Associazione Italiana Sommelier
AIS Bologna

A SCUOLA DI ALBANA

BOLOGNA

MERCOLEDÌ 13 FEBBRAIO
dalle 20:30 alle 23:00

Una serata di studio del vitigno autoctono a bacca bianca più rappresentativo della Romagna.
Ci accompagneranno in questo momento di approfondimento Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi, due esperti sommelier, nonché scrittori che da sempre contribuiscono alla valorizzazione di questo vitigno.
Attraverso 9 vini delle 4 zone vocate ci riveleranno ogni segreto e concluderanno presentando il libro scritto a quattro mani dal titolo "Albana. Una storia di Romagna", vero compendio dell'ampelografia romagnola.

DOVE
Presso Best Western Plus Tower Hotel Bologna

IN DEGUSTAZIONE
1) Metodo Classico Blanc de Blancs Fattoria Monticino Rosso
2) Romagna Albana secco Docg Alessandro Balducci 2017
3) Romagna Albana secco Docg I Croppi 2017 Az. Celli
4) Romagna Albana secco Docg Arlùs 2017 Az. Trerè
5) Romagna Albana secco Docg Cleonice 2017 Az. Fiorentini
6) Romagna Albana secco Docg Vitalba 2017 Tre Monti (Magnum)
7) Ravenna Bianco Igt Fiorile 2011 Fondo San Giuseppe
8) Romagna Albana passito Docg Domus Aurea 2016 Az. Ferrucci
9) Romagna Albana passito Docg Scacco Matto 2015 Fattoria Zerbina

ISCRIZIONI E COSTI
Costo: **25 € per i soci AIS**, **30 € per i soci ConVI**, **35 € non soci**.
(ConVI = Consulta Nazionale Vino Italiano, raggruppa: Agivi, ASPI, Conaf, Donne del Vino, Fisar, Fivi, Movimento Turismo del Vino, Slow Food Italia, Sive, Onav e Vinarius).

Per l'iscrizione e la prenotazione è obbligatorio effettuare il pagamento mediante bonifico, previo invio di email per avere conferma della disponibilità dei posti.
IBAN: IT20A0638513009100000009179
Intestazione: Delegazione AIS Bologna
Causale: nome, cognome, numero posti e "ALBANA"

Per informazioni e prenotazioni scrivere a eventi2.bo@aisemilia.it
Responsabile dell'evento: Federica Bertuletti.