



Associazione Italiana Sommelier

AIS Ferrara

I vini dell'Etna

FERRARA

L'Etna: luogo dal fascino inimitabile e terroir italiano fra i più ambiti e celebrati.

Nerello mascalese e nerello cappuccio sono le uve autoctone rosse protagoniste della Muntagna, come gli etnei chiamano l'incombente vulcano, la cui presenza determina ancora i ritmi di vita degli abitanti.

A condurre la serata sarà **Giorgio Fogliani**, sommelier e autore di libri sul vino, che proprio alla Muntagna ha dedicato il suo primo libro (*Etna rosso - Versante nord*, 2016) edito da Possibilia. Con lui degusteremo questi sei vini, prodotti nel versante settentrionale del vulcano, quello universalmente riconosciuto come il più vocato alla produzione di grandi rossi:

- Etna rosso Munjebel 2018, Frank Cornelissen
- Etna rosso 'A rina 2017, Girolamo Russo
- Etna rosso Crasà 2017, Vigneti Vecchio
- Vino rosso Rosso dei vigneri 2018, Salvo Foti
- Etna rosso 'Nzemmula 2016, Bruno Ferrara Sardo
- Etna rosso 2017, Graci

GIOVEDÌ 17 SETTEMBRE 2020
ORE 20.45

DOVE

Hotel Lucrezia Borgia - Via Andrea Franchi Bononi, 34 Ferrara

ISCRIZIONI E COSTI

La quota di partecipazione alla serata è di **€ 35,00** per i Soci AIS, **€ 40,00** per i Soci Convi e di **€ 45,00** per i non Soci.

È richiesta l'iscrizione, entro e non oltre **lunedì 14 settembre 2020**, esclusivamente inviando una mail a segreteria.fe@aisemilia.it.

Successivamente alla conferma della disponibilità dei posti, ed entro due giorni dalla stessa, si dovrà effettuare bonifico bancario sul seguente IBAN **IT14Q0306913098100000005800**, intestato a "AIS EMILIA DELEGAZIONE FERRARA", indicando nella causale "Nome evento e data + nome e cognome del/i partecipante/i".

Non verranno effettuati rimborsi per disdette comunicate dopo la data del 10 settembre 2020.

Si raccomanda la massima puntualità.