

TASTE ALTO PIEMONTE

Programma

Banchi d' assaggio

Domenica 9 novembre: dalle 11:00 alle 20:00 apertura al pubblico, stampa e operatori di settore

Lunedì 10 novembre: dalle 10:00 alle 19:00 apertura al pubblico, stampa e operatori di settore

Oltre 45 aziende vitivinicole che proporranno le ultime annate delle 10 denominazioni dell'**Alto Piemonte**: Boca DOC, Bramaterra DOC, Colline Novaresi DOC, Coste della Sesia DOC, Fara DOC, Gattinara DOCG, Ghemme DOCG, Lessona DOC, Sizzano DOC, Valli Ossolane DOC.

Masterclass

Domenica 9 novembre: ore 14:00 Focus Alto Piemonte e 17:00 "L'Alto Piemonte incontra il Sannio"

Lunedì 10 novembre: ore 11:00, 14:00 e 17:00 Focus Alto Piemonte

Partecipa alle masterclass di approfondimento sulle denominazioni tenute da Ais Piemonte.
Ogni appuntamento avrà la durata di circa 1 ora e 30 minuti.

Sala stampa

Se sei un giornalista, prenota l'accesso alla sala stampa scrivendo a info@tastealtopiemonte.it
Potrai degustare le ultime annate delle aziende partecipanti in uno spazio dedicato, con oltre 50 etichette in degustazione! Il servizio sarà gestito dai sommelier Ais Piemonte.

Orari sala stampa:

Domenica 9 novembre dalle 11:00 alle 20:00

Lunedì 10 novembre dalle 10:00 alle 19:00

Enoteca temporanea

Acquista i vini che hai degustato direttamente all'enoteca temporanea allestita in loco e porta l'Alto Piemonte a casa con te!

Wine Weeks

Dal 27 ottobre al 9 novembre 2025, scopri il Fuori Salone: due settimane dedicate ai vini dell'Alto Piemonte tra ristoranti, wine bar, vinerie, osterie e locali della zona.

Tariffe

INTERO: € 30,00 ingresso al pubblico

RIDOTTO: € 25,00 per soci AIS, FISAR, FIS, ONAV, ASPI e SLOW FOOD (esibendo tessera associativa)

GRATUITO: per stampa ed operatori di settore (esibendo biglietto da visita)

MASTERCLASS: € 30,00. Nel caso di acquisto di almeno due masterclass verrà omaggiato un ingresso ai banchi d'assaggio.

Acquisto on-line: ticket intero, ridotto e masterclass

I biglietti di ingresso ai banchi d'assaggio ed alle masterclass sono disponibili sul sito www.tastealtopiemonte.it o acquistabili direttamente in loco. Per informazioni scrivere a info@tastealtopiemonte.it

Cosa comprende il biglietto di ingresso

- Degustazione di vini presso i banchi d'assaggio delle aziende
- Accesso all'enoteca temporanea

Si invita al consumo responsabile delle bevande alcoliche



ECCELLENZA
PIEMONTE

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 - 2027
Intervento SRG10 Promozione dei prodotti di qualità regione.piemonte.it/svilupp rurale



REGIONE
PIEMONTE

Sviluppo
Rurale
Piemonte
2023-2027

con il patrocinio di



CAMERA DI COMMERCIO
MONTE ROSA LAGHI
ALTO PIEMONTE

DISTRETTO
TURISTICO
DEI LAGHI

Lago Maggiore
Lago d'Orta
Lago di Mergozzo
Monti e Valli d'Ossola

realizzato da:

consorzio tutela nebbioli
ALTO PIEMONTE