

Vini Bianchi

Franciacorta Dosage Zéro (S) DOCG 2005 Cà del Bosco <i>Chardonnay 60%, Pinot Bianco 23%, Pinot Nero 17%</i>	
A.A. Gewürztraminer Kolbenhof DOC 2009 Hofstätter <i>Gewürztraminer 100%</i>	
Collio Pinot Bianco DOC 2008 Venica <i>Pinot Bianco 100%</i>	
Vintage Tunina IGT 2007 Jermann <i>Sauvignon, Chardonnay, Malvasia Istriana, Picolit e Ribolla Gialla</i>	
Gemella IGT 2008 Bindella <i>Sauvignon 100%</i>	

Vini Rossi

Barbaresco Martinenga DOCG 2006 Tenuta Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy <i>Nebbiolo 100%</i>	
Barolo Rocche di Castiglione DOCG 2005 Oddero <i>Nebbiolo 100%</i>	
Barolo San Giovanni DOCG 2005 Gianfranco Alessandria <i>Nebbiolo 100%</i>	
Roero Sudisfa' DOCG 2006 Negro <i>Nebbiolo 100%</i>	
Amarone Della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano DOC 2005 Speri <i>Corvina 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5%</i>	
Bradisismo IGT 2005 Inama <i>Cabernet Sauvignon 70%, Carmenère 30%</i>	
Brunello Di Montalcino DOCG 2004 Piancornello <i>Sangiovese Grosso 100%</i>	
Brunello Di Montalcino DOCG 2004 Pietranera <i>Sangiovese Grosso 100%</i>	
Capitoni Orcia DOC 2007 Capitoni Marco <i>Sangiovese 80%, Merlot 20%</i>	
Chianti Classico Fonterutoli DOCG 2008 Castello di Fonterutoli <i>Sangiovese 90%, Merlot 5%, Malvasia Nera e Colorino 5%</i>	

Chianti Colli Senesi Tutulus DOCG 2007 Agr. Ficomontanino <i>Sangiovese 95%, Colorino 5%</i>	
Frasì Orcia DOC 2006 Capitoni Marco <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i>	
Il Borro IGT 2006 Il Borro <i>Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 35%, Syrah 10%, Petit Verdot 5%</i>	
Le Cupole IGT 2007 Tenuta di Trinoro <i>Cabernet Franc 47%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 13%, Petit Verdot 10%</i>	
Lucumone IGT 2006 Agr. Ficomontanino <i>Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 35%, Cabernet Franc 15%</i>	
Pian Di Nova IGT 2007 Il Borro <i>Syrah 75%, Sangiovese 25%</i>	
Poggio Ai Chiari IGT 2004 Colle Santa Mustiola <i>Sangiovese 95%, Colorino 5%</i>	
Rosso Di Montalcino DOC 2006 Castello di Velona <i>Sangiovese Grosso 100%</i>	
Rosso Di Montalcino DOC 2008 Pietranera <i>Sangiovese Grosso 100%</i>	
Rosso Di Montepulciano DOC 2009 Le Berne <i>Prugnolo Gentile 93%, Mammolo 5% e Colorino 2%</i>	
Sòdole IGT 2006 Guicciardini Strozzi <i>Sangiovese 100%</i>	
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG 2006 Il Conventino <i>Prugnolo Gentile 85%, Colorino, Canaiolo e Mammolo 15%</i>	
Vino Nobile Di Montepulciano Asinone DOCG 2006 Poliziano <i>Prugnolo Gentile 90%, Canaiolo e Colorino 10%</i>	
Crovello IGT 2006 Poggio Bertalo <i>Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%</i>	
Sagrantino Di Montefalco 25 Anni DOCG 2006 Arnaldo Caprai <i>Sagrantino 100%</i>	
Sagrantino Di Montefalco Collepiano DOCG 2006 Arnaldo Caprai <i>Sagrantino 100%</i>	
Centomoggia IGT 2007 Terre del Principe <i>Casavecchia 100%</i>	

Ciro' Rosso Classico Ronco Dei Quattro Venti DOC 2007 Fattoria San Francesco <i>Gaglioppo 100%</i>	
---	--

Pinot Nero IGT 2007 Cusumano <i>Pinot Nero 100%</i>	
--	--

Askos IGT 2005 Gostolai <i>Cannonau 100%</i>	
---	--

Supertuscan

Balifico IGT 2006 Castello di Volpaia <i>Sangiovese 65%, Cabernet Sauvignon 35%</i>	
--	--

Bolgheri Superiore Grattamacco Rosso DOC 2006 Grattamacco <i>Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Sangiovese 15%</i>	
--	--

Ceparello IGT 2006 Isole e Olena <i>Sangiovese 100%</i>	
--	--

Il Blu IGT 2007 Brancaia <i>Sangiovese 50%, Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 5%</i>	
--	--

Saffredi IGT 2006 Fattoria Le Pupille <i>Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 45%, Alicante 7%, Syrah 3%</i>	
---	--

Tenuta Belguardo IGT 2006 Tenuta Belguardo <i>Cabernet Sauvignon 90%, Cabernet Franc 10%</i>	
---	--

Tenuta Di Trinoro IGT 2008 Tenuta di Trinoro <i>Cabernet Franc 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 20%, Petit Verdot 10%</i>	
---	--

Vini Dessert

Recioto Della Valpolicella Terre Del Cereolo IGT 2005 Trabucchi d'Illasi <i>Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella, Croatina e Oseleta 20%</i>	
---	--

Moscadello di Montalcino DOC 2007 La Poderina <i>Moscadello 100%</i>	
---	--

Vinsanto Del Chianti DOC 2004 Giacomo Mori <i>Trebbiano, Malvasia</i>	
--	--

L'ecrù IGT 2007 Firriato <i>Zibibbo, Malvasia</i>	
--	--

Alcune valutazioni potrebbero essere riferite all'annata precedente.
Eventuali variazioni di annata e vini fuori lista saranno segnalati all'interno dell'Enoteca



Associazione Italiana Sommeliers
DELEGAZIONE DI SIENA

ENOTECA A.I.S.

L'Associazione Italiana Sommeliers, durante la settimana della Festa dell'Uva e del Vino, organizza una fornitissima enoteca nella quale il visitatore potrà trovare i migliori vini italiani tutti in degustazione al bicchiere.

Sarà l'occasione per conoscere i vini del territorio e per scegliere tra una selezione delle migliori etichette provenienti dalle regioni più vocate. Un appuntamento per fare un giro enologico d'Italia senza fretta e senza fare chilometri, accompagnato da Sommeliers dell' AIS che saranno a disposizione per dare informazioni sulle degustazioni e sull'affascinante mondo del vino.

In questa edizione saranno presenti oltre 50 etichette tutte di altissimo livello. Tra queste spiccano 27 vini di eccellenza premiati con i 5 grappoli da DUEMILAVINI, la guida ufficiale dell'Associazione Italiana Sommeliers, oltre a molti Supertuscan orgoglio della nostra regione.

Per maggiori informazioni sull'Enoteca inviateci una e-mail all'indirizzo enoteca@festadelluvaedelvino.com oppure consultate il sito internet www.festadelluvaedelvino.com





Associazione Italiana Sommeliers
DELEGAZIONE DI SIENA

UN'ORA IN ENOTECA

L'Associazione Italiana Sommeliers è lieta di presentare "UN'ORA IN ENOTECA", un'iniziativa che prevede quattro incontri dove verranno presentati e raccontati alcuni vini d'eccellenza di tutta Italia.

Tutti i vini in degustazione sono stati premiati con 4 o 5 grappoli nella pubblicazione DUEMILAVINI guida ufficiale dell'Associazione Italiana Sommeliers.

Domenica 19 settembre 2010 – Ore 22:00

Incontro degustazione: 'LA SICILIA'

Eccezionale degustazione guidata di 4 vini prodotti in Sicilia con i seguenti vitigni: *Nerello mascalese, Pinot nero, Nero d'Avola, Zibibbo*.
€ 10,00

Lunedì 20 settembre 2010 – Ore 22:00

Incontro degustazione: 'IL NEBBIOLO'

Eccezionale degustazione guidata di 4 vini prodotti con il vitigno Nebbiolo: *Barolo, Barbaresco, Roero, Valtellina*.
€ 14,00

Martedì 21 settembre 2010 – Ore 22:00

Incontro degustazione: 'IL CONFRONTO'

Ci divertiremo a confrontare, paragonare e commentare 4 vini prodotti con vitigni molto diversi tra loro: *Merlot, Aglianico, Montepulciano d'Abruzzo, Cannonau*.
€ 8,00

Mercoledì 22 settembre 2010 – Ore 22:00

Incontro degustazione: 'IL SANGIOVESE'

Eccezionale degustazione guidata di 4 vini prodotti con il vitigno Sangiovese: *Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, Carmignano, Brunello di Montalcino*.
€ 10,00

Gli incontri si svolgeranno all'interno dell'Enoteca che si trova in Piazza Duomo, 1. Prenotazione obbligatoria presso l'Ufficio Turistico Tel. 0578-227667 oppure info@prolocochiusi.it



Orari

L'Enoteca rimane aperta solo durante il periodo della festa dell'Uva e del Vino nei seguenti orari

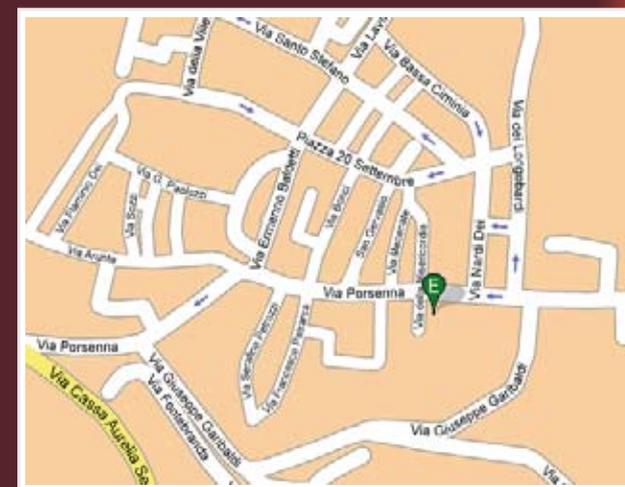
S E T T E M B R E

sabato 18	16:00 ~ 24:00
domenica 19	16:00 ~ 24:00
lunedì 20	19:00 ~ 24:00
martedì 21	19:00 ~ 24:00
mercoledì 22	19:00 ~ 24:00
giovedì 23	16:00 ~ 24:00
venerdì 24	16:00 ~ 24:00
sabato 25	16:00 ~ 24:00
domenica 26	16:00 ~ 24:00

E' possibile richiedere aperture fuori orario per degustazioni di gruppo. Per disponibilità e prenotazioni 0578 227667

Dove siamo

Siamo a Chiusi Città nel Centro Storico, in Piazza Duomo, 1.



Un particolare ringraziamento a:



Associazione Italiana Sommeliers
DELEGAZIONE DI SIENA



Associazione Terzieri
Chiusi



Amministrazione
Comunale



Associazione Proloco
Chiusi



Comitato Associazioni
Chiusi



Festa dell'Uva e del Vino
D U E M I L A D I E C I

ENOTECA

Selezione dei migliori vini italiani

in degustazione al bicchiere

dal 18 al 26 Settembre 2010

Piazza Duomo, 1 - CHIUSI CITTÀ