

# CASA DEL BAROLO

Dal 1974






IN QUESTA SESSIONE TROVERETE 2 TIPOLOGIE DI DEGUSTAZIONE:

- **LE DEGUSTAZIONI DEL MESE:** vini di altre regioni d'Italia e non
- **LE DEGUSTAZIONI PERPETUE:** sempre presenti con la stessa formula sul nostro sito tutto l'anno, nelle quali vi guidiamo alla scoperta del nostro Piemonte

*Lo scopo di questo servizio è di guidarvi alla scoperta dei vini del nostro territorio nelle degustazioni perpetue, ma accompagnarvi anche in un viaggio oltre i confini del Piemonte, per scoprire ogni mese prodotti diversi stuzzicando il vostro palato e la vostra curiosità.*



# DEGUSTAZIONI DEL MESE: MARZO 2025 SU PRENOTAZIONE

**12 Marzo 2025**  
dalle 18 alle 19

▪ **BIANCHI FRIULANI**  
**SCHIOPETTO E FELLUGA**

- Malvasia Schiopetto 2020
- Pinot Grigio Schiopetto 2020
- Ribolla Gialla Felluga 2023

**IN ABBINAMENTO:**

- Insalata russa, cruda di fassona, vitello tonnato
- Acqua, pane e coperto inclusi

**Degustazione Guidata 35.00 euro**

**19 Marzo 2025**  
dalle 18 alle 19

▪ **BIANCHI ALTOATESINI**  
**ELENA WALCH**

- Muller Thurgau E.Walch 2022
- Pinot Bianco E.Walch 2022
- Bronner E.Walch 2022

**IN ABBINAMENTO:**

- Insalata russa, cruda di fassona, vitello tonnato
- Acqua , pane e coperto inclusi

**Degustazione Guidata 35.00 euro**



**26 Marzo 2025**  
dalle 18 alle 19

▪ **IL PINOT GRIGIO**

- Pinot Grigio Livio Felluga 2021
- Pinot Grigio Ramat Jerman 2022
- Pinot Gris Famille Hugel 2019

**IN ABBINAMENTO:**

- Insalata russa, cruda di fassona, vitello tonnato
- Acqua , pane e Coperto inclusi

**Degustazione Guidata 35.00 euro**

**2 Aprile 2025**  
dalle 18 alle 19

▪ **BIANCHI AROMATICI**

- Friulano Livio Felluga 2021
- Omnes Dies Abbazia di Novacella 2022
- Bronner E.Walch 2022

**IN ABBINAMENTO:**

- Insalata russa, cruda di fassona, vitello tonnato
- (Acqua , pane e Coperto inclusi)

**Degustazione Guidata 35.00 euro**





# LE DEGUSTAZIONI PERPETUE:



La tua degustazione ti dà il diritto  
AL 10% DI SCONTO  
sull'acquisto di vino presso la nostra Enoteca

## PROPOSTA A:

- Spumante Metodo Classico Alta Langa
- Langhe Arneis Docg
- Barbera D'Alba Doc
- Langhe Nebbiolo Docg
- Barbaresco Docg
- Barolo Docg

### In accompagnamento:

- Tagliere di Salumi e Formaggi freschi e stagionati
- Parmigiano Latteria Nuova Mandrio 12 Mesi
- Pane, burro e acciughe

(Acqua, Grissini, Coperto inclusi)



Degustazione Guidata

€70.00

## PROPOSTA B:

- Arneis Docg Piemonte
- Barbera D'Alba Doc
- Nebbiolo D'Alba Docg
- Barbaresco Docg
- Barolo Docg

### In accompagnamento:

- Tagliere di Salumi e Formaggi freschi e stagionati
- Parmigiano Reggiano Latteria Nuova Mandrio 12 Mesi

(Acqua, Grissini , coperto inclusi)

## Degustazione Guidata



€60.00



La tua degustazione ti dà il diritto  
**AL 10% DI SCONTO**  
sull'acquisto di vino presso la nostra Enoteca





La tua degustazione ti dà il diritto  
AL 10% DI SCONTO  
sull'acquisto di vino presso la nostra Enoteca

## PROPOSTA C:

- Spumante Metodo Classico Alta Langa
- Langhe Arneis Docg
- Barbera D'Alba Doc
- Langhe Nebbiolo Docg
- Barbaresco Docg
- Barolo Docg

### In accompagnamento:

- Parmigiano Reggiano stagionato 12 mesi

Latteria nuova Mandrio

- Salame Vecchio Varzi

---

(Acqua, Grissini e Coperto inclusi)

## Degustazione Guidata

€50.00



# CENA CON DEGUSTAZIONE VINI GUIDATA

---

Dove: Ristorante Enotavola  
Via Bodoni 7 Torino  
Inizio: 20,00

## Menu Piemonte

Vitello tonnato Casa del Barolo

Raviolini del plin, burro del Monregalese e crema di raschera\*

Brasato di vitello cotto a bassa temperatura, glassato col suo fondo di cottura

Delizia alla nocciola del Piemonte Igp con salsa allo zabaione

## Vini proposti:

- Spumante metodo classico
- Langhe Arneis Docg
- Barbera d'Alba doc
- Langhe Nebbiolo Docg
- Barbaresco Docg
- Barolo Docg
- Moscato Passito

**€ 150,00 a persona**

Per minimo 6 persone ed un massimo di 10



\*Prodotto sottoposto a trattamento di surgelazione mediante apposita attrezzatura.  
Il trattamento termico garantisce la salubrità del prodotto e il mantenimento delle proprie caratteristiche organolettico







Disponibilità a creare preventivi a seconda delle esigenze del cliente!

---

Siamo anche:

- Ristorante
- Vendita al dettaglio
- Spedizioni in Italia e all'estero

Restiamo a Vostra disposizione per qualsiasi ulteriore informazione!

☎ [011 532 038](tel:011532038)  
✉ [3896947172](tel:3896947172)  
🌐 [enoteca@casadelbarolo.com](mailto:enoteca@casadelbarolo.com)  
[www.casadelbarolo.com](http://www.casadelbarolo.com)

Negoziò in: Via Pavia 68, 10098 Rivoli  
Ristorante in: Via Bodoni, 7/b – 10123 Torino

Collegati al nostro  
sito

