



Associazione Italiana Sommelier

AIS Reggio Emilia



LA RIBOLLA DI OSLAVIA

REGGIO EMILIA

GIOVEDÌ 11 APRILE
ore 20:15

Vitigno autoctono, la Ribolla Gialla trova a Oslavia la sua più alta espressione grazie ad un mix irripetibile di condizioni climatiche e impasto del terreno.

La "ponca", terra povera e a bassa fertilità ma ricchissima di minerali, domina queste colline drenando perfettamente l'acqua.

L'insolazione e l'esposizione ideale dei vigneti, sotto la costante azione dei venti che soffiano da est, impediscono la formazione di muffe, favorendo la crescita di grappoli piccoli e compatti ad alta concentrazione di zuccheri e sostanze nobili.

Il resto è conoscenza elevata ad arte, ricerca continua di senso, ostinata affermazione di identità.

In questa ristrettissima enclave del Collio, 6 grandi interpreti accumulati dalla stessa grande passione, si sono uniti in un Associazione, e alcuni di loro saranno con noi durante la serata per raccontarci al meglio il carattere, l'anima ed i segreti, di questo meraviglioso lembo di terra.

La serata sarà curata da Boni Barbara relatrice per il Friuli, mentre per le degustazioni ci affideremo a Laura Zini, grande conoscitrice dei vini bianchi realizzati con la tecnica della macerazione sulle bucce.

DOVE

Cantina Albinea Canali - Via Tassoni 213 - Albinea - Reggio Emilia

PROGRAMMA

La serata avrà inizio alle 20.15, con il classico buffet di benvenuto.

ISCRIZIONI E COSTI

Costo Partecipazione: 35€ soci AIS, 45€ non soci.

Info e prenotazioni: eventi.re@aisemilia.it

Vini in degustazione:

1. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2017 Fiegl
2. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2014 Radikon
3. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2013 Dario Princic
4. Collio Ribolla Gialla 2013 La Castellada
5. Collio Ribolla Gialla 2013 Primosic
6. Venezia Giulia Ribolla Gialla 2012 Il Carpino