

PRESENTAZIONE VINI CON TRATTENIMENTI INTRATTENIMENTI DEGUSTAZIONI

Anche per questa edizione siamo lieti di presentare una serie di iniziative che si svolgeranno durante la festa dal 21 al 29 settembre: incontri, degustazioni, presentazione di vini, intrattenimenti.

UN'ORA IN ENOTECA

Domenica 22 settembre 2013 – Ore 21:45

Presentazione e degustazione: 'VITE SENZA FINE'

La Rete Poggio Uliveto e Pilella presentano in anteprima assoluta i loro vini *Vite Senza Fine*: Un rosato ed un rosso di syrah e sangiovese. Degustazione guidata a cura di Simone Agostinelli Degustatore ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier. Ingresso libero

Lunedì 23 settembre 2013 – Ore 21:45

Incontro degustazione: 'BOLLICINE EMILIANE'

Incontro con la Cantina della Volta di Christian Bellei, interprete di un *nuovo modo di vedere e vivere il Lambrusco*. Degustazione guidata di 4 vini spumanti ottenuti con il metodo classico e di un vino che è un omaggio al passato dell'Azienda. Occasione da non perdere per conoscere il Lambrusco da un'altra prospettiva, vi stupirà! € 10,00

Martedì 24 settembre 2013 – Ore 21:45

Incontro degustazione: 'CALICI CURIOSI'

Non è da tutti i giorni trovare nel bicchiere un vino prodotto con la *Vernaccia Rossa*, con il *Magliocco* o con la *Vernaccia Nera*; non è nemmeno facile assaggiare un *Amarone senza solfiti aggiunti*. In questo incontro di degustazione invece troverete tutto questo. € 10,00

Tutti gli incontri si svolgeranno presso l'Enoteca che si trova in Piazza Duomo, 1. I posti sono limitati - Prenotazione obbligatoria presso l'Ufficio Turistico Tel. 0578-227667 oppure info@prolocochiusi.it

ED ANCORA...

Tutti giorni dal 21 al 29 settembre 2013

VINOVAGANDO.... di Chiusi un morso... e di vino un sorso

Incontri di degustazione al termine delle visite guidate alle bellezze di Chiusi organizzate dalla PRO LOCO. Per i dettagli sugli itinerari e sugli orari consultare il programma generale oppure contattare l'Ufficio Turistico Tel. 0578-227667 - info@prolocochiusi.it - www.prolocochiusi.it

Lun 23, Mar 24, Mer 25 settembre 2013 dalle 19:00 alle 20:30

ASPETTANDO...

Aperitivo in Enoteca con selezione di formaggi a cura dell'ONAF (organizzazione nazionale assaggiatori formaggi) e selezione di salumi.

Da venerdì 27 a domenica 29 settembre 2013 dalle ore 17:00

BANCO DEGUSTAZIONE FORMAGGI

Banco di degustazione con selezione di formaggi nazionali a cura dell'ONAF (organizzazione nazionale assaggiatori formaggi) - presso l'Enoteca, Piazza Duomo, 1

Sabato 28 settembre 2013 – dalle ore 19:30

SOMMELIERS IN TAVERNA

Nelle storiche Taverne dei tre Terzieri di Chiusi sarà presente un Sommelier che guiderà l'avventore nella scelta dei vini in degustazione dando consigli sugli abbinamenti ai gustosi piatti della tradizione chiusina.

Domenica 29 settembre 2013 – ore 19:00

DEGUSTAZIONE GUIDATA FORMAGGI

Degustazione guidata di formaggi a cura di assaggiatori ONAF (organizzazione nazionale assaggiatori formaggi) con un vino in accompagnamento - presso l'Enoteca, Piazza Duomo, 1

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 21	16:00 ~ 24:00
domenica 22	16:00 ~ 24:00
lunedì 23	19:00 ~ 24:00
martedì 24	19:00 ~ 24:00
mercoledì 25	19:00 ~ 24:00
giovedì 26	19:00 ~ 24:00
venerdì 27	16:00 ~ 24:00
sabato 28	16:00 ~ 01:00
domenica 29	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:



FESTA dell'UVA e del VINO
dal 21 al 29 Settembre
CHIUSI (SI)

ENOTECA
Selezione dei migliori vini italiani
in degustazione al bicchiere
Piazza Duomo, 1 - CHIUSI CITTA

WWW.FESTADELLUVAEDELVINO.COM



I servizi dei vini sono a cura di



Carta dei Vini

Vini Bianchi

Trento Brut Riserva (S) DOC 2007 Letrari <i>Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%</i>	
A.A. Gewürztraminer Nussbaumer DOC 2012 Tramin <i>Gewürztraminer 100%</i>	
Friuli Isonzo Rive Alte Toc Bas DOC 2011 Ronco Del Gelso <i>Friulano 100%</i>	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Pleno Ris. DOCG 2009 Umani Ronchi <i>Verdicchio 100%</i>	
Frascati Superiore Luna Mater DOC 2011 Fontana Candida <i>Malvasia di Candia 50%, Malvasia del Lazio 30%, Greco 10%, Bombino 10%</i>	
Fiano di Avellino Sarno 1860 DOCG 2011 Tenuta Sarno 1860 <i>Fiano 100%</i>	

Vini Rossi

Barbera d'Asti Bricco dell'uccellone DOCG 2010 Braida Giacomo Bologna <i>Barbera 100%</i>	
Barolo Bricco Rocche Brunate DOCG 2008 Ceretto <i>Nebbiolo 100%</i>	
Barolo Ginestra Casa Matè DOCG 2008 Elio Grasso <i>Nebbiolo 100%</i>	
Barolo Sarmassa DOCG 2008 Brezza <i>Nebbiolo 100%</i>	
Valtellina Superiore Valgella Ca' Moréi DOCG 2007 Fay <i>Nebbiolo 100%</i>	
San Leonardo IGT 2006 Tenuta San Leonardo <i>Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10%</i>	
A.A. Merlot Gant Riserva DOC 2009 Andriano <i>Merlot 100%</i>	
Amarone della Valpolicella DOC 2009 Zonin <i>Corvina 60%, Rondinella 35%, Molinara 5%</i>	
Amarone della Valpolicella Classico Morar DOC 2007 Valentina Cubi <i>Corvina 70%, Corvinone 25%, Rondinella 5%</i>	
Amarone della Valpolicella Telos DOC 2010 Tenuta Sant'Antonio <i>Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5%</i>	
Brunello di Montalcino DOCG 2006 Le Macioche <i>Sangiovese Grosso 100%</i>	

Brunello di Montalcino DOCG 2008 Piancornello <i>Sangiovese Grosso 100%</i>	
Brunello di Montalcino DOCG 2007 Pietroso <i>Sangiovese Grosso 100%</i>	
Chianti Classico Il Margone Riserva DOCG 2008 Il Molino di Grace <i>Sangiovese 100%</i>	
Do Ut Des IGT 2010 Fattoria Carpineta Fontalpine <i>Sangiovese 34%, Merlot 33%, Cabernet Sauvignon 33%</i>	
Il Pareto Tenuta di Nozzole IGT 2008 Tenute Folonari <i>Cabernet Sauvignon 100%</i>	
Le Cupole IGT 2011 Tenuta di Trinoro <i>Cabernet Franc 66%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 7%, Petit Verdot 7%</i>	
Le Stanze IGT 2008 Poliziano <i>Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 10%</i>	
Lucumone del Fico IGT 2008 Agricola Ficomontanino <i>Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 15%, Merlot 30%, Petit Verdot 25%</i>	
MIX 36 IGT 2010 Castello di Fonterutoli <i>Sangiovese 100%</i>	
Morellino di Scansano Ghiaccio Forte Castello Romitorio <i>Sangiovese 85%, Syrah 15%</i>	
Poggio ai Chiari IGT 2006 Colle Santa Mustiola <i>Sangiovese 100%</i>	
Rosso di Montalcino DOC 2010 Piancornello <i>Sangiovese 100%</i>	
Rosso di Montepulciano DOC 2011 Dei <i>Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Merlot 5%</i>	
Saffredi IGT 2007 Fattoria Le Pupille <i>Merlot 47%, Cabernet Sauvignon 45%, Alicante 5%, Syrah 3%</i>	
San Lorenzo IGT 2007 Sassotondo <i>Ciliegiolo 100%</i>	
Terre del Fico Riserva DOCG 2009 Agricola Ficomontanino <i>Sangiovese 80%, Merlot 10%, Altri 10%</i>	
Nobile di Montepulciano Nocio dei Boscarelli DOCG 2008 Boscarelli <i>Sangiovese 100%</i>	
Apo IGT 2007 Poggio Bertaio <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	
Campoleone IGT 2008 Lamborghini <i>Sangiovese 50%, Merlot 50%</i>	

Montefalco Sagrantino DOCG 2008 Cantina Novelli <i>Sagrantino 100%</i>	
Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC 2011 Stefano Mancinelli <i>Lacrima 100%</i>	
Montepulciano d'Abruzzo Podere Castorani DOC 2008 Castorani <i>Montepulciano 100%</i>	
Salice Salentino Donna Lisa Riserva DOC 2007 Leone De Castris <i>Negroamaro 90%, Malvasia Nera 10%</i>	
Magno Megonio IGT 2009 Librandi <i>Magliocco 100%</i>	
Franchetti IGT 2011 Passo Pisciaro (Trinoro) <i>Petit Verdot 50%, Cesanese d'Affile 50%</i>	
Lu Patri IGT 2009 Baglio del Cristo <i>Nero d'Avola 100%</i>	
Cannonau di Sardegna Josto Miglior Riserva DOC 2009 Jerzu <i>Cannonau 100%</i>	

Vini Dessert

Piemonte Moscato d'Autunno DOC 2011 Saracco <i>Moscato 100%</i>	
Recioto della Valpolicella Terre del Cereolo DOC 2006 Trabucchi d'Illasi <i>Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella, Croatina e Oseleta 20%</i>	
Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia DOC 2008 Bindella <i>Trebbiano 80%, Malvasia 20%</i>	
Moscato di Trani Kaloro DOC 2010 Tormaresca <i>Moscato 100%</i>	
Passito di Pantelleria Ben Rye' DOC 2010 Donnafugata <i>Zibibbo 100%</i>	

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

I servizi dei vini sono a cura di

AISTOSCANNA
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS
DELEGAZIONE SIENA

ENOTECA

Durante la settimana della Festa dell'Uva e del Vino, un evento da non perdere è la fornitissima enoteca nella quale il visitatore potrà trovare in degustazione al bicchiere i migliori vini italiani.

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 **Sommelier** dell' AIS che cureranno il servizio dei vini e 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 40 vini di eccellenza premiati con i **5 grappoli** da **DUEMILAVINI**, la guida ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier.

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



PRESENTAZIONE
INTRA
INTRATTENIMENTI
ZZZ
DEGUS
TAZIONI