

Laboratori - degustazione vini "A tavola col Produttore"
Domenica 6 Maggio 2018

Il Territorio attraverso il vino "I Bianchi"

Sala
Degustazioni

Conducono la degustazione i Vignaioli

ore 12,00

Azienda **Vini in degustazione**

Giovannini Vini Albana di Romagna DOCG "Gioja" due annate

Raccaro Friulano DOC Collio "Vigna del Rolat" 2013 e 2016

**Tenuta San
Marcello** Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Superiore: Cipriani 2015 e Cipriani 2011

Vignaiolo Fanti Manzoni Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT : Manzoni Bianco 2015 e Isidor 2015

In abbinamento salumi e formaggi tipici (da presidi Slow Food)

Costo
Laboratorio € 10

Il Territorio attraverso il vino "I Rossi"

Sala
Degustazioni

Conducono la degustazione i Vignaioli

ore 15,30

Azienda **Vini in degustazione**

Antolini Vini Valpolicella DOC Classico 2016
Amarone Classico "Moròpio" 2014

Casteldelpiano Vermentino Nero IGT Toscana "Pepe Nero" 2015
Canaiolo Toscana Rosso IGT "Grappolungo" 2011

Cipressi Claudio Tintilia del Molise DOC "Macchiarossa" 2013
Tintilia del Molise DOC Tintilia 66" 2012

Erioli Vini Rosso IGT Emilia Negretto "Maiolus" due annate

In abbinamento salumi e formaggi tipici (da presidi Slow Food)

Costo
Laboratorio € 10