



# Associazione Italiana Sommelier

## AIS Ferrara



# I tesori di Sicilia

## FERRARA

Hotel Lucrezia Borgia

**GIOVEDÌ 31 OTTOBRE**  
**ORE 20:45**

### Lavoro e passione per la terra!

Con questo invincibile binomio, da oltre cinquant'anni, nel cuore della Sicilia, nei territori di Caltanissetta e San Cataldo, la famiglia Lombardo valorizza questi luoghi producendo vini di grande carattere e personalità. In un terreno ricco di pietra calcarea, ad un'altitudine di 550/650 mt. s.l.m., con un'importante escursione termica unita alla vicinanza del mare, grandissimi vitigni autoctoni siciliani, come il Catarratto e il Nero d'Avola, sono coltivati e lavorati per esprimere al meglio la loro qualità ed eleganza. Questa serata, grazie alla presenza del produttore di "**Tenute Lombardo**", sarà l'occasione per conoscere ancor meglio, sia la generosità di questa terra che l'intero ciclo produttivo e degustare insieme questi vini:

1. SUALTEZZA 650 (Catarratto 100%)
2. BIANCO D'ALTURA (Catarratto 100%)
3. FIORE DI NERO Rosato (Nero d'Avola 100%)
4. NERO D'ALTURA (Nero d'Avola 100%)
5. EIMI (Nero d'Avola 100%)
6. PASSADINERO – da vendemmia tardiva (Nero d'Avola 100%)

Al termine della serata verrà offerta una *dolce* sorpresa.

### DOVE

Hotel Lucrezia Borgia - Via Andrea Franchi Bononi, 34 - 44124 Ferrara

### ISCRIZIONI E COSTI

La quota di partecipazione alla serata è di **€ 25,00** per i Soci AIS e di **€ 30,00** per i non Soci.

È richiesta l'iscrizione entro e non oltre **martedì 29 ottobre**, esclusivamente inviando una mail a [segreteria.fe@aisemilia.it](mailto:segreteria.fe@aisemilia.it).

Successivamente alla conferma della disponibilità dei posti, 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".