



WINE EVENT

Masterclass - cena

**Montébore DOP:
un raro gioiello antico**

Relatrice della serata: **Isella Zanutto** (ONAF)

Venerdì 2 ottobre 2026
Ore 19,30

PROGRAMMA

PROGRAM

Montébore DOP: caratteristiche e abbinamenti con i vini del territorio

Montébore DOP: characteristics and pairings with local wines

Degustazione guidata del Montébore DOP del caseificio 'Terre del Giarolo' in abbinamento con i vini di Agliano Terme

Guided tasting of the Montébore DOP from the 'Caseificio Terre del Giarolo' paired with wines of Agliano Terme

Montébore DOP in cucina: degustazione di tre piatti a cura dell'Afp 'Colline Astigiane' abbinati a tre vini di Agliano Terme

Montébore DOP in cuisine: tasting of three dishes by the vocational Cooking School 'Colline Astigiane' paired with three wines of Agliano Terme

PROGRAMMA

PROGRAM

Montébore DOP: caratteristiche e abbinamenti con i vini del territorio

Montébore DOP: characteristics and pairings with local wines

Degustazione guidata del Montébore DOP del caseificio 'Terre del Giarolo' in abbinamento con i vini di Agliano Terme

Guided tasting of the Montébore DOP from the 'Caseificio Terre del Giarolo' paired with wines of Agliano Terme

Montébore DOP in cucina: degustazione di tre piatti a cura dell'Afp 'Colline Astigiane' abbinati a tre vini di Agliano Terme

Montébore DOP in cuisine: tasting of three dishes by the vocational Cooking School 'Colline Astigiane' paired with three wines of Agliano Terme

**Evento su prenotazione
posti limitati**

**By reservation only
limited seats**

Costo della serata: 45€ a persona

Cost: 45 euro / person

**Per soci AIS, ONAV, FISAR,
ONAF: 40€**

Info e prenotazioni

Info and reservations

T. +39.0141.1490964

E-mail: info@baart.it

**Oppure è possibile compilare il form
al link in bio**

**Alternatively, you can fill out the form
via the link in our bio**