

IL NIZZA È – 4, 5 E 6 OTTOBRE 2025

SESTA EDIZIONE

IL PROGRAMMA

Sabato 4 ore 10

BOLGHERI E NIZZA TRA TAVOLA ROTONDA SULLE DENOMINAZIONI E PRESENTAZIONE DEL LIBRO DI MICHELE A. FINO

ore 10

Opening evento e saluti istituzionali *con l'intervento di Simone Nosenzo e Mauro Damerio*

Tavola rotonda Nizza e Bolgheri: gli elementi chiave per l'affermazione delle denominazioni territoriali *con l'intervento di Stefano Chiarlo, Daniele Parri e Michele A. Fino*

Consegna **Premio Tullio Mussa** *con l'intervento di Piercarlo Albertazzi, Silvio Barbero, Paola Balza e Emanuela Verri*

ore 11

Presentazione del libro “Non me la bevo” del **Professor Michele A. Fino**

Saluti, brindisi e visita degli spazi espositivi insieme al pubblico presente

Franco Binello a moderare gli interventi

Sabato 4, domenica 5 e lunedì 6 ottobre dalle ore 10 alle 13 e dalle 14 alle 20

– per pubblico, stampa e operatori di settore

LE SFUMATURE DELLA DOCG: i banchi d'assaggio con oltre **120 Nizza DOCG**, di oltre 70 diversi produttori, in degustazione. Organizzati in 6 postazioni per conoscere e apprezzare le differenze tra le principali zone di terroir della DOCG, guidati dai sommelier AIS.

Ingresso a turni - durata 3 h - prenotazione obbligatoria della fascia oraria

NOVITÀ EDIZIONE 2025

CONSORZIO OSPITE BOLGHERI con un banco d'assaggio dedicato, grazie alla collaborazione con il Consorzio per la Tutela dei Vini Doc Bolgheri e Doc Bolgheri Sassicaia

TAVOLA ROTONDA NIZZA E BOLGHERI gli elementi chiave per l'affermazione delle denominazioni territoriali

PRESENTAZIONE DEL LIBRO “NON ME LA BEVO” DI MICHELE A. FINO

NIZZA È ROCCAVERANO con un banco d'assaggio dedicato, grazie alla collaborazione con il Consorzio dei Produttori del Roccaverano DOP.

NIZZA È RISTORAZIONE con un gruppo di ristoranti che si impegnano a proporre menu con abbinamenti di Nizza Docg durante i giorni della manifestazione, grazie alla collaborazione con Associazione commercianti “Nizza col cuore”. Verranno altresì coinvolti gli Ambasciatori del Nizza, premiati durante Nata Il Primo Luglio (edizione 2025 e 2024).

MODALITÀ DI ACCESSO

PRENOTAZIONE SABATO MATTINA – accesso gratuito. Verrà consegnata una copia del libro “Non me la bevo” ai primi 50 iscritti <https://shorturl.at/C9WQf>
Ingresso al **pubblico INTERO** € 25 – calice di degustazione in omaggio <https://shorturl.at/JkEj8>
Ingresso al **pubblico RIDOTTO** (esclusivo per SOCI AIS, FISAR, FIS, ONAV, ASPI e SLOW FOOD esibendo tessera associativa) € 15 – calice di degustazione in omaggio <https://shorturl.at/nX6ju>
Ingresso gratuito previa registrazione per **operatori di settore e stampa** <https://shorturl.at/gWglz>

Link pagina di atterraggio all'interno del sito di Enoteca del Nizza <https://enotecanizza.it/eventi/il-nizza-e/>

PARTNER E SOSTENITORI

Il Nizza È un evento organizzato da Enoteca Regionale di Nizza, Città di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza.

Con il contributo della Regione Piemonte ed il supporto tecnico della delegazione astigiana di AIS Piemonte.

In collaborazione con Banca di Asti, il Consorzio per la Tutela dei Vini Doc Bolgheri e Bolgheri Sassicaia, Consorzio dei Produttori del Roccaverano DOP, Valverde, Mario Fongo e Associazione Commercianti “Nizza col Cuore”.

Realizzato grazie al patrocinio della Provincia di Asti, della Comunità Collinare Vigne & Vini e dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato.