



## Degustando a Treviso

**RASSEGNA DEDICATA A DEGUSTAZIONI TEMATICHE ED APPROFONDIMENTI**

1° APPUNTAMENTO

Mercoledì 8 Ottobre 2014 - ore 20:30

Hotel Maggior Consiglio – Strada Terraglio, 140 – Treviso – Tel 0422 4093

[www.hotelmaggiorconsiglio.com](http://www.hotelmaggiorconsiglio.com)

### PARLIAMO DI VINO... NATURALMENTE

Cosa sono i vini naturali? Quali sono le tecniche di vinificazione utilizzate? Il rapporto tra vino, uomo e terroir visti con gli occhi di chi si fa promotore di un'agricoltura e di un prodotto sostenibili. Un percorso di approfondimento su di una tematica di grande attualità con la voce competente di **Raffaele Bonivento**, collaboratore di VinNatur - Villa Favorita - e della rivista Porthos, presidente dell'ambizioso progetto Meteri, azienda online che commercializza vini naturali, ma soprattutto uomo appassionato e conoscitore di quel mondo vivace e dalle mille sfaccettature che è rappresentato perlopiù dai suoi produttori, uomini e donne impegnati, originali a volte fino all'eccesso ma anime di una filosofia che merita sempre più attenzione.

Un'occasione unica per addentrarsi con professionalità nell'affascinante e complesso mondo dei vini naturali.

### VINI IN DEGUSTAZIONE

**1. Prosecco Frizzante DOC Sur Lie 2012 – Azienda Gregoletto**

RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA CON LIEVITI E ZUCCHERI RESIDUI CON L'AUSILIO DI MOSTO DA UVE PASSITE

**2. Riva Arsiglia 2012 – Menti Giovanni soc. Agricola**

GARGANEGA IN PUREZZA – VECCHIE VIGNE DI COLLINA – FUORI DOC PER SCELTA DEL PRODUTTORE

**3. Grillo IGT 2012 – Barraco**

VIGNE AD ALBERELLO DI QUARANT'ANNI COLTIVATE NELLA SABBIA

**4. Franciacorta Brut Blanc de Blanc DOCG 2010 - Ca del Vent**

CHARDONNAY IN PUREZZA – PRESA DI SPUMA CON LIEVITI INDIGENI

**5. Fetemboule Chenin Petillant Naturelle 2013 – Jean Pierre Robinot (Les Vignes de l'Ange Vin)**

CHENIN BLANC IN PUREZZA - SPUMANTE METODO ANCESTRALE – SBOCCATURA À LA VOLÉE – LOIRA

**6. Vin de France, Exilè Blanc 2013 - Lise & Bertrand Jousset**

CHENIN BLANC IN PUREZZA – AZIENDA BIOLOGICA CERTIFICATA – LOIRA

**7. Vin de France, Adonis 2012 - Renaud Guettier (La Grapperie)**

PINEAU D'AUNIS IN PUREZZA – LOIRA

**8. Champagne Poliv Brut Réserve - André Beaufort**

CHARDONNAY, PINOT NOIR - CHAMPAGNE BIOLOGICO DAL 1970 - SBOCCATURA À LA VOLÉE

A chiusura della serata, per tutti coloro che avessero piacere/possibilità di fermarsi per un piccolo momento conviviale, avremo l'occasione di assaggiare alcuni prodotti offerti da:

**Gruppo Provinciale Panificatori UNASCOM di Treviso<sup>1</sup>** – con la partecipazione dell'estroso panettiere **Tiziano** del panificio Bosco di Viale Montegrappa

**A. Pro. La. V.<sup>2</sup>** – Associazione Regionale Produttori Latte Veneto impegnata nella valorizzazione dei formaggi locali prodotti con il latte del territorio

**Consorzio tutela del prosecco DOC**

<sup>1</sup>La pagnotta "Madonita" con lievito madre e farina di grano tenero integrale macinata a pietra delle Madonie ed i crostini di pane mezzo sale

<sup>2</sup>Il Morlacco del Grappa, antico formaggio di origine balcanica ed il Bastardo del Grappa, tipici del massiccio del Grappa e testimoni della nostra storia, prodotti con il latte della vacca Burlina;

**Il costo della serata è di 25 euro.**

Per iscrizioni si prega di mandare la propria domanda di partecipazione a [treviso@aisveneto.it](mailto:treviso@aisveneto.it) specificando in oggetto VINI NATURALI – PARTECIPAZIONE. Le adesioni dovranno pervenire **entro e non oltre venerdì 3 ottobre 2014**

**NOTE:** Si pregano i gentili soci di munirsi, come di consueto, di bicchieri da degustazione. Per chi ne fosse sprovvisto, **sarà possibile noleggiare i bicchieri direttamente prima della serata con un contributo di 5 euro.**

Sarà inoltre possibile acquistare la valigetta in loco.

**ATTENZIONE:** da quest'anno, sarà possibile effettuare il pagamento della serata **SOLAMENTE** tramite **Bancomat/Visa:** per eventuali problematiche si prega di contattare la delegazione all'indirizzo email [treviso@aisveneto.it](mailto:treviso@aisveneto.it)



A tutti i soci AIS è riconosciuto uno sconto del 10% sugli acquisti online di prodotti del catalogo Meteri.  
Codice convenzione: B0KHHFTI



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI LATTE DEL VENETO

