



Slow Food®
Gorgonzola - Martesana

Sede del corso presso:

La Cantinetta
GORGONZOLA
Via Serbelloni, 34

Condurrà:

Paolo Ambrosoni,
collaboratore SlowWine

Degustazione:

4 vini a serata (presenti
sulla guida Slowwine) in
abbinamento ad assaggi
di prodotti del territorio.

Prenotazione:

obbligatoria fino a 5 giorni
prima dell'evento, numero
minimo partecipanti 15

**Quota
di partecipazione:**

- un incontro: € 25,00
(€ 20,00 soci Slow Food)
- due incontri: € 46,00
(€ 37,00 soci Slow Food)
- tre incontri: € 65,00
(€ 52,00 soci Slow Food)
- quattro incontri: € 83,00
(€ 66,00 soci Slow Food)

Durante la prima serata
sarà possibile associarsi
a Slow Food (Ass. Terra
Madre € 25 e Ass. Giovani
€ 10) ed usufruire così
degli sconti previsti

Poker di...vini

I luoghi delle uve rosse.

Conversazioni con assaggi intorno alle uve a bacca rossa.

Quattro incontri studiati per appassionati e curiosi alla scoperta della storia, geografia, geologia e ampelografia. Attraverso la degustazione, infine, sarete guidati ad apprezzare le differenti proprietà aromatiche e gustative dei vini selezionati.

martedì 12 febbraio 2013 – ore 21:00

Bianco, rosso: è Pinot

Pinot nero, Blauburgunder, Pinot noir

martedì 19 febbraio 2013 – ore 21:00

Le valli del Nebbiolo

Valtellina, Langa, colline novaresi, Valle d'Aosta

martedì 26 febbraio 2013 – ore 21:00

Le colline del Sangiovese

Chianti e colline toscane, colline umbre, terre di
Romagna, la Marca picena

martedì 5 marzo 2013 – ore 21:00

I territori del Barbera

dal Monferrato alle Langhe, dal Pavese al Piacentino,
all'Agro campano

Informazioni e prenotazioni:

Slow Food Gorgonzola - Martesana

Massimo cell. 349.1624478 - info@slowfoodgorgonzola.it

www.slowfoodgorgonzola.it

