

Laboratorio - degustazione vini "A tavola col Produttore"**"I Rifermentati in Bottiglia"****Sala Degustazioni****Conducono la degustazione i Vignaioli****ore 12,00**

Azienda	1 ° Vino	2° Vino	(3 bott.per tipologia)
Az.agricola Gradizzolo	Bersot 2015	Pignoro 2012	Monteveglia (BO)
Az.agricola Graziano Vittorio	Reipa di Sopravento 2015	Fontata dei Boschi 2015	Castelvetro (MO)
Bergianti Vino	BERGIANTI FINE Sorbara	PRIMO BERGIANTI Salamino	Gargallo di Carpi(MO)
Az.agricola Balugani Roberto	Spumante Brut 2014	Nuvola Chiara 2015	Levizzano Rangone (MO)

In abbinamento un piatto (con salame ,Parmigiano Reggiano e grissini presidi Slow Food)

Laboratorio - degustazione vini "A tavola col Produttore"**"I Bianchi Autoctoni"****Sala Degustazioni****Conducono la degustazione i Vignaioli****ore 15,30**

Azienda	1 ° Vino	2° Vino	(3 bott.per tipologia)
Ancarani Vini	Famoso 2016	Albana 2014	Oriolo dei Fichi - Faenza (RA)
Az.Agr. Favaro Benito	Erbaluce "13 mesi" annata 2015	Erbaluce "13 mesi" annata 2010	Piverone (TO)
Broccanera	Verdicchio Cantaro	Verdicchio Riserva	Arcevia (AN)
Blazic / Keber	Zegla Cru 2012 Blazic	Zegla Cru 2012 Keber	Loc.Zegla Cormons (GO)

In abbinamento un piatto (formaggi a pasta morbida presidi slow food)