



Associazione Italiana Sommelier

AIS Parma

Sagrantino 100%

PARMA

GIOVEDÌ 24 GENNAIO
ore 20:00



AIS Parma organizza, col patrocinio del consorzio dei vini di Montefalco, una degustazione incentrata sul nobile ed ancora poco conosciuto vino Sagrantino di Montefalco. La vite di sagrantino, pressoché unica nel panorama ampelografico italiano, in origine era destinata alla produzione di vini passiti e ha rischiato, nel tempo, la scomparsa. Il Sagrantino di Montefalco D.O.C.G., rinomato per la sua grande intensità e concentrazione, richiede il 100% di uva sagrantino, con un minimo di 30 mesi di invecchiamento, di cui almeno dodici in botti di legno.

DOVE

HOTEL PARMA & CONGRESSI

PRODUTTORI PRESENTI

- Adanti
- Arnaldo Caprai
- Romanelli
- Antonelli
- Bartoloni Maria Rosa
- Scacciavioli
- Tenuta Bellafonte

INFO E COSTI

A fine degustazione verrà servito un piatto di carne.

Il costo della serata è di **40 € per soci AIS** e di **45 € euro per non soci**

L'evento prevede un massimo di 50 persone, solo ed esclusivamente su prenotazione telefonica al numero 339 5362229 o mediante mail amministrazione.pr@aisemilia.it

Il pagamento potrà essere fatto con bonifico bancario al seguente iban:

IT23 V063 8513 0091 0000 0009 182

Con la dicitura iscrizione evento sagrantino 100%

Previa prenotazione ed autorizzazione si potrà pagare in loco 30 minuti prima dell'inizio dell'evento.

Responsabile dell'evento: Davide Covati telefono 348 0925360 - eventi.pr@aisemilia.it