

PRESENTAZIONE **IN** CON **T**RA **IN**TRATTENIMENTI **CON** **T**RA **DE**GUSTAZIONI

Anche per questa edizione siamo lieti di presentare una serie di iniziative che si svolgeranno durante la festa dal 20 al 28 settembre: incontri, degustazioni, presentazione di vini, intrattenimenti.

UN'ORA IN ENOTECA

Lunedì 22 settembre 2014 – Ore 21:45

UN'ORA IN ENOTECA

"L'Italia dei Vini che non hanno paura del tempo"

Eccezionale verticale di **Gattinara della Azienda Nervi**, storica cantina dal 1906, in compagnia di **Gianluca Telloi**. Aprirà la serata il vino *Spanna dei Ginepri*, si continuerà con la verticale di *4 annate di Gattinara* e... chissà se ci sarà una sorpresa per finire!

€ 10,00

Giovedì 25 settembre 2014 – Ore 21:45

UN'ORA IN ENOTECA

Incontro degustazione: "VI NO SO" (Vino No Solfiti)

Incontro con la cantina **Barberani di Orvieto** che si è spinta con convinzione ad andare oltre gli attuali standard enologici, a superare i limiti dei dogmi accademici, a cercare strade pionieristiche per la produzione di un **vino senza solfiti aggiunti**, nel totale rispetto della tradizione. Un'esperienza da non perdere.

€ 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...

Dal 26 al 28 settembre 2014

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

Incontri di degustazione al termine delle visite guidate alle bellezze di Chiusi organizzate dalle Guide Turistiche. 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 22, Mar 23, Mer 24 settembre 2014 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.



Sabato 27 settembre 2014 – 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.

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 20 | 16:00 ~ 24:00 |
| domenica 21 | 16:00 ~ 24:00 |
| lunedì 22 | 19:00 ~ 24:00 |
| martedì 23 | 19:00 ~ 24:00 |
| mercoledì 24 | 19:00 ~ 24:00 |
| giovedì 25 | 19:00 ~ 24:00 |
| venerdì 26 | 16:00 ~ 24:00 |
| sabato 27 | 16:00 ~ 01:00 |
| domenica 28 | 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:



dal **20** al **28** 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

AISTOSCANA
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS
DELEGAZIONE SIENA



Vini Bianchi

| | |
|--|-------|
| Trento Extra Brut Perle' Nero (S) DOC 2007 Ferrari <i>Pinot Nero 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷🍷 |
| Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry (S) DOCG 2012 Andreola <i>Glera 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷🍷 |
| A.A. Gewürztraminer Kolbenhof DOC 2012 J. Hofstätter <i>Gewürztraminer 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷🍷 |
| Colli Orientali del Friuli Bianco Lalinda DOC 2011 La Tunella <i>Friulano 34%, Ribolla gialla 33, Malvasia Istriana 33%</i> | 🍷🍷🍷🍷🍷 |
| La Pietra Tenute del Cabreo IGT 2011 Tenute Folanari <i>Chardonnay 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷🍷 |
| Orvieto Classico Superiore Luigi e Giovanna DOC 2010 Barberani <i>Grechetto 80%, Trebbiano 20%</i> | 🍷🍷🍷🍷🍷 |
| Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Plenio Riserva DOCG 2010 Umani Ronchi <i>Verdicchio 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷🍷 |

Vini Rossi

| | |
|---|------|
| Barbera d'Asti Ai Suma DOCG 2011 Braida Giacomo Bologna <i>Barbera 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Barolo Ciabot Mentin DOCG 2009 Domenico Clerico <i>Nebbiolo 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Barolo Lazzarito DOCG 2009 Vietti <i>Nebbiolo 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Gattinara Riserva DOCG 2008 Travaglini <i>Nebbiolo 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| A.A. Cabernet Sauvignon Cor Römigberg DOC 2010 Alois Lageder <i>Cabernet Sauvignon 92%, Petit Vedot 8%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Amarone della Valpolicella DOC 2010 Zonin <i>Corvina 60%, Rondinella 35%, Molinara 5%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli DOC 2008 Tenuta Sant'Antonio <i>Corvina e Corvione 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Amarone della Valpolicella Classico DOC 2006 Bertani <i>Corvina 80%, Rondinella 20%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Bolgheri Superiore Sapaio DOC 2010 Podere Sapaio <i>Cabernet Sauvignon 70%, Petit Verdot 20%, Cabernet Franc 10%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Brunello di Montalcino DOCG 2007 Pietroso <i>Sangiovese Grosso 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Brunello di Montalcino DOCG 2008 Poggio di Sotto <i>Sangiovese Grosso 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |

| | |
|--|------|
| Chianti Classico Castello di Brolio DOCG 2010 Barone Ricasoli <i>Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 5%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Flaccianello della Pieve IGT 2010 Fontodi <i>Sangiovese 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Desiderio DOC 2011 Avignonesi <i>Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Dofana IGT 2010 Fattoria Carpineta Fontalpino <i>Sangiovese 50%, Petit Verdot 50%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Fico Puro IGT 2012 Agricola Ficomontanino <i>Sangiovese 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Julius IGT 2010 Ormani <i>Sangiovese 60%, Merlot 30%, Syrah 10%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Le Buche IGT 2009 Olivi <i>Sangiovese 70%, Merlot 10%, Cabernet Franc 10%, Petit Verdot 10%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Le Cupole IGT 2012 Tenuta di Trinoro <i>Cabernet Franc 66%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 7%, Petit Verdot 7%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Lucumone del Fico IGT 2008 Agricola Ficomontanino <i>Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 15%, Merlot 30%, Petit Verdot 25%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Poggio ai Chiari IGT 2006 Colle Santa Mustiola <i>Sangiovese 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Rocca di Montemassi IGT 2011 Rocca di Montemassi <i>Petit Verdot 45%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 20%, Merlot 15%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Rosso di Montalcino DOC 2011 Col di Lamo <i>Sangiovese 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Rosso di Montepulciano DOC 2012 Talosa <i>Sangiovese 85%, Canaiolo e Merlot 15%</i> | 🍷🍷🍷 |
| Saffredi IGT 2007 Fattoria Le Pupille <i>Merlot 47%, Cabernet Sauvignon 45%, Alicante 5%, Syrah 3%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Siepi IGT 2010 Castello di Fonterutoli <i>Sangiovese 50%, Merlot 50%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Tenuta di Trinoro IGT 2011 Tenuta di Trinoro <i>Cabernet Franc 90%, Cabernet Sauvignon 6%, Petit Verdot 4%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Vino Nobile di Montepulciano Asinone DOCG 2010 Poliziano <i>Sangiovese 90%, Altri 10%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Campoleone IGT 2010 Lamborghini <i>Sangiovese 50%, Merlot 50%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone DOCG 2006 Antonelli San Marco <i>Sagrantino 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |

| | |
|--|------|
| Conero Sassi Neri Riserva DOCG 2008 Fattoria Le Terrazze <i>Montepulciano 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC 2012 Stefano Mancinelli <i>Lacrima 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Notturmo dei Calanchi IGP 2009 Paolo e Noemia D'Amico <i>Pinot Nero 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Primitivo di Manduria Sessantanni Vintage DOP 2011 Feudi di San Marzano <i>Primitivo 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Aglianico del Vulture Il Sigillo DOC 2009 Cantine del Notaio <i>Aglianico 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Tancredi IGT 2009 Donnafugata <i>Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Altri</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Luzzana IGT 2012 Giovanni Cherchi <i>Cagnulari 50%, Cannonau 50%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |

Vini Dessert

| | |
|--|------|
| A.A. Bianco Passito Comtess DOC 2010 St. Michael-Eppan <i>Gewürztraminer 70%, Riesling 15%, Sauvignon 15%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| A.A. Gewürztraminer Terminum Vendemmia Tardiva DOC 2011 Tramin <i>Gewürztraminer 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia DOC 2008 Bindella <i>Trebbiano 80%, Malvasia 20%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Bacca Rossa Passito IGT 2007 La Palazzola <i>Sangiovese 100%</i> | 🍷🍷🍷🍷 |
| Maestro Terenzio Passito IGT 2010 Feudi dei Sanseverino <i>Moscato di Saracena 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

AISToscana
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS
DELEGAZIONE SIENA

ENOTECA

Durante il periodo 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. Alcune sorprese fuori carta durante i giorni feriali.

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



PRESENTAZIONE
INTRATTENIMENTI
DEGUSTAZIONI