

I SERATA: BEVIBILITÀ – NOZIONI GENERALI DI VITICOLTURA

Prosecco di Valdobbiadene Vino Frizzante Val Mesdi 2015, Azienda Agricola Frozza
Blanc de Morgex et de La Salle 2015, Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle
Gavi del Comune di Gavi Rovereto 2014, Azienda Agricola Nicola Bergaglio
Piedirosso dei Campi Flegrei Vigna Delle Volpi 2012, Agnanum
Muscadet Sèvre e Maine Clos De Briords Cuvée Vieilles Vignes 2015, Domaine De La Pépière
Beaujolais V.V. Cuvée Traditionnelle 2015, Pierre-Marie Chermette- Domaine du Vissoux
Greco di Tufo 2015, Tenuta Ponte

II SERATA: VINI NATURALI, ARTIGIANALI E CO. – ESAME VISIVO

Vino Spumante La Matta, Azienda Agricola Casebianche
Vitoska 2013, Cotar
Bianco Oslavje 2008, Radikon
Terre Siciliane Nero d'Avola e Frappato Sp68 2015, Arianna Occhipinti
Piedirosso dei Campi Flegrei 2013, Contrada Salandra
Aglianico del Vulture Synthesi 2008, Paternoster
Aglianico Cilento Cupersito 2013, Casebianche
Verdicchio Castelli di Jesi Classico 2015, La Staffa

III SERATA: AROMI PRIMARI E SECONDARI – ESAME OLFATTIVO

Brachetto Spumante Bel Roseto 2016, Cascina Fonda
Vigneti delle Dolomiti Muller Thurgau 2015, Radoar
Friuli Colli Orientali Sauvignon 2014, Visintini
Sud Tirolo Alto Adige Sauvignon 2014, Rottensteiner
Sancerre Flores 2015, Pinard
Moscato Secco 2014, Angiuli
Sud Tirolo Alto Adige Gewurztraminer 2015, Rottensteiner

IV SERATA: TRA CORPO E STRUTTURA – ESAME GUSTATIVO

Sangiovese di Romagna Superiore "Il Sangiovese" 2015, Noelia Ricci
Valle d'Aosta Donnas 2013, Cave Cooperatives De Donnas
Rosso Di Montalcino 2015, Fattoi
Nebbiolo Colline Novaresi Motziflon 2013, Francesco Brigatti
Chablis V.V. 2015, Guy Robin
Aglianico Irpinia Quirico 2013, Pietracupa
Saint-Aubin 1er Cru Les Perrières 2014, Domaine Henri Prudhon et Fils
Primitivo Salento Krasj 2013, Carrozzo

V SERATA: IL BELLO, IL BRUTTO E IL TANNINO – VINIFICAZIONE 1

Terre Siciliane Frappato 2015, Baroni di Pianogrillo
Barbera d'asti Sopra Berruti 2014, L'armangia
Vin de Pays de Vaucluse Le Pigeoulet 2015, Selon Frédéric & Daniel Brunier
Givry 1er Cru Clos Jus 2013, Domaine Ragot

Chianti Classico Terra di Lamole 2013, I Fabbri
Valtellina Superiore Grumello Rocca de Piro Riserva 2011, Ar.Pe.Pe.
Aglianico del Vulture Re Manfredi 2010, Giv-Terra Degli Svevi
Barolo 2011, Diego Morra

VI SERATA: LI CHIAMAVANO TERZIARI – VINIFICAZIONE 2

Piediroso dei Campi Flegrei Vigna Delle Volpi 2002, Agnanum
Barolo 1967, Guido Porro
Chianti Classico 2007, Montebernardi
Brunello di Montalcino Riserva 2007, Fattoi
Fiano di Avellino 2015, Ciro Picariello
Fiano di Avellino 2010, Ciro Picariello
Fiano di Avellino 2006, Ciro Picariello
Montefalco Sagrantino Colle alle Allodole 2005, Milziade Antano

VII SERATA BOLLE DI PIACERE – SPUMANTIZZAZIONE E VINI SPECIALI

Prosecco di Valdobbiadene Spumante Extra Dry Col Dell'orso, Azienda Agricola Frozza
Champagne Brut Zero , Voirin Jumel
Franciacorta Spumante Exbrabut, Azienda Agricola Faccoli
Champagne Brut Grand Cru Reserve, Guy Thibaut
Champagne Brut Carte Blanche, Camille Saves
Champagne Brut Millesime 2004, Henri Paulet

VIII SERATA: MINERALITA E ABBINAMENTO CIBO/VINO

Timorasso Colli Tortonesi Petit Derthona Terra 2014, Vigneti Massa
Riesling Wehlener Sonnenuhr Kabinett 2008, Dr Weins – Prum
Etna Rosso 2014, Masseria Tenuta Setteporte
Sancerre Les Monts Damnes 2015, Thomas Labaille
Chablis 2008, Denis Race
Aglianico del Vulture Gricos 2014, Grifalco della Lucania
Greco di Tufo Vigna Cicogna 2013, Benito Ferrara
Riesling Urziger Wurzgarten Auslese 1997, Schwaab Kiebel