



**ABSIT DAILY VI INVITA
AGLI APPUNTAMENTI DI VINITALY 2017**

Saremo Lieti di accreditarvi ed organizzare un appuntamento con il produttore.

Accrediti: press@absitdaily.it - 3489225278 - 3485727501

-

PROGRAMMA APPUNTAMENTI

DOMENICA 9 APRILE

12:00

CODICE CITRA - ABRUZZO

@Pad. 12 Stand F2

Presentazione/Degustazione **linea vini da ricerca & sperimentazione** guidata dall'enologo

Lino Olivastri insieme a Fabio Piccoli, direttore di Wine Meridian

Segue degustazione di un piatto della tradizione abruzzese rivisitato dallo chef Christian Castorani di ReD Academy

12:00

DISTRETTO TURISTICO VINI E SAPORI DI SICILIA

@ Pad. 2 - Stand 18

"Il respiro del vino", conversazione con l'autore Luigi Moio, a cura del giornalista Fabrizio Carrera;

14.00

BELLEND A

@Padiglione 8 - Area G4

ORIZZONTE CIRCOLARE

Viaggio alla scoperta del territorio e della storia del Prosecco attraverso la degustazione di sei storici prodotti di Bellenda: Rurale, Radicale, Così è, San Fermo, Sei Uno, S.C.1931.

tutto il giorno

CONSORZIO DEL MORELLINO DI SCANSANO

@Area D - Stand D2

Degustazione guidata di 6 aziende della Maremma

LUNEDÌ 10 APRILE

11.00

TENUTA SANT'ANTONIO

@S.C. Castelvechio, Stand 3

Marco Larentis presenta Tél os il Bianco annate: 2011 – 2012 – 2013 – 2014 – 2015 – 2016

11:30

CODICE CITRA - ABRUZZO

@Pad. 12 Stand F2

Degustazione vini **linea “Ferzo”** guidata dall’**enologo Lino Olivastri** insieme a **Fabio Piccoli**
Presentazione nuovo pack **Bisanzio** insieme all’agenzia **Spazio Di Paolo**
Segue degustazione di un piatto della tradizione abruzzese rivisitato dallo chef **Christian Castorani** di **ReD Academy**

15.00

PRESENTAZIONE THE WINE NET - LA NUOVA RETE DI COOPERATIVE ITALIANE

@ Padiglione 5 Stand C3, Cantina Valpolicella Negrar

Nasce ufficialmente **The Wine Net - Italian Co-Op Excellence**, la rete costituita da tre autorevoli cooperative del vino italiane provenienti da territori ad alta vocazionalità vitienologica e di comprovata eccellenza produttiva, **Cantina Valpolicella Negrar, Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D’Oca e Cantina Pertinace.**

Ore 15.00

TENUTA SANT’ANTONIO

@S.C. Castelvechio, Stand 3

Alessandro Scorsone presenta Valpolicella Superiore Monti Garbi annate: 1997 – 1998 – 2000 – 2004 – 2008 – 2011

16.00

BELLENDÀ

@Padiglione 8 - Area G4

MASTERCLASS CHAMPAGNE

Bellendà ospiterà all’interno del proprio stand la **masterclass di Champagne** guidate da **Eric e Isabelle Coulon**, titolari della maison **Roger Coulon** (www.champagne-coulon.com), di cui Bellendà è importatore per l’Italia.

16.00

DISTRETTO TURISTICO VINI E SAPORI DI SICILIA

@ Pad. 2 - Stand 18

Etna: il territorio del vino più trendy al mondo, relatore **Pippo Privitera**, consulente enogastronomico

tutto il giorno

CONSORZIO DEL MORELLINO DI SCANSANO

@Area D - Stand D2

Degustazione guidata di 6 aziende della Maremma

MARTEDÌ 11 APRILE

11:00

CODICE CITRA - ABRUZZO

@Pad. 12 Stand F2

Verticale di **Pecorino Terre di Chieti IGP Senza Solfiti Aggiunti** (2012/2013/2014/2015/2016) e **Montepulciano d’Abruzzo DOP Senza Solfiti Aggiunti 2015** della linea “La Volpe all’Uva” guidata dall’**enologo Lino Olivastri** insieme a **Manuela Cornelli** (Consigliere Nazionale Ais con delega per il sociale) con assaggi di Pecorini di Farindola (di varia stagionatura) in collaborazione con l’Associazione Produttori di Pecorino di Farindola

11.15

TENUTA SANT’ANTONIO

@S.C. Castelvechio, Stand 3

Daniele Cernilli presenta Soave Monte Ceriani annate: 2005 – 2006 – 2007 – 2011 - 2012

12.00

DISTRETTO TURISTICO VINI E SAPORI DI SICILIA

@ Pad. 2 - Stand 18

Menfi, presentazione edizione 2017 di Inycon a cura del Comune di Menfi

12.00

BELLENDÀ

@Padiglione 8 - Area G4

VERTICALE S.C. 1931

un'occasione di scoprire insieme agli enologi le evoluzioni di S.C. 1931, presente in degustazione con 6 annate dal 2006 al 2014

14.00

BELLENDÀ

@Padiglione 8 - Area G4

ORIZZONTE CIRCOLARE

Viaggio alla scoperta del territorio e della storia del Prosecco attraverso la degustazione di sei storici prodotti di Bellenda: Rurale, Radicale, Così è, San Fermo, Sei Uno, S.C.1931.

15.00

TENUTA SANT'ANTONIO

@S.C. Castelvecchio, Stand 3

Roberto Gardini presenta Amarone Campo dei Gigli annate: 1995 – 1998 – 2000 – 2004 – 2005

16.00

DISTRETTO TURISTICO VINI E SAPORI DI SICILIA

@ Pad. 2 - Stand 18

Erice, un territorio da gustare e vivere, relatore Vincenzo Fazio, produttore

tutto il giorno

CONSORZIO DEL MORELLINO DI SCANSANO

@Area D - Stand D2

Degustazione guidata di 6 aziende della Maremma

MERCOLEDÌ 12 APRILE

11.00

PREMIAZIONE CONCORSO "IL MERIDIANO DEL VINO"

@Area D - Stand D2

Il Meridiano del Vino nasce con l'obiettivo di **valorizzare le migliori idee di comunicazione e progetti di promozione del vino italiano in Italia e all'estero**. Nello spazio della kermesse di Verona verranno premiati i vincitori della seconda edizione.

11.00

TENUTA SANT'ANTONIO

@S.C. Castelvecchio, Stand 3

Nicola Frasson presenta Valpolicella Superiore La Bandina annate: 1999 – 2001 – 2002 – 2004 – 2006 – 2007 – 2009

tutto il giorno

CONSORZIO DEL MORELLINO DI SCANSANO

@Area D - Stand D2

Degustazione guidata di 6 aziende della Maremma

CODICE CITRA - ABRUZZO (www.citra.it)

@Pad. 12 Stand F2

L'azienda abruzzese, fondata nel 1973, raggruppa **nove cantine** della provincia di Chieti. È la più grande realtà produttiva vitivinicola d'Abruzzo, che unisce tecnologia, controllo e competenze di una grande azienda alla qualità e alle peculiarità del lavoro tradizionale di **3.000 soci vignaioli** che coltivano **6000 ettari** di vigneti.

BELLENDIA - PROSECCO E CHAMPAGNE (www.bellenda.it)

@Padiglione 8 - Area G4

Bellenda, azienda trevigiana di vini spumanti, tra le 100 migliori cantine italiane ad Opera Wine 2017, arriva a gran velocità al traguardo di Vinitaly 2017, dove sarà presente con molte novità.

CONSORZIO DEL MORELLINO DI SCANSANO - LA MAREMMA TOSCANA (www.consorziomorellino.it)

@Area D - Stand D2

Il **Morellino di Scansano**, uno dei vini toscani più noti e apprezzati, racconterà le tipicità della Maremma. Sei aziende consorziate offriranno una degustazione guidata dei loro migliori prodotti con l'abbinamento delle tipicità culinarie della Maremma toscana.

DISTRETTO TURISTICO VINI E SAPORI DI SICILIA

@

Distretto Turistico Vini e Sapori di Sicilia farà delle **presentazioni** che si rivolgono sia agli addetti ai lavori (giornalisti, buyer, opinion leader) ma anche ai wine lovers, con **l'obiettivo di valorizzare i territori ed i vini che fanno parte del Distretto** sia dal punto di vista enologico che enoturistico.

TENUTA SANT'ANTONIO - LA VALPOLICELLA (www.tenutasantantonio.it/it)

@S.C. Castelvecchio, Stand 3

L'azienda veronese dei fratelli Castagnedi presenta 5 verticali dei suoi prodotti più significativi che percorrono i vini senza solfiti della linea Tèlos, i vini della Valpolicella e il Soave.

PRESENTAZIONE THE WINE NET - LA NUOVA RETE DI COOPERATIVE ITALIANE

@ Padiglione 5 Stand C3, Cantina Valpolicella Negrar

The Wine Net - Italian Co-Op Excellence è la rete costituita da tre autorevoli cooperative del vino italiane provenienti da territori ad alta vocazionalità vitienologica e di comprovata eccellenza produttiva, **Cantina Valpolicella Negrar, Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca e Cantina Pertinace.**