



Vini in Anfora, viaggio organolettico su un contenitore del passato tornato molto in uso nel presente

Lezioni di avvicinamento alla degustazione di vini affinati in anfora a cura dell'Associazione Culturale La terracotta e il vino in collaborazione con la delegazione Fisar di Firenze. Le lezioni si terranno presso l'antica Fornace Agresti a Impruneta (Firenze), dal 2014 location della manifestazione internazionale "La Terracotta e il Vino"



Il costo per ciascuna serata è di 30 Euro per i non soci e di 25 Euro per i soci La terracotta e il vino e di Fisar

Chi partecipa a tutti e tre gli incontri riceverà in omaggio la tessera 2017 dell'Associazione La terracotta e il vino (per iniziative e benefit terracottaevino.com)



I VINI IN ASSAGGIO

16 Maggio 2017

Surnat 2015 Chardonnay anfora (1701 Franciacorta)

Dagamò 2016 Barbera anfora (Al di là del fiume)

Fricandò 2016 Albana anfora (Al di là del fiume)

Castello del Trebbio Sangiovese 2016 anfora (Casadei)

Cannonau 2016 anfora (Olianas)

Phos 2015 Aglianico anfora (I Cacciagalli)

23 Maggio 2017

Noesis 2015 bianco IGT Toscana anfora (Tenuta Belvedere)

Istinto rosato IGT Toscana acciaio (Tenuta Belvedere)

Sincero 2015 rosso IGT Toscana cemento (Tenuta Belvedere)

Origine 2014 rosso IGT Toscana anfora e legno (Tenuta Belvedere)

Langravio 2009 rosso IGT Toscana legno (Tenuta Belvedere)

Filipa Pata 2015 Bianco Portoghese in anfora

6 Giugno 2017

Troccolone Orcia Sangiovese 2015 anfora (Capitoni)

Meriggio 2015 anfora (Corte D'Aibo)

Montepulciano Abruzzo 2015 anfora (Cirelli)

Montepulciano Abruzzo Doc (Vaddinelli)

Monferrato rosso Doc "Mora" 2015 (Gaggino)

Orcia Rosso Doc 2013 (Palazzo Massaini)

Iscrizioni a info@terracottaevino.com

Nell'email specificare nome, cognome e data/e di iscrizione. Le lezioni si terranno al raggiungimento di 30 iscritti

Associazione
La terracotta e il vino,
via Europa 10-12,
Impruneta, Firenze



FISAR

FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
ALBERGATORI E RISTORATORI
Delegazione di Firenze

