

28 APRILE 2014

PORTO ANTICO DI GENOVA
MAGAZZINI DEL COTONE
Modulo 8 - 3° piano

16.00 · 18.00

Ingresso riservato a stampa e operatori

18.00 · 21.00

Apertura al pubblico. Ingresso pubblico € 15 (Soci Ais, Onav, Fisar e Slow Food € 10)

LE CANTINE PRESENTI AL BANCO D'ASSAGGIO

Abrami Elisabetta

Antica Fratta

Azienda Agricola Fratelli Berlucci

Barone Pizzini

Bellavista

Berlucci Guido

Bersi Serlini

Ca' del Bosco

Camossi

Cantina Chiara Ziliani

Castello di Gussago La Santissima

Colline della Stella

Contadi Castaldi

CorteBianca

Ferghettina

Franca Contea

Gatti Enrico

il Mosnel

La Montina

Lantieri de Paratico

Le Marchesine

Lo Sparviere

Majolini

Mirabella

Monte Rossa

Montenisa

Quadra

Solve

Uberti

Vezzoli Giuseppe

Villa Crespia - Muratori

Villa Franciacorta

Gli eventi nell'evento

17.00 *I nasi del Franciacorta*

L'olfatto, il senso che sa catturare l'inconsistente, fuggevole e vastissimo mondo odoroso e guidare le nostre scelte, non solo alimentari.

Quali sentori può sprigionare un calice di Franciacorta? Stefania Pompele, panel leader in analisi sensoriale, e Nicola Bonera, Miglior Sommelier d'Italia 2010, vi guideranno attraverso una divertente esperienza olfattiva alla scoperta del Franciacorta. Un percorso che premierà i 'nasi' più allenati!

Ingresso libero, posti limitati.

Prenotazione obbligatoria a eventi@franciacorta.net

19.00 *Franciacorta, non solo vino*

Laboratorio alla scoperta del lato squisitamente gourmand del territorio. Nicola Bonera, Miglior Sommelier d'Italia 2010, condurrà la degustazione di tre tipologie di Franciacorta in abbinamento a prelibatezze locali presentate dai produttori stessi.

Ingresso libero, posti limitati. Prenotazione obbligatoria a eventi@franciacorta.net

