

Vini Bianchi

Franciacorta Brut Cabochon (S) DOCG 2005 Monterossa Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%	
A.A. Gewürztraminer Nussbaumer DOC 2010 Tramin Gewürztraminer 100%	
Colli Orientali del Friuli Biancosesto DOC 2009 La Tunella Ribolla Bianca 50%, Friulano 50%	
Orvieto Classico Sup. Campo del Guardiano DOC 2009 Palazzone Procanico 50%, Grechetto 25%, Altri 25%	
Trebbiano d'Abruzzo Castello di Semivicoli DOC 2008 Masciarelli Trebbiano 100%	
Cometa IGT 2009 Planeta Fiano 100%	

Vini Rossi

Barolo Bracco Rocche Brunate DOCG 2006 Ceretto Nebbiolo 100%	
Barolo Rùncot Riserva DOCG 2004 Elio Grasso Nebbiolo 100%	
Gattinara Riserva DOCG 2005 Travaglini Nebbiolo 100%	
Ghemme Collis Breclamae DOCG 2004 Antichi Vigneti Cantalupo Nebbiolo 100%	
Valtellina Superiore Valgella Ca' Moréi DOCG 2007 Fay Nebbiolo 100%	
A.A. Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano DOC 2008 Hofstätter Pinot Nero 100%	
Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli DOC 2006 Tenuta Sant'Antonio Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5%	
Sangiovese di Romagna Vigna del Generale Ris. DOC 2008 Casetto dei Mandorli Sangiovese 100%	
Brunello di Montalcino DOCG 2005 Salvioni Sangiovese grosso 100%	
Brunello di Montalcino Poggio all'Oro Riserva DOCG 2004 Castello Banfi Sangiovese grosso 100%	
Capitoni Orcia DOC 2008 Capitoni Marco Sangiovese 80%, Merlot 20%	

Carmignano Riserva DOCG 2007 Piaggia Sangiovese 70%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%	
Chianti Classico Castello Fonterutoli DOCG 2007 Castello di Fonterutoli Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%	
Chianti Colli Senesi Tutulus DOCG 2008 Agr. Ficomontanino Sangiovese 95%, Colorino 5%	
Frasì Orcia DOC 2007 Capitoni Marco Sangiovese, Canaiolo, Colorino	
I Balzini White Label IGT 2007 I Balzini Cabernet Sauvignon 50%, Sangiovese 50%	
I Sodi di San Niccolò IGT 2004 Castellare di Castellina Sangiovese 85%, Malvasia nera 15%	
Le Cupole IGT 2008 Tenuta di Trinoro Cabernet Franc 47%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 13%, Petit Verdot 10%	
Lucumone IGT 2007 Agr. Ficomontanino Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 35%, Cabernet Franc 15%	
Poggio ai Chiari IGT 2005 Colle Santa Mustiola Sangiovese 95%, Colorino 5%	
Rosso di Montalcino DOC 2009 Salvioni Sangiovese Grosso 100%	
Rosso di Montepulciano Fossolupaio DOC 2010 Bindella Sangiovese 90%, Altri 10%	
San Lorenzo IGT 2007 Sassotondo Ciliegiolo 100%	
Vino Nobile Di Montepulciano DOCG 2008 Le Bèrne Prugnolo Gentile 90%, Colorino 10%	
Cimbolo IGT 2007 Poggio Bertaiò Sangiovese 100%	
Sagrantino di Montefalco 25 Anni DOCG 2007 Arnaldo Caprai Sagrantino 100%	
Cesanese del Piglio Sup. Torre del Piano Ris. DOCG 2008 Casale della Ioria Cesanese di Affile 100%	
Jarno Rosso IGT 2006 Castorani Montepulciano 100%	
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Zanna Riserva DOCG 2007 Dino Illuminati Montepulciano 100%	
Taurasi Fatica Contadina DOCG 2004 Terredora Aglianico 100%	

Castel del Monte Aglianico Bocca di Lupo DOC 2007 Tormaresca Aglianico 100%	
Primitivo di Manduria ES DOC 2008 Gianfranco Fino Primitivo 100%	
Etna Rosso DOC 2007 Cottanera Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%	
Zisola IGT 2008 Mazzei - Zisola Nero d'Avola 100%	
Essentija IGT 2008 Pala Bovale Sardo 100%	
Luzzana IGT 2009 Giovanni Cherchi Cagnulari 50%, Cannonau 50%	

Supertuscan

Bolgheri Rosso Superiore Arnione DOC 2007 Campo alla Sughera Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 20%, Merlot 20%, Petit Verdot 10%	
Bolgheri Sassicaia DOC 2008 Tenuta San Guido Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%	
Caiarossa IGT 2007 Caiarossa Cabernet F. 25%, Merlot 24%, Sangiovese 16%, Cabernet S.14%, Altri 21%	
Paleo Rosso IGT 2007 Le Macchiole Cabernet Franc 100%	
Saffredi IGT 2007 Fattoria Le Pupille Merlot 47%, Cabernet Sauvignon 45%, Alicante 5%, Syrah 3%	

Vini Dessert

A.A. Goldmuskateller Passito Serenade DOC 2007 Kellerei Kalter Moscato Giallo 100%	
Recioto della Valpolicella Terre del Cereolo DOC 2006 Trabucchi d'Illasi Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella, Croatina e Oseleta 20%	
Vinsanto di Montepulciano Tre Rose DOC 1999 Tenimenti Angelini Trebbiano 50%, Grechetto 30%, Malvasia 20%	
Arkezia IGT 2007 Fazi Battaglia Verdicchio 100%	
L'Ecrù IGT 2008 Firriato Zibibbo, Malvasia	
Passito di Pantelleria DOC 2008 Abraxas Moscato d'Alessandria 100%	

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 36 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

L'Associazione Italiana Sommeliers è lieta di presentare una serie di iniziative che si svolgeranno durante la festa dal 17 al 25 settembre: incontri, degustazioni, presentazione di vini, intrattenimenti.

UN'ORA IN ENOTECA

Dopo il successo della precedente edizione torna 'UN'ORA IN ENOTECA', un'iniziativa che prevede tre incontri dove verranno presentati e raccontati alcuni vini d'eccellenza d'Italia.

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

Domenica 18 settembre 2011 – Ore 21:45

Incontro degustazione: 'INSOLITO'

Degustazione guidata di 4 vini prodotti con vitigni meno conosciuti ma decisamente interessanti: *Groppello, Carmenère, Gaglioppo, Vernaccia Nera.*

€ 8,00

Lunedì 19 settembre 2011 – Ore 21:45

Incontro degustazione: 'SUPERTUSCAN'

Eccezionale degustazione guidata di 4 Supertuscan *tutti premiati con 5 grappoli* nella guida Duemilavini.

€ 15,00

Mercoledì 21 settembre 2011 – Ore 21:45

Incontro degustazione: 'CENTOCINQUANTESIMO'

Degustazione guidata di 4 vini per ripercorrere i territori che 150 anni fa sono stati protagonisti dell'Unità d'Italia. Visiteremo il *Piemonte*, la *Toscana*, la *Campania* e la *Sicilia*.

€ 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

ED ANCORA...

Martedì 20 settembre 2011 – Ore 21:45

RACCONTI DI VINO a cura di Francesco Storelli

Piazza del Duomo - posti limitati – prenotazione consigliata presso Ufficio Turistico

Giovedì 22 settembre 2011 – Ore 21:45

ROCK LIVE CON I "PARROCK"

www.parrock.net

Piazza del Duomo - ingresso libero

Sabato 24 settembre 2011 – 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.

Lun 19, Mar 20, Mer 21 settembre 2011 dalle ore 19:30

ASPETTANDO...

Aperitivo in Enoteca con ricco buffet e vini in abbinamento in collaborazione con "OSTERIA ETRUSCA"

Tutti i giorni dal 17 al 25 settembre

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

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 17	16:00 ~ 24:00
domenica 18	16:00 ~ 24:00
lunedì 19	19:00 ~ 24:00
martedì 20	19:00 ~ 24:00
mercoledì 21	19:00 ~ 24:00
giovedì 22	16:00 ~ 24:00
venerdì 23	16:00 ~ 24:00
sabato 24	16:00 ~ 24:00
domenica 25	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



Festa dell'Uva e del Vino
DUEMILAUNDICI

ENOTECA

Selezione dei migliori vini italiani

in degustazione al bicchiere



dal 17 al 25 Settembre 2011
Piazza Duomo, 1 - CHIUSI CITTÀ

