



WINEcouture

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE
TRADE TREND



Homepage » Eventi » Dinner Show Friuli-Venezia Giulia Via dei Sapori: il Sauvignon Superiore Tenuta di Sequals **Albino Armani** protagonista a Grado

EVENTI

Dinner Show Friuli-Venezia Giulia Via dei Sapori: il Sauvignon Superiore Tenuta di Sequals **Albino Armani** protagonista a Grado

DI MATTEO BORRÉ | 23 LUGLIO 2023



Dello stesso argomento



Torna Soave MultiVerso: la seconda edizione il 2 e 3 settembre



Teatro in vigna: da Planeta torna Sciaranuova Festival



Wine, Talent & Stars: a Le Morette l'estate è tra le stelle





The Manhattan Transfer: il 50th Anniversary and Final World Tour in scena a Montalcino grazie a Banfi



Alla scoperta del Baratuciat: Vitigno in Cam(m)ino il 23 luglio



Essentia di Prima Pietra: un viaggio di abbinamento il 24 luglio tra vino, sapori e fragranze profumate

SIAMO CANTINA PUIATTI

Si terrà martedì 25 luglio a partire dalle 19.30, presso la spiaggia principale della Git di Grado, il secondo atteso Dinner Show firmato Friuli-Venezia Giulia Via dei Sapori, il Consorzio che riunisce alcuni tra i migliori ristoratori e produttori vitivinicoli locali e che in occasione delle sue ormai celebri "Cene Spettacolo" estive mette in scena le eccellenze enogastronomiche della regione in location di prestigio. Dopo l'evento al Castello di Spessa di Capriva del Friuli (Gorizia), che ha ospitato la prima tappa della manifestazione lo scorso 5 luglio riscontrando un enorme successo di pubblico, questa volta sarà la suggestiva spiaggia di Grado a fare da cornice alle "stazioni del gusto" in cui gli chef dei 21 ristoranti del gruppo prepareranno live piatti di alta creatività a omaggiare la cucina dell'estate in abbinamento a vini di altrettante cantine regionali. In questa occasione, con il mare e il tramonto del sole a dare un tocco magico alla serata, **Albino Armani** - Viticoltori dal 1607 sarà sul banco d'assaggio a fianco del ristorante Lokanda Devetak di San Michele al Carso: atteso protagonista della serata sarà il Sauvignon Superiore Tenuta di Sequals Doc Friuli Grave 2021.

Pilgrin Terre di Plovja sale in scena per la prima cena spettacolo dell'estate di Friuli-Venezia Giulia Via dei Sapori

Seconda tappa per il Dinner Show Friuli-Venezia Giulia Via dei Sapori il 25 luglio: a Grado, **Albino Armani** in scena con il Sauvignon Superiore Tenuta di Sequals

Tra i grandi protagonisti della tappa numero **due** di martedì 25 luglio dei Dinner Show firmati Friuli-Venezia Giulia Via dei Sapori ci sarà anche il Sauvignon Superiore Tenuta di Sequals Doc Friuli Grave 2021 di **Albino Armani**.

Don Bougeat, il Blanc de Morgex et de La Salle e 40 anni di bollicine da Prié Blanc

CONTINUA A LEGGERE »



Nuova generazione del vino, Julia e Karoline: "I nostri primi 10 anni alla guida di Elena Walch in Alto Adige"

CONTINUA A LEGGERE »



L'etichetta sarà servita in accompagnamento alle pietanze proposte. Una **speciale** produzione, quella scelta da **Albino Armani** per la seconda tappa del tour estivo delle eccellenze di Friuli-Venezia Giulia Via dei Sapori, che prende forma a Sequals, nel cuore della Grave friulana, i vigneti crescono su un terreno composto per oltre l'80% da ghiaia e sassi, "claps" nella lingua locale.

Coltivare la vite qui significa accettare il profilo austero di una natura a tratti aspra. Fra i sassi di Sequals, però, nascono uve dagli aromi intensi e caratteristici che generano vini dalla tipicità inconfondibile: ecco allora che anche il Sauvignon, nella magrezza della Grave friulana, si trasforma e si piega perfettamente al profilo del territorio dando vita a un prodotto unico e profondamente identitario.

Il Sauvignon Superiore Tenuta di Sequals Doc Friuli Grave 2021, con una parte di affinamento in acciaio sui lieviti (60%), un'altra in botte da 25 ettolitri (35%) e il resto in barrique di secondo passaggio, rispetto alla tipologia tradizionalmente vinificata 100% in acciaio presenta una texture più strutturata e complessa.



Château Galoupet Cru Classe Rosé 2022, la degustazione e l'abbinamento con i piatti di Oldani

CONTINUA A LEGGERE »

Per maggiori informazioni su programma delle serate e modalità di partecipazione, è possibile consultare il [sito](#) della kermesse friulana.

*Ripartono gli eventi a cielo aperto da **Albino Armani** a Marano di Valpolicella*



ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



I racconti di
TOP CHAMPAGNE



Ultime news



COLLECTION

Réva: in arrivo ad ottobre il nuovo Alta Langa Docg

23 LUGLIO 2023



EVENTI

Torna Soave MultiVerso: la seconda edizione il 2 e 3 settembre

23 LUGLIO 2023