

AIS ABRUZZO PROTAGONISTA DOMENICA PROSSIMA A PESARO PER "ESPERIENZE DI VITAE"

12 Marzo 2024



FRANCAVILLA AL MARE - Trasferita marchigiana per Ais Abruzzo. Il 17 marzo prossimo, una rappresentanza della delegazione regionale dell'Associazione italiana sommelier, guidata dalla presidente Angela Di Lello, sarà a Pesaro per partecipare a "Esperienze di Vitae del centro Italia", evento che vedrà in degustazione i migliori vini di Abruzzo, Emilia, Lazio, Marche, Umbria e Romagna. Insieme a lei Luca Panunzio, referente Abruzzo per la guida e la giornalista Eleonora Lopes.

A Villa Cattani Stuart, per la prima volta, si incontreranno per far conoscere al pubblico le eccellenze vinicole territoriali premiate dalla Guida Vitae Ais 2024 con le 4 viti. 191 in totale i vini delle sei zone del Centro Italia, che offriranno un viaggio alla scoperta di luoghi, profumi e sapori.

Il racconto sarà affidato al presidente Ais Sandro Camilli, il referente della Guida Vitae Ais, le istituzioni, i presidenti regionali Ais di Abruzzo, Emilia, Lazio, Marche, Romagna, Umbria.

"È un onore e una gioia per noi partecipare a questo evento", commenta la presidente di Ais Abruzzo Angela Di Lello, "che ci unisce agli altri territori del centro Italia. Ne verrà fuori un racconto variegato che metterà in evidenza le meravigliose peculiarità che i territori vitivinicoli sanno regalare. Sarà bello poter degustare e far assaggiare le nostre eccellenze e raccontare un Abruzzo di grandissima qualità che sa evolversi e rispondere alle esigenze di mercato, lasciando in evidenza la sua identità inconfondibile".

Per l'occasione e per vivere insieme questo grande evento, l'Ais Abruzzo ha organizzato un Tour in autobus con una visita speciale nell'azienda Fiorini a Terre Roveresche località Barchi-Pesaro Urbino, con pranzo degustazione, per poi partecipare ad Esperienze di Vitae.

IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

ore 10:00 presentazione "esperienze di Vitae 2024 del Centro Italia"

Ore 12:30 apertura banchi assaggio e pranzo ospiti (presenti due Truck food)

Ore 14:00 apertura banchi con i vini delle 6 regioni partecipanti

Tre Masterclass in programma:

- Ore 15:00 – "Un grande vino al giusto prezzo".

Quota di partecipazione: 15,00 euro.

Degustazione di 7 vini, uno per ogni regione presente, giudicati come miglior rapporto valore/prezzo nella Guida Vitae 2024.

- Ore 16:30 – "Il vino Nobile di Montepulciano".

Quota di partecipazione: 20,00 euro.

Degustazione di 6 vini raccontati da Cristiano Cini, in collaborazione con il Consorzio Nobile di Montepulciano.

- Ore 18:00 – "Il vino che ti colpisce".

Quota di partecipazione: 15,00 euro.

Degustazione di 7 vini, uno per ogni regione presente, giudicati "Vini cupido" nella Guida 2024.

Per partecipare alle masterclass è necessario inviare la prenotazione alla seguente mail: eventi@aismarche.it.