Associazione Italiana Sommelier
AIS Parma

Le Bollicine delle Alpi

PARMA

LUNEDÌ 17 FEBBRAIO
ore 16:00

La delegazione di Parma dell'Associazione Italiana Sommelier a febbraio ospiterà sei produttori di metodo classico dell'Alto Adige. Lunedì 17 presso il CDH Hotel Parma & Congressi addetti ai lavori e appassionati avranno la possibilità di assaggiare, tramite banchi d'assaggio e masterclass dedicate, gli spumanti della migliore produzione di bollicine di montagna Alto Adige DOC. L'evento è organizzato da AIS Parma in collaborazione con il **Consorzio Vini dell'Alto Adige** e con l'associazione di produttori spumante **Sudtiroler Sekt.**

CANTINE PRESENTI

- Arunda
- Kellerei Cantina Meran
- Kettmeir
- Comitissa, Martini Lorenz
- Kellerei Cantina St. Pauls
- Haderburg

PROGRAMMA

La giornata inizierà alle ore 16:00 con la presentazione del territorio e dei vini dell'Alto Adige e vi sarà l'assaggio dello"Spumante ambasciatore". Seguiranno le due masterlass, una a tema "Rosè e Pas Dosè" e l'altra a tema "Riserve". Entrambi gli incontri saranno tenuti dai produttori stessi affiancati da degustatori di AIS Parma. In contemporanea si apriranno i banchi d'assaggio. Durante la manifestazione oltre agli spumanti sarà possibile degustare prodotti tipici altoatesini come speck, kaminwurzen, formaggi e schüttelbro.
L'evento si concluderà alle ore 22:00.

ISCRIZIONI

Masterclass e banchi d'assaggio saranno totalmente gratuiti. Per i banchi d'assaggio è prevista unicamente una cauzione di € 5,00 per il bicchiere.
Per i partecipanti alle masterclass è richiesta l'iscrizione solo ed esclusivamente mediante mail all'indirizzo **amministrazione.pr@aisemilia.it**.
Per ulteriori informazioni telefonare al numero **3395362229**.

DOVE

CDH Hotel Parma & Congressi, via Emilia Ovest, 281/A, 43010 Parma (PR)

SÜDTIROLER SEKT
ALTO ADIGE METODO CLASSICO

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Parma
Capitale Italiana
della Cultura
2020