



















## Vini Bianchi

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

## Vini Rossi

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

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

**Ciro' Rosso Classico Ronco Dei Quattro Venti DOC 2007**   
Fattoria San Francesco  
*Gaglioppo 100%*

**Pinot Nero IGT 2007**   
Cusumano  
*Pinot Nero 100%*

**Askos IGT 2005**   
Gostolai  
*Cannonau 100%*

## Supertuscan


**Balifico IGT 2006**   
Castello di Volpaia  
*Sangiovese 65%, Cabernet Sauvignon 35%*

**Bolgheri Superiore Grattamacco Rosso DOC 2006**   
Grattamacco  
*Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Sangiovese 15%*

**Cepparello IGT 2006**   
Isole e Olena  
*Sangiovese 100%*

**Il Blu IGT 2007**   
Brancaia  
*Sangiovese 50%, Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 5%*

**Saffredi IGT 2006**   
Fattoria Le Pupille  
*Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 45%, Alicante 7%, Syrah 3%*

**Tenuta Belguardo IGT 2006**   
Tenuta Belguardo  
*Cabernet Sauvignon 90%, Cabernet Franc 10%*

**Tenuta Di Trinoro IGT 2008**   
Tenuta di Trinoro  
*Cabernet Franc 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 20%, Petit Verdot 10%*

## Vini Dessert

**Recioto Della Valpolicella Terre Del Cereolo IGT 2005**   
Trabucchi d'Illasi  
*Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella, Croatina e Oseleta 20%*

**Moscadello di Montalcino DOC 2007**   
La Poderina  
*Moscadello 100%*

**Vinsanto Del Chianti DOC 2004**  
Giacomo Mori  
*Trebbiano, Malvasia*

**L'ecrù IGT 2007**   
Firriato  
*Zibibbo, Malvasia*

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](mailto:enoteca@festadelluvaedelvino.com) oppure consultate il sito internet [www.festadelluvaedelvino.com](http://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](mailto: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

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