



- Valle D'Aosta >
- Piemonte >
- Lombardia >
- Trentino Alto Adige >
- Veneto >
- Friuli Venezia Giulia >
- Liguria >
- Emilia Romagna >
- Toscana >
- Marche >
- Umbria >
- Lazio >
- Abruzzo >
- Molise >
- Campania >
- Puglia >
- Basilicata >
- Calabria >
- Sicilia >
- Sardegna >
- **Belgio** >
- **Cina** >
- **Perù-Colombia** >
- **Romania** >

Home > Sondrio > Degustazioni > Il poliedrico SOAVE!



PONTE IN VALTELLINA, venerdì 15/6/2018 ore 21:00 - per iscriverti clicca qui

Il poliedrico SOAVE!

Dopo la splendida serata dedicata alle bollicine "vulcaniche" del Lessini Durello ci abbiamo veramente preso gusto! Ecco quindi che per l'ultima degustazione prima delle ferie estive proporremo una serata interamente dedicata ad un vero fuoriclasse, sempre veneto, del panorama dei vini bianchi Italiani: il SOAVE.

Forse sarebbe più corretto parlare al plurale di SOAVE, proprio per i numerosi fattori che incidono in maniera significativa su questo vino: stili di produzione differenti, 4 macroaree di coltivazione con caratteristiche ben distinte (rilievi collinari vulcanici, rilievi calcarei, pianure di origine vulcanica, pianure calcaree), singoli ambienti pedoclimatici che caratterizzano le singole vigne (veri e propri cru).

Guidati in sala dal bravo ed esperto relatore ONAV Paolo Defendenti, e grazie alla preziosa collaborazione del Consorzio Tutala Vino Soave, analizzeremo la storia, il particolare territorio di produzione (insignito del riconoscimento "Paesaggio rurale di interesse storico"), lo "stato dell'arte" attuale della produzione, guardando anche alle sfide future ed ai nuovi progetti che il Consorzio ed i suoi produttori stanno preparando e portando avanti (non ultimo, le 33 nuove unità geografiche aggiuntive proposte).

Successivamente faremo un vero e proprio percorso degustativo creato ad hoc dallo stesso Consorzio con diverse etichette provenienti dalle 4 macroaree, così da permetterci di capire le varie sfumature di questo longevo vino bianco a base Garganega e Trebbiano di Soave.

Come oramai consuetudine, al termine di questa serata, verrà servito un ricco buffet studiato dall'amico Marino Fratò e preparato dallo staf del ristorante Cerere.

RISTORANTE CERERE

Via Senatore Enrico Guicciardi 7 PONTE IN VALTELLINA
www.ristorantecerere.it/

Visualizza la mappa

Il contributo di partecipazione è fissato in €30,00 per i soci, €40,00 per i non soci.

L'evento è aperto a tutti.

Il numero di partecipanti è fissato in un minimo di 20 e un massimo di 45.

Tutti soci ONAV in possesso della nuova valigetta, quella con i nuovi bicchieri ONAV più capienti rispetto ai vecchi bicchieri ISO, DEVONO portarla con sé per la degustazione. Possibilità di rinnovare la quota 2018 direttamente in serata.

Le iscrizioni all'evento sono chiuse.