



Panoramica sui vini dell'Abruzzo

Relatore: Maestro Enogastronomo AIES Nino Catani

DATA: 21 Febbraio 2019 **ORE:** 20.30

hotelcosmopolitanbologna

LOCATION: Via del Commercio Associato, 9 - Bologna

VINI IN DEGUSTAZIONE:

- Eredi Legonziano – Carmine Festa millesimato 2015
- Marchesi De Cordano – Aida Trebbiano 2017
- Chiusa Grande – Vinosophia Cococciola 2017
- Feudo Antico – Tullum Pecorino DOP 2017
- Tenuta Rosarubra – Cerasuolo d'Abruzzo DOC sup. 2017
- Cantina Cingilia – Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017
- Cantina Tollo – Cagiolo Montepulciano d'Abruzzo DOP Ris. 2012
- Marchesi De Cordano – Santinumi Montepulciano d'Abruzzo DOC Ris. 2012

A.I.E.S. vi invita ad una serata di approfondimento su una delle principali regioni del Centro Italia, l'**ABRUZZO**.

Presenterà la serata il nostro Maestro Enogastronomo Sommelier **Architetto Sabatino "Nino" Catani**, Pescaraese DOC e Segretario Generale della Corporazione dei Saperi & dei Sapori, neo partner di AIES nella regione Abruzzo.

Sarà l'occasione per approfondire i principali vitigni autoctoni della regione e le zone geografiche più vocate attraverso la degustazione di **8 vini**.

Quota di partecipazione:

Omaggio per i Soci AIES

25,00 € Non Soci

Eventuali disdette della prenotazione vanno comunicate con almeno 36 ore di anticipo

Info e prenotazioni: eventi@accademiasommeliers.it 349 6062642 (ore ufficio)