



FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
Albergatori, Ristoratori



Nel mese di giugno 2007 sono in programma degustazioni importanti.

Si tratta di un ciclo di 4 incontri che si svolgeranno presso la prestigiosa sede dell' icif a Frossasco sempre con inizio ore 20,30.



I temi previsti sono questi :

I grandi vini di Toscana s'incontrano

Le bollicine danno spettacolo

I grandi bianchi italiani a confronto

Protagonista l'Amarone e i grandi rossi della Valpolicella

Per chi volesse partecipare a tutte serate è previsto un contributo promozionale di 110,00 € (soci FISAR 90,00 €).

Ai Soci è richiesto di essere presenti con la propria valigetta da degustazione.

I vini saranno accompagnati da Delizie salate, grana e vari stuzzichini.

ICIF – Centro di Formazione al Gusto – Museo del Gusto – Via Principe Amedeo 42° - Frossasco (TO)
Prenotazione obbligatoria con MAIL : cl.genova@fisar-torino.com



FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
Albergatori, Ristoratori



7 grandi vini di Toscana s'incontrano

Giovedì 7 Giugno	costo della serata 35 € (per i soci FISAR 30 €)		
Rosso di Montalcino	Tenuta Il Poggione	DOC	2005 13,5°
Chianti Riserva	VignaMaggio	DOCG	2003 13°
Toscana – Cabernet Franc	Poggio de Colli	IGT	2004 14,5°
Colli Toscani	Arcante	IGT	2001 13,5°
Vino nobile di Montepulciano	Fattoria del Cerro	DOCG	2003 14°
Vino nobile di Montepulciano	Boscarelli	DOCG	2003 14,5°
Brunello di Montalcino	La Poderina	DOCG	2002 13,5°
Brunello di Montalcino Riserva	Tenuta il Poggione	DOCG	2001 14,5°

Le bollicine danno spettacolo

Giovedì 14 Giugno	costo della serata 30 € (per i soci FISAR 25 €)		
Sergio extra Dry	Mionetto		11°
Cartize	Mionetto		11°
Valdobbiadene	Mionetto		11°
Erbaluce di caluso Classico	Cellagrande	2002	12,5°
Brut metodo Classico	Ubaldo Rosi	1998	12,5°
Trento	Balter		12,5°
Franciacorta Blanc d.BI.	Cavalleri		12,5°
Franciacorta Colli Brut	Cavalleri		13°



FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
Albergatori, Ristoratori



grandi bianchi italiani a confronto

Giovedì 21 Giugno	costo della serata 25 € (per i soci FISAR 20 €)		
Muller Trentino	Valle di Cembra	DOC	2006 12°
Muller Sicilia	Fazio	IGT	2005 12,5°
Grillo Sicilia	Risignolo	IGT	2006 13°
Fiano di Avellino – Radici	Mastrobernardino	DOCG	2006 13°
Pecorino – Colline Teatine	Il Feuduccio	IGT	2006 13,5°
Pigato	Terre Bianche	DOC	2006 13°
AA Gewurtztramine	kolbenhof	DOC	2005 14,5°
ILLIVIO – Colli or. Friuli	Livio Felluga	DOC	2004 14°

Protagonista l'Amarone e i grandi rossi della Valpolicella

Giovedì 28 Giugno	costo della serata 35 € (per i soci FISAR 30 €)		
Rosso del Veronese	MASI	IGT	2001 14°
Valpolicella Superiore – Ripasso	Cesari	DOC	2003 14°
Amarone	Brunelli	DOC	2001 15°
Amarone classico – costasera	Masi	DOC	2003 15°
Amarone Classico	Caterina Zardini	DOC	2003 15,5°
Amarone Classico	Monte del Frà	DOC	2001 15,5°
Amarone cl. – Campo Inferi	Cengia	DOC	2001 15°
Amarone Vaio Armaron superiore	Masi	DOC	2003 15,5°