

PROGRAMMA EMILIA SUR LÌ - 2 GIUGNO 2018

Ore 11 - Apertura Banchi d'assaggio

Ore 12 - Laboratori su prenotazione

° *Vecchie annate* - *Camillo Donati*

° *Verticale di Malvasia* - *Quarticello*

° *Ai confini dell'Emilia* - *M. Bortolotti, Gradizzolo, Croci, Cordani*

Ore 14 - Laboratori su prenotazione

° *Verticale di "Vej" Metodo Classico* - *Podere Pradarolo*

° *Verticale Pinot nero* - *Crocizia*

° *Vecchie annate* - *Podere Cipolla*

Ore 15.30 - Convegno a cura di **Jonathan Nossiter**

"CULTURA RIFERMENTATA"

Un'Avventura emiliana che rivitalizza il passato e il futuro... Riflessioni sull'incrocio tra viticoltura, agricoltura e cultura

Ore 17 - Laboratorio su prenotazione

° *I mille volti del Lambrusco* - *Podere Magia, Podere Cervarola, Bergianti vino, Ferretti vini*

Ore 19 - Chiusura Banchi d'assaggio

A seguire i **Kalevala hms** in concerto

I biglietti d'accesso ai banchi d'assaggio costeranno € 10 + € 5 di cauzione per il bicchiere.

Accesso gratuito a banchi alimentari e al convegno.

Dettagli LABORATORI

I laboratori verranno gestiti direttamente dai produttori

(prenotazione obbligatoria)

Ore 12

° *Vecchie annate* - Azienda Agricola Donati Camillo

(Malvasia 2008-2009, Lambrusco 2008, Barbera 2003-2004). Degustazione con pranzo abbinato € 40;

° *Verticale di Malvasia* - Quarticello Azienda Agricola (Despina 2016-15-14-13). Degustazione e abbinamento prodotti tipici € 20;

° *Ai confini dell'Emilia* - M. Bortolotti (Grechetto g. 2016), Gradizzolo (Grechetto g. 2007-2010-2011), Croci (Gutturnio 2011-2012), Cordani (Gutturnio 2011-2012). Degustazione e abbinamento prodotti tipici € 20;

Ore 14

° *Verticale di "Vej" Metodo Classico* - Podere Pradarolo (Malvasia 2006-2011-2014). Degustazione con pranzo abbinato € 40;

° Verticale Pinot nero - Azienda Agricola Crocizia. (Pinot nero 2015-14-13-12-11-09). Degustazione e abbinamento prodotti tipici € 20;

° Vecchie annate - Podere Cipolla. (Grecale 2007-2009, Libeccio 2009, Levante 2011, Rosa dei venti 2010, con sorpresa). Degustazione e abbinamento prodotti tipici € 20;

Ore 17

° I mille volti del Lambrusco - Podere Magia (Lambrusco maestri 2013-2015-2016), Podere Cervarola (Grasparossa 2016, Rosato 2016), Bergianti vino (Metodo classico 2013-2014), Ferretti Vini (Caveriol 2015). Degustazione e abbinamento prodotti tipici € 20;

* I posti sono limitati. Per le prenotazioni scrivere a emiliasurli@gmail.com

Vignaioli presenti nei Banchi di Assaggio

PIACENZA

Soc. Agr. Casè
Cordani
Az. Agr. Montesissa Emilio
Tenuta vitivinicola Croci

PARMA

Az. Agr. Camillo Donati
Az. Agr. Crocizia
Podere Pradarolo

REGGIO EMILIA

Az. Agr. I Cinque Campi
Az. Agr. il Farneto
Az. Agr. Podere Cipolla
Az. Agr. Podere Magia
Az. Agr. Quarticello
Az. Agr. Storchi
Ferretti vini

MODENA

Angol d'amig
Bergianti vino
Cantina Vittorio Graziano
Podere Cervarola

BOLOGNA

Az. Agr. Gradizzolo
Az. Vitivinicola Maria Bortolotti

Contatti

emiliasurli@gmail.com

www.emiliasurli.it

Facebook Emilia Sur Li

Instagram Emiliasurli