



SCUOLA EUROPEA SOMMELIER
INSEGNARE L'ARTE ENOGASTRONOMICA IN MODO SEMPLICE

VERSILIA – MASSA e CARRARA

42° TIRRENO CT

STAND Pad. B

Corsia 16/388 – Corsia 17/435

Venerdì 04 Marzo 2022

ore 10,30: Consorzio Tutela Vini Montecucco

ore 11,30: Gianluca Cittadini: Il Lugana e le sue espressioni Az. Ag. OLIVINI

ore 12,00: Con la partecipazione del Segretario Generale della Camera di Commercio di Carrara parliamo di viticoltura del territorio.

Al termine degustazione di CANDIA dei Colli Apuani

ore 14,30: La Biadina Lucchese presentata da Marco Palagi

ore 15,30:

ore 16,00: La Toscana dell'Enologo Francesco Bartoletti

Montecarlo Bianco doc 2020 Fattoria del Teso – Montecarlo

Chianti docg 2020 Az. Ag. Streda Belvedere – Vinci

Chianti Classico docg 2016 Az. Ag. Solatione – San Casciano

Val di Pesa

ore 17,00: SAN CARLO acqua

Sabato 05 Marzo 2022

ore 10,30: SAN CARLO acqua

ore 11,30: TRENTO DOC ZANOTELLI az. ag.

ore 12,00: SOAVE GINI az. ag.

ore 14,30: MOSSI 1558 Colli Piacentini

ore 16,00: VALTER BERA ci accompagna in Piemonte

ore 17,00: GIOVANNI RODOLFI mastro birraio del Monastero San Biagio

Domenica 06 Marzo 2022

ore 10,30: Il Lugana e le sue espressioni Az. Ag. OLIVINI

ore 11,30: CONSORZIO TUTELA VINI MONTECUCCO

ore 12,00: MOSSI 1558 Colli Piacentini

ore 14,30: SOAVE GINI az. ag.

ore 16,00: TRENTO DOC ZANOTELLI az. ag.

ore 17,00: ASTI SPUMANTE BERA

Lunedì 07 Marzo 2022

ore 10,30: MARA FERRI Calici e Vini

ore 11,30: MOSSI

ore 12,00: SOAVE GINI az. ag.

ore 14,30: TRENTO DOC ZANOTELLI az. ag.

ore 16,00: CONSORZIO TUTELA VINI MONTECUCCO

ore 17,00: BARBERA BARBARESCO BAROLO di Valter Bera