www.monferratontour.it

CANTINA COMUNALE ENOTECA DEL BARBERA

Catégorie: Plus
Description activités: La farine de maïs Ottofile, un nom dérivé du nombre de rangées de grains ronds, orangés et riches en amidon qui caractérisent l'épi, est produite dans l'ancien moulin restauré. Muratore produit également de la farine double zéro ou du blé complet et du vin, tous provenant de cultures sans engrais ni produits chimiques.
Voici les vins de Costigliole sont réunis, également disponibles à boire, ainsi que les Barbera de tout le Piémont. Le deuxième week-end de novembre, ils organisent les événements "Planet Grappa" et "Barbera - le goût du territoire", où ils présentent près de 200 vins.

Téléphone: +39 (0141) 961.661
E-mail: cantinavini@libero.it

Links