

# VIGNAIOLI CONTRARI

**Domenica 12 Maggio 2019 - Rocca Rangoni**  
ore 15,30 - Sala degustazioni/Formaggiaia

Laboratorio del gusto "A tavola col Produttore"

## **LE DONNE DEL VINO** **raccontano i propri vini da Vitigni Autoctoni**

conducono la degustazione le Vignaiole

### **Bruna Ferro** **Carussin**

San Marzano Oliveto (At)

#### **Vini in degustazione:**

**Barbera d'Asti Asinoi 2017**

**Barbera d'Asti Lia Vi' 2016**

Vitigno Barbera

### **Alessia** **Carli**

#### **Rive Col de Fer**

Caneva (Pn)

#### **Vini in degustazione:**

**Verdiso Alto Livenza 2017**

Vitigno Verdiso

#### **Manzoni Bianco** **Alto Livenza 2016**

Vitigno Manzoni 6.0.13



Slow Food®  
Vignola e Valle del Panaro

### **Erica Perrino** **Testalonga**

Dolceacqua (Im)

#### **Vini in degustazione:**

**Rossese di Dolceacqua 2017**

**Rossese di Dolceacqua 2014**

Vitigno Rossese

### **Barbara** **Avellino**

Rovescala (Pv)

#### **Vini in degustazione:**

**Venerdì 13 annata 2013**

Uvaggio: Barbera, Croatina, Uva rara

**1948 annata 2011**

Uvaggio: Barbera,  
Croatina, Uva rara

*4 Tavoli • 4 Produttori • 4 Terroir • 4 Storie da raccontare*

"Roulette de vin": ogni 20 minuti i produttori si spostano da tavolo a tavolo.

In abbinamento sarà servito un piatto di salumi e formaggi - Costo laboratorio € 10,00

Info e prenotazioni: [info@vignaiolicontrari.it](mailto:info@vignaiolicontrari.it) - tel. 338 6824293  
[www.vignaiolicontrari.it](http://www.vignaiolicontrari.it)