



# Associazione Italiana Sommelier

## AIS Reggio Emilia

# SoloUva, un metodo pensato per il territorio



## REGGIO EMILIA

## GIOVEDÌ 7 FEBBRAIO

ore 20:15

Dal punto di vista tecnico SoloUva è un metodo con il quale vengono prodotti vini a rifermentazione in bottiglia, in cui si aggiunge al posto dello zucchero di canna, il mosto delle stesse uve precedentemente accantonato, ricco di zucchero in modo naturale.

Questo processo, messo a punto e certificato da un gruppo di produttori franciacortini, ha come obiettivo la realizzazione di spumanti metodo classico, in cui si riesca a esprimere nel bicchiere la tipicità del territorio di produzione.

Vania Valentini e Giovanni Arcari, uno degli ideatori di questo metodo, ci accompagneranno nella spiegazione e nella degustazione dei vini, che rappresentano una nuova categoria di Franciacorta, ancora tutta da scoprire!

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

### DOVE

Cantina Albinea Canali - Via Tassoni 213 Albinea - Reggio Emilia

### ISCRIZIONI E COSTI

Costo Partecipazione:

**30€ soci AIS, 40€ non soci.**

Info e prenotazioni: [eventi.re@aisemilia.it](mailto:eventi.re@aisemilia.it)