



# Associazione Italiana Sommelier

## AIS Ferrara



# “Il vino naturale nel mondo”

## FERRARA

Hotel Lucrezia Borgia

**MERCOLEDÌ 4 DICEMBRE 2019**  
ORE 20:45

La dicitura vino naturale resta una consuetudine lessicale priva di riscontri legislativi, spesso fraintesa da chi produce e da chi compra.

Un vino naturale dovrebbe essere prodotto nel rispetto dell'ambiente, evitando l'utilizzo di fitofarmaci di sintesi e di concimi chimici, vinificato e maturato senza additivi enologici, concepito nel pieno rispetto delle esigenze di uve, suoli e tradizioni dei luoghi d'origine.

Con l'aiuto del sommelier e scrittore **Francesco Falcone**, fra letture e riflessioni, degusteremo nove vini naturali scelta fra diverse zone del pianeta:

- La Distesa, Nur 2018 (Italia)
- Vigne dei Boschi, Persefone 2017 (Italia)
- Čotar, Kras Vitovska 2017 (Slovenia)
- La Stoppa, Ageno 2012 (Italia)
- Pheasant's Tears, Tavkveri 2013 (Georgia)
- Domaine Milan, Papillon Rouge 2016 (Francia)
- Testalonga, El Bandito Monkey gone to heaven 2018 (Sudafrica)
- Urlar, Pinot Noir 2018 (Nuova Zelanda)
- Jauma, Audrey Clarendon Shiraz 2016 (Australia)

Al termine della serata verrà servito un piatto in abbinamento ai vini.

### DOVE

Hotel Lucrezia Borgia - Via Andrea Franchi Bononi, 34 Ferrara

### ISCRIZIONI E COSTI

La quota di partecipazione è di **€ 50 per i Soci AIS** e di **€ 55 per i non Soci**.

È richiesta l'iscrizione entro e non oltre domenica **1 dicembre**, 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".