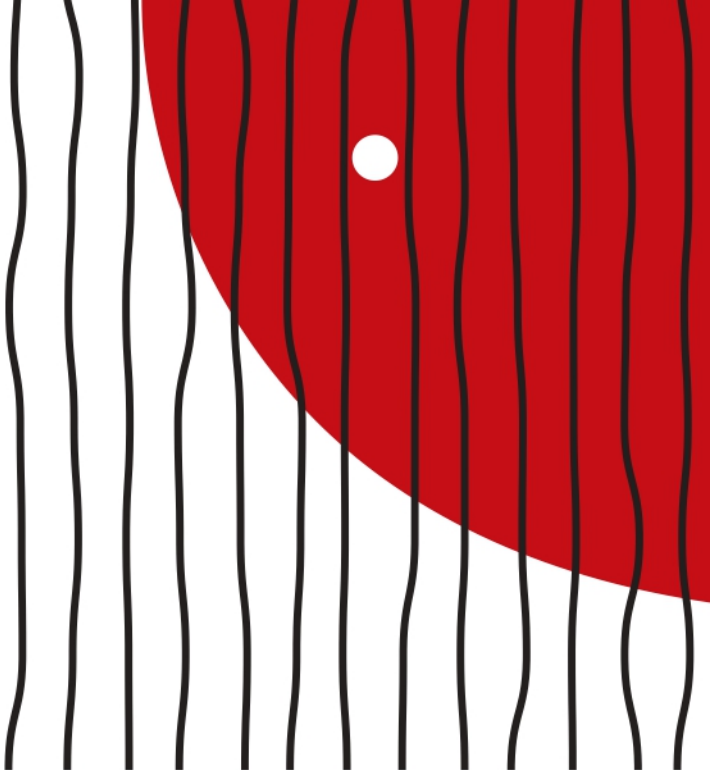


MASTER CLASS



in collaborazione con



partecipano



H. 19.30

Master Class “Le rotte dell’antichità della vite e del vino”

- _ Falanghina del Sannio DOP 2022
- _ Piediroso Pompeiano IGT 2012
- _ Taurasi Riserva DOCG 2015
- _ Falerno DOC bianco 2022
- _ Pian di Stio IGP Paestum Fiano 2018
- _ Georgia – Monastero di Shavanbada / Rkatsiteli, Anfora 2007
- _ Cipro / Cantina Vasilikòn, Xinisteri 2022
- _ Grecia – Cantina EOS SAMOS / Nectar, passito 2014

Docenti

Guido Invernizzi e Tommaso Luongo - AIS Campania

“Standard” 31 euro + 40 euro

“Special” 65 euro (comprensivo di ingresso manifestazione)

H. 21.00

Master Class “Grecia e il Mediterraneo”

- _ Amalia / Brut Vintage 2018, metodo classico Moschofilero,
100% Tselepos, Peloponneso centrale
- _ Xinisteri 2022 / vino bianco secco Xinisteri,
100% Tsiakkas, isola di Cipro Piede franco
- _ Vasilissa 2021 / vino bianco secco Vasilissa,
100% Vasilikon, isola di Cipro vitigno raro Piede franco
- _ Santorini 2020 / vino bianco secco Asyrtiko,
100% Canava Chrissou, Magnum
- _ Aspros Lagos 2019 / vino bianco secco Vidiano,
100% Douloufakis, isola di Creta Magnum
- _ La lacrima del Pino / vino resinato Assyrtiko,
100% Kechris, Macedonia Magnum
- _ Nemea Riserva 2017 / vino rosso secco Agiorgitiko,
100% Tselepos, Pelopponeso Nord magnum
- _ Fine Mavroudi 2018 / vino rosso secco Mavroudi della Tracia
100% Anatolikos Ampelonas, Tracia Magnum
- _ Commandaria Teodora Gold 2016 / vino passito Xinisteri
70% e Mavro 30% Karseras, isola di Cipro Magnum

Docenti

Guido Invernizzi

“Standard” 31 euro + 50 euro

“Special” 75 euro (comprensivo di ingresso manifestazione)

H. 19.30

Master Class “Vini georgiani Georgia, dell’antichità e delle Qvevri”

- _ Marbano Saperavi Kvareli 2019
- _ Kardenakhi Mtsvane / Orang wine 2020
- _ Napheri Rkatsiteli / Orang wine 2018, Microzona Tsarapi
- _ Kapistoni Shavkapito / Red wine 2021
- _ Saperavi VCR41 2021
- _ Rktastiteli VCR105 2022
- _ Mtsvane VCR64 2023

A cura di

Tamar Tchitchiboshvili, Sommelier Georgia

Eugenio Sartori, Direttore Vivai Cooperativi Rauscedo,
(micro-vinificazioni sperimentali)

“Standard” 31 euro + 50 euro

“Special” 75 euro (comprensivo di ingresso manifestazione)

H. 21.00

Master Class Tenuta Fontana “l’Alberata nell’antichità”

- _ Civico 44 / Asprinio di Aversa DOC 2020
- _ Civico 44 / Asprinio di Aversa DOC 2021
- _ Alberata / Asprinio di Aversa DOC, Vigneti ad Alberata 2019
- _ Alberata / Asprinio di Aversa DOC, Vigneti ad Alberata 2020
- _ Alberata / Asprinio di Aversa DOC, Vigneti ad Alberata 2021
- _ Olmo / Spumante da uve Asprinio di Aversa DOC

Conducono

Francesco Bartoletti e Maria Pina Fontana

“Standard” 31 euro + 40 euro

“Special” 65 euro (comprensivo di ingresso manifestazione)