

VIGNAIOLI CONTRARI

Domenica 12 Maggio 2019 - Rocca Rangoni
ore 12,00 - Sala degustazioni/Formaggiaia

Laboratorio del gusto "A tavola col Produttore"

Bollicine con e senza fondo

Un viaggio tra Rifermentato e Metodo Classico

**Antonio
Ognibene
Gradizzolo**

Monteveglia (Bo)

Vini in degustazione:
Gargiolo di Alionza 2016
Vitigno Alionza

Pignoro metodo classico 2012
Vitigno
Grechetto Gentile

**Giampaolo
Isabella**

Podere il Saliceto

Campogalliano (Mo)

Vini in degustazione:
Falistra 2018
Vitigno Lambrusco di Sorbara

**Ringadora metodo
classico 2016**
Vitigno
Lambrusco di Sorbara



**Vincenzo
Venturelli**

Modena

Vini in degustazione:
Trebbiano metodo classico 2012
Vitigno Trebbiano di Spagna

Sorbara rifermentato 2014
Vitigno
Lambrusco di Sorbara

**Lorenzo Simoni
Cavaliera**

Castelvetro (Mo)

Vini in degustazione:
Trebbiano metodo classico 2013
Vitigno Trebbiano di Modena

Lambrusco Federico 2016
Vitigno
Lambrusco Grasparossa

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 - tel. 338 6824293
www.vignaiolicontrari.it