



Vini in Anfora, viaggio emozionale, organolettico ed enologico, attraverso un materiale naturale molto antico e di grande attualità

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)



IL PROGRAMMA DIDATTICO:

16 Maggio 2017, "Giro d'Italia in anfora. Itinerario enologico e degustativo attraverso le principali varietà italiane di aziende che usano l'anfora e la biodinamica per esprimere il loro territorio"

a cura di Adriano Zago, enologo e esperto di agricoltura biodinamica

23 Maggio 2017, "Terracotta, cemento, acciaio e legno, un viaggio tra i vini della Tenuta Belvedere tra differenti stili e vini differenti. Special guest Bianco Portoghese in Anfora"

a cura di Francesco Bartoletti, enologo e membro del Gruppo Matura

6 Giugno 2017, "Differenti contenitori, differenti gusti e profumi"
a cura di Andrea Gori, sommelier e Vicepresidente Fondazione Italiana Sommelier Toscana

Iscrizioni a info@terracottaevino.com

Nell'email specificare nome, cognome e data/e di iscrizione. L'Associazione La terracotta e il vino provvederà a inviare ulteriori dettagli sui vini in degustazione, oltre che sulle modalità di pagamento.

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

