà, con nuove interpretazioni, affiancando così la tradizione coltura della Barbera.

Nel cortile di Cassa Fasoglio, alle ore 17, si terrà così un tasting che, partendo dai caratteri del vitigno, si propone analizzare suoli e caratteristiche dei vini prodotti, in un interessante confronto.

**La degustazione è riservata in omaggio a tutti i partecipanti all'evento Cocco...Wine che dovranno confermare la prenotazione compilando il coupon allegato.**

---

### **Venerdì 1 settembre la serata di anteprima:**

**La serata di anteprima avrà come protagoniste le cantine del Comune di Cocconato, oggi riunite nel Consorzio.**

**Due gli appuntamenti da annotare in agenda:**

**alle ore 18.30** si svolgerà una **degustazione guidata di approfondimento** en primeur sull'annata 2021 della Barbera d'Asti Superiore di Cocconato, maggiori informazioni nella prossima newsletter (**per coloro che desiderano ricevere info e prenotare, scrivere a [stampa.eventi@gowinet.it](mailto:stampa.eventi@gowinet.it)**)

Alle ore **20.00** andrà in scena il "**Salotto di Cocco...Wine**": sarà ospitato in questa edizione dalla Cantina del Ponte in Piazza Cavour con la collaborazione della Cascina Rosengana.

Il Salotto rappresenta un momento dedicato alla tavola con i sapori e i vini delle cantine di Cocconato. Ogni cantina di Cocconato presenterà un vino del cuore in una speciale enoteca. I vini si potranno abbinare a piatti studiati per l'occasione dai due ristoratori di Cocconato.

La serata si svolgerà su due turni: ore 20.00 e 21.30.

Alleghiamo il coupon per la prenotazione: il pubblico può scegliere fra due formule: ovvero un solo piatto, oppure il menu completo.

**Clicca per scaricare il modulo  
e prenotare la partecipazione  
al Salotto di Cocco... Wine**

---

**Mancano due settimane all'evento: seguiteci per scoprire nuovi aggiornamenti con la newsletter che invieremo nei prossimi giorni!**

## IL PROGRAMMA

### **VENERDI' 1 SETTEMBRE**

*l'anteprima del "Salotto di Cocconato"*

18:30 **Degustazione guidata di approfondimento** sulla Barbera d'Asti Superiore 2021 di Cocconato

19:45 **Il "Salotto di Cocco...Wine"**: a tavola con i sapori e i vini di Cocconato (doppio turno 19:45 e 21:30).

**SABATO 2 SETTEMBRE** (dalle 17 alle 24) e

**DOMENICA 3 SETTEMBRE** (dalle 15 alle 20)

Apertura **banco d'assaggio** di "Cocco Wine" con protagoniste:

- le cantine di Cocconato e del Monferrato;
- le Isole del Vino "Liguria" e "Focus Prosecco, vitigno Glera";

**Stands gastronomici** di prodotti tipici.

Su prenotazione: i percorsi in vigna e in cantina.

**Nella giornata di domenica, con orario 17,00 sarà proposta una degustazione guidata di approfondimento dedicata al vitigno nebbiolo nel nord ovest del Monferrato astigiano.**

### **Come degustare e acquistare i biglietti**

#### **Degustazione Vini**

Il costo della degustazione per le giornate del **2 e 3 settembre** è € 15,00 (con riduzione a € 13,00 acquistando online il biglietto sul sito [www.gowinet.it](http://www.gowinet.it) entro il 28 agosto 2023); € 12,00 Riduzione Soci Go Wine, Associazioni di Settore.

*Al banco accreditato i visitatori riceveranno, oltre al calice di vetro ed alla taschina, 8 buoni degustazione di cui 2 riservati alle Isole del vino. Ogni buono darà diritto alla degustazione di vino e dovrà essere consegnato al responsabile del tavolo di degustazione. Qualora si volessero degustare altri vini si potrà acquistare, direttamente alla manifestazione, un altro carnet di degustazione al costo promozionale di € 6,00 cad.*

**Clicca e prenota  
pagando con  
carte di credito**

*Nei prossimi giorni i dettagli sui protagonisti dell'evento e sulla degustazione guidata dedicata alla Barbera d'Asti Superiore di Cocconato 2021.*

---

**Tutti gli aggiornamenti ed il programma sul sito [www.gowinet.it](http://www.gowinet.it)**