**IL RE DEI VINI ROSSI ITALIANI**

Il Re....  
Le Antiche Cantine dei Marchesi di Barolo hanno sede a Barolo, nel palazzo prospiciente il Castello dei Marchesi Falletti. Proprio qui, più di 200 anni fa, iniziò una bellissima storia.  
La storia di una cantina, protetta da dolci colline nel cuore delle Langhe, dove nacque un vino che, alla moda della tradizione francese, fu chiamato Barolo in onore del luogo di nascita. Nessuno allora poteva immaginare che, un giorno, sarebbe diventato re: il Re dei vini, il vino dei Re.  
La storia inizia, più precisamente, nel 1807 quando il Marchese di Barolo, Carlo Tancredi Falletti, prende in sposa a Parigi una nobildonna francese, Juliette Colbert di Maulévrier, pronipote del famoso ministro delle finanze del Re Sole. Fu proprio Juliette ad intuire le grandi potenzialità del vino prodotto a Barolo che, solo dopo una completa fermentazione ed un prolungato affinamento in legno, poteva rivelare tutte le qualità tipiche del suolo e del vitigno: il Nebbiolo, potente ed austero, in grado di durare nel tempo e di esprimere tutte le caratteristiche di questo straordinario territorio.  
  
Questa storia fu destinata ad incrociarsi con quella di un’altra famiglia: la famiglia Abbona che aveva fondato la propria cantina “Cavalier Felice Abbona e Figli” nella piazzetta ai piedi dell’arco di accesso al castello dei Marchesi di Barolo.  
  
Arrivando ai giorni nostri, la famiglia Abbona continua l’opera iniziata più di due secoli fa: produrre vini di alta qualità, destinati ad arricchire, anno per anno, la storia di una grande cantina dove attualità e tradizione s’incontrano e dove si tramanda, da padre in figlio, un importante patrimonio di vigne, cantine e conoscenze ormai da più di cinque generazioni.  
  
VINI IN DEGUSTAZIONE  
1) BAROLO CANNUBI 2013  
2) BAROLO COSTE DI ROSE 2012  
3) BAROLO DEL COMUNE DI BAROLO 2012  
4) BAROLO SARMASSA 2012  
5) BAROLO RISERVA DELLA CASA 2010  
MENU'  
ANTIPASTI DELLA CASA  
RISOTTO AL BAROLO   
BRASATO DI MANZO   
DESSERT A SORPRESA   
COSTO DELLA SERATA €.60,00  
Come sempre è obbligatoria la prenotazione