

# **PROGRAMMA DEGUSTAZIONI GUIDATE**

## **Sabato 29 novembre**

**Ore 15.00**

### **CUSTOZA: UN TERRITORIO TUTTO DA SCOPRIRE**

Verticale di 6 annate di “Amedeo” Custoza Superiore DOC - Azienda Agricola Cavalchina

Il Custoza Superiore “Amedeo” dell’azienda agricola Cavalchina è l’espressione massima della filosofia aziendale. La degustazione propone una verticale di 6 annate dal 2004 al 2013 di “Amedeo” vino che rievoca l’episodio in cui il Principe Amedeo di Savoia fu ferito nei vigneti di Cavalchina durante la battaglia di Custoza.

**Ore 18.00**

### **L’ESPRESSIONE DEL NEBBIOLO NEL TERRITORIO DEL BARBARESCO**

Verticale di 6 annate “Gaiun Martinenga” Barbaresco DOCG – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy.

“Gaiun Martinenga” Barberesco di Marchesi di Grésy viene prodotto solo nelle migliori annate come selezione di un’area del vigneto Martinenga.

Ha ricevuto i massimi riconoscimenti nazionali e internazionali. Alberto di Grésy guiderà il pubblico alla scoperta del territorio del Barbaresco illustrando sei magnifiche annate dal 2000 al 2009.

## **Domenica 30 novembre**

**Ore 15.00**

### **FENOMENO LUGANA: UN VINO DI SUCCESSO**

Verticale di 6 annate di “Molin” Lugana DOP – Provenza-Cà Maiol  
Lugana “Molin” dell’azienda Provenza - Cà Maiol: è un grande vino bianco in cui si concentrano eleganza e finezza ed è frutto della cernita delle migliori uve di un’azienda storica del Lago di Garda. Vanta importanti riconoscimenti internazionali e nazionali ed è considerato uno dei migliori vini Lugana.

**Ore 18.00**

### **SUA ECCELLENZA AMARONE: IL XXI SECOLO**

Verticale di 6 annate Amarone Classico – Allegrini.

Un viaggio entusiasmante attraverso la degustazione di 6 annate, dal 2000 al 2010, dell’Amarone Classico dell’azienda Allegrini – ogni annata è stata premiata dalle più autorevoli guide nazionali e internazionali fra cui Wine Spectator e Wine Advocate.

L’Amarone Classico Allegrini è un rosso che riassume in sé tradizione, territorio e forte identità .