



DEGUSTAZIONI GUIDATE

laboratori del gusto



BLANC DE NOIRS

VENERDÌ 11 > ORE 20.30

Masterclass guidata dall'enologo **Stefano Trinco**

- "I moschettieri" metodo classico extrabrut 2016, **Frecciarossa**
- Franciacorta extrabrut blanc de noirs, **Sullali**
- "Imperiale" metodo classico brut 2014, **Villa Rinaldi**
- Champagne Cuvée Blanc de noirs 1er Cru, **Gonet-Médeville**
- Blanc de noirs metodo classico 2011, **Heymann-Löwenstein**

A fine degustazione verrà servito un assaggio di prodotti locali

A partecipante: € 30,00*

GEWÜRZTRAMINER: L'ALTOATESINO

DOMENICA 13 > ORE 15.00

Masterclass guidata dalla Vicepresidente ONAV FVG **Simona Migliore**

- Gewürztraminer DOC Alto Adige 2018, **Franz Haas**
- "Joseph" Gewürztraminer DOC Alto Adige 2018, **Hofstätter**
- "Sanct Valentin" Gewürztraminer DOC Alto Adige 2018, **San Michele Appiano**
- "Nussbaumer" Gewürztraminer DOC Alto Adige 2017, **Tramin**
- "Kastelaz" Gewürztraminer DOC Alto Adige 2017, **Elena Walch**
- "Exilissi" Gewürztraminer Riserva DOC Alto Adige 2012, **Baron Di Pauli**

A fine degustazione verrà servito un assaggio di prodotti locali

A partecipante: € 30,00*



IL MIGLIOR ABBINAMENTO DI FINE PASTO: GRAPPA E FORMAGGIO

SABATO 12 > ORE 21.30

Degustazione guidata dalla sommelier **Isis Brunoni**
in collaborazione con **Distilleria Pagura**

- Grappa Schioppettino di Prepotto 2018 con formaggio ubriaco
 - Grappa Aromatica di Traminer con formaggio stagionato su letto di paglia
 - Grappa Segno Riserva con formadi frant al pepe nero
 - Grappa Segno Gran Riserva 10 anni con formaggio stagionato in foglie di tabacco
-

A partecipante: € 15,00

IL SIGNOR SANGIOVESE

DOMENICA 13 > ORE 17.45

Masterclass guidata dall'enologo **Giovanni Sordi**

- "Toscana Sangiovese IGP 2013, **Podere Gusto**
- "Spavento" Toscana Rosso IGP 2014, **Podere Gusto**
- Chianti Classico Riserva Fattoria Le Bocce DOCG 2014, **Tenute Stefano Farina**
- "Gran Selezione" Chianti Classico Fattoria Le Bocce DOCG 2013, **Tenute Stefano Farina**
- "Rubesco Vigna Monticchio" Torgiano Rosso Riserva DOCG 2012, **Lungarotti**
- Romagna Sangiovese Predappio DOC 2012, **Condé**
- Romagna Sangiovese Superiore Riserva DOC 2010, **Condé**

A fine degustazione verrà servito un assaggio di prodotti locali

A partecipante: € 30,00*

Sede: sala degustazioni ONAV (Primo piano)

Info e prenotazioni: tel. 339 4178660 - pordenone@onav.it - www.onav.it
POSTI LIMITATI. È consigliata la prenotazione.

* I soci ONAV, AIE, AIS, FISAR, FIS, Slow Food hanno diritto allo sconto di € 5,00 mediante presentazione della tessera in corso di validità