


Vini Bianchi

Oltrepo' Pavese Brut Classese Sel. Millesimato (S) DOCG 2006 
Travaglino
Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

A.A. Gewürztraminer Kolbenhof DOC 2009 
Hofstätter
Gewürztraminer 100%

Colli Orientali del Friuli Biancosesto DOC 2010 
La Tunella
Ribolla Bianca 50%, Friulano 50%

Casteldifiori IGT 2010 
Tenuta Corini
Sauvignon 100%

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Villa Bucci Ris. DOC 2008 
Bucci
Verdicchio 100%


Greco di Tufo Terrantica Etichetta Bianca DOCG 2010 
I Favati
Greco 100%

Vini Rossi


Barbaresco Rabajà Riserva DOCG 2004 
Giuseppe Cortese
Nebbiolo 100%

Barbera d'Asti Superiore Alfiera DOCG 2008 
Marchesi Alfieri
Barbera 100%

Barolo Ginestra Casa Matè DOCG 2007 
Elio Grasso
Nebbiolo 100%


Barolo Villero DOCG 2007 
Livia Fontana
Nebbiolo 100%

Valtellina Superiore Valgella Ca' Moréi DOCG 2007 
Fay
Nebbiolo 100%

San Leonardo IGT 2006 
Tenuta San Leonardo
Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10%

Amarone della Valpolicella Classico Costasera Ris. DOC 2007 
Masi
Corvina 70%, Rondinella 15%, Oseleta 10%, Molinara 5%

Amarone della Valpolicella Classico Morar DOC 2006 
Valentina Cubi
Corvina 70%, Corvinone 25%, Rondinella 5%


Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli DOC 2007 
Tenuta Sant'Antonio
Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5%

Brunello di Montalcino DOCG 2007 
Piancornello
Sangiovese Grosso 100%

Brunello di Montalcino Schiena d'Asino DOCG 2006 
Mastrojanni
Sangiovese Grosso 100%


Brunello di Montalcino Vigna Loreto DOCG 2007 
Mastrojanni
Sangiovese Grosso 100%


Chianti Classico Castello Fonterutoli DOCG 2008 
Castello di Fonterutoli
Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%

Fontalloro IGT 2008 
Felsina Berardenga
Sangiovese 100%

I Balzini White Label IGT 2007 
I Balzini
Cabernet Sauvignon 50%, Sangiovese 50%


Il Pareto Tenuta di Nozzole IGT 2008 
Tenute Folonari
Cabernet Sauvignon 100%

Le Cupole IGT 2010 
Tenuta di Trinoro
Cabernet Franc 45%, Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 15%, Petit Verdot 5%

Lucumone del Fico IGT 2008 
Agricola Ficomontanino
Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 15%, Merlot 30%, Petit Verdot 25%

Poggio ai Chiari IGT 2005 
Colle Santa Mustiola
Sangiovese 95%, Colorino 5%

Rosso di Montalcino DOC 2010 
Le Ragnaie
Sangiovese 100%

Rosso di Montepulciano DOC 2010 
Salcheto
Sangiovese 85%, Canaiolo e Merlot 15%

Terre del Fico Riserva DOCG 2010 
Agricola Ficomontanino
Sangiovese 80%, Merlot 10%, Altri 10%

Vino Nobile di Montepulciano I Quadri DOCG 2009 
Bindella
Sangiovese 100%

Crovello IGT 2008 
Poggio Bertaio
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%

Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone DOCG 2006 
Antonelli San Marco
Sagrantino 100%

Solo IGT 2009 
Dezi
Sangiovese 100%


Cesanese del Piglio Superiore Romanico DOCG 2009 
Colletti Conti
Cesanese d'Affile 100%

Terra di Lavoro IGT 2009 
Galardi
Aglianico 80%, Piediroso 20%


Molise Rosso Don Luigi Riserva DOC 2009 
Di Maio Norante
Montepulciano 90%, Aglianico 10%

"F" Negroamaro IGT 2009 
Feudi di San Marzano
Negroamaro 100%

Salice Salentino Donna Lisa Riserva DOC 2007 
Leone De Castris
Negroamaro 90%, Malvasia Nera 10%


Magno Megonio IGT 2009 
Librandi
Magliocco 100%


Lu Patri IGT 2009 
Baglio del Cristo
Nero d'Avola 100%


Luzzana IGT 2009 
Giovanni Cherchi
Cagnulari 50%, Cannonau 50%

Supertuscan

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

I Palazzi IGT 2009 
Tenuta Trinoro
Merlot 100%

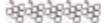
Le Stanze IGT 2008 
Poliziano
Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 10%

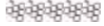
Saffredi IGT 2007 
Fattoria Le Pupille
Merlot 47%, Cabernet Sauvignon 45%, Alicante 5%, Syrah 3%


Vini Dessert

Moscato di Scanzo Doge DOC 2008 
La Brucherata
Moscato di Scanzo 100%

Supremo Vin Santo VDT 2003 
Tenuta Vitereta
Trebiano 100%

Maximo IGT 2009 
Umani Ronchi
Sauvignon Blanc 100%

Idea IGT 2010 
Trappolini
Aleatico 100%

Malvasia delle Lipari DOC 2010 
Florio
Malvasia delle Lipari 95%, Corinto Nero 5%

Moscato della Torre DOC 2010 
Marabino
Moscato di Noto 100%

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

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 50 etichette tutte di altissimo livello, tra le quali 39 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 22 al 30 settembre: incontri, degustazioni, presentazione di vini, intrattenimenti.

UN'ORA IN ENOTECA

Anche in questa edizione della Festa presenteremo '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.

Lunedì 24 settembre 2012 – Ore 21:45

Incontro degustazione: 'PIEMONTE INSOLITO'

Degustazione guidata di 4 vini delle denominazioni piemontesi meno conosciute ma decisamente interessanti: *Timorasso Colli Tortonesi, Dolcetto d'Alba, Roero e Ghemme*. La serata sarà accompagnata da letture a cura di **Francesco Storelli**.
€ 10,00

Martedì 25 settembre 2012 – Ore 21:45

Incontro degustazione: 'I VINI DA APPASSIMENTO'

Incontro con l'Azienda Masi, storico produttore della Valpolicella, con presentazione e degustazione guidata di 4 vini prodotti con la tecnica dell'appassimento delle uve.
€ 10,00

Mercoledì 26 settembre 2012 – Ore 21:45

Incontro degustazione: 'MONTEPULCIANO vs MONTEPULCIANO'

Incontro e confronto di due territori accomunati solo dal nome. Degustazione guidata di due Vino Nobile di Montepulciano e di due Montepulciano d'Abruzzo.
€ 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 i giorni dal 22 al 30 settembre 2012

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 24, Mar 25, Mer 26 settembre 2012 dalle 19:30 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 28 a domenica 30 settembre 2012 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 29 settembre 2012 – 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.

Sabato 29 settembre 2012 – dalle ore 23:30

CORDE VOCALI

Artisti in strada soft jazz che accompagneranno piacevolmente la vostra degustazione in Enoteca. Piazza Duomo, 1

Domenica 30 settembre 2012 – 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 22	16:00 ~ 24:00
domenica 23	16:00 ~ 24:00
lunedì 24	19:00 ~ 24:00
martedì 25	19:00 ~ 24:00
mercoledì 26	19:00 ~ 24:00
giovedì 27	19:00 ~ 24:00
venerdì 28	16:00 ~ 24:00
sabato 29	16:00 ~ 01:00
domenica 30	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
DUEMILADODICI

ENOTECA

Selezione dei migliori vini italiani

in degustazione al bicchiere

dal 22 al 30 Settembre 2012
Piazza Duomo, 1 - CHIUSI CITTÀ