

VITIGNO ITALIA/IL PROGRAMMA DI LUNEDÌ  
Gli Champagne annata 2015 della Moët Chandon

# Carpineto story anfora e legni i vini del Friuli

## FISAR

per info e prenotazioni: coordi-  
natore-italiasudeisole@fi-  
sar.com  
Ugo Baldassarre - cell.  
3397760229

## SALA 1 - ore 15.00 / Consor- zio DOC Friuli

DOC Friuli a Napoli: dove i  
bianchi diventano di "Mille Colo-  
ri"

MODEANO, Ribolla gialla spu-  
mante brut - Avril - DOC Friuli

ALBINO ARMANI, Ribolla  
gialla spumante brut metodo  
classico, 2016 - DOC Friuli

FANTINEL, Friulano - Borgo  
Tesis, 2022 - DOC Friuli

DI LENARDO, Friulano - Toh!  
2022 - DOC Friuli

LA SCLUSA, Malvasia - 2022 -  
DOC Friuli

PUIATTI, Sauvignon - 2022 -  
DOC Friuli

CA' BOLANI, Sauvignon -  
2022 - DOC Friuli

Francesco D'Agostino (Diret-  
tore Cucina & Vini)

a cura delle Delegazioni Fisar  
Campania

## SALA 1 - ore 17.00 / Regione Sicilia - Istituto Regionale del Vino e dell'Olio

IGRANDI ROSSI DI SICILIA  
Nero d'Avola, Nerello Mascale-  
se, Frappato e Perricone

Dott. Lucio Monte (Responsa-  
bile area tecnica IRVO)

a cura delle Delegazioni Fisar  
Campania

## SALA 1 - ore 19.00 / Anfore Campane

Confronto e di battito sui vini  
in anfora delle diverse provin-  
ce Campane

In collaborazione con le azien-  
de:

Alessandra - Acciaroli  
Tenuta Sant'Agostino - Solo-

paca  
Cantina di Lisandro - Castel  
Campagnano

Cantine Olivella - Sant'Anasta-  
sia

Saranno presenti i proprietari  
delle aziende a cura delle Delega-  
zioni Fisar Campania

## AIS CAMPANIA

per info e prenotazioni: in-  
fo@aiscampania.it

tel. 0823345188

## SALA 2 - ore 15.00 / Moët & Chandon

MOËT & CHANDON GRAND  
VINTAGE 2015, IL RACCONTO  
DI UNA GIORNATA LUMINO-  
SA

Il 2015 di Moët & Chandon  
Grand Vintage 2015 Blanc

Grand Vintage 2015 Rosé

Luciano Pignataro (giornali-  
sta Il Mattino e Luciano Pignata-  
ro Wine&Food Blog)

Tommaso Luongo (Presidente  
AIS Campania)

## SALA 2 - ore 17.00 / Carpine- to

I tempi e i modi del Sangiove-  
se

Brunello di Montalcino  
D.O.C.G. 2018 e 2012

Vino Nobile di Montepulciano  
Riserva D.O.C.G. 2018 e 1989

Chianti Classico Riserva  
D.O.C.G. 2018 e 1995

Luciano Pignataro (giornali-  
sta Il Mattino e Luciano Pignata-  
ro Wine&Food Blog)

Tommaso Luongo (Presidente  
AIS Campania)

Mauro Chiominto (Direttore  
Marketing Carpineto)

## SALA 2 - ore 19.00 / Regione Campania - FEAMP

I vitigni autoctoni della Cam-  
pania in abbinamento alle spe-  
cialità ittiche del Mediterrea-  
neo

Luciano D'Aponte (Assessora-  
to all'Agricoltura Regione Cam-  
pania)

Serena Monaco (Assessorato  
all'Agricoltura Regione Cam-  
pania - FEAMP)

## Vademecum

### Info e costi per partecipare all'evento

#### DOVE

La manifestazione si tiene  
quest'anno al Maschio  
Angioino

#### QUANDO

Domenica e lunedì  
dalle 14 alle 23

#### CONTATTI

Tel +39 081 4104533

Fax +39 081 7944608

E-mail:

info@vitignoitalia.net

#### PRENOTAZIONE SEMINARI

Scuola Europea Sommelier

napoli@eurossommelier.it

Stefano Continisio cell.

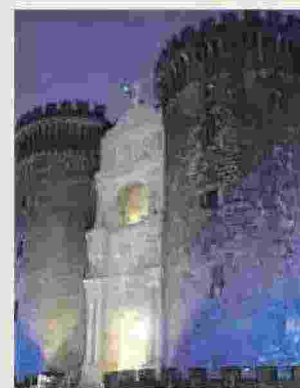
3347807377 - tel. 0814207066

Associazione Italiana

Sommelier AIS CAMPANIA

info@aiscampania.it

tel. 0823345188



#### FISAR

info@aiscampania.it

tel. 0823345188

#### INGRESSO

30 euro domenica, 25 lunedì

Possibile acquisto on line dal  
sito www.vitignoitalia.it



I BIANCHI DELLA  
NOSTRA REGIONE  
ABBINATI AI PRODOTTI  
DELLA PESCA  
E I ROSSI SICILIANI  
DI ULTIMA GENERAZIONE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



169343