

GO WINE SCHOOL FRIULI

Sabato 3 e domenica 4 ottobre 2015

RITROVO

Ore 10.15

Gigante Adriano – Corno di Rosazzo. Momento di accredito e saluto da parte dell'Ufficio Soci Go Wine.

WELCOME E INTRODUZIONE

Ore 10.30

Gigante Adriano – Corno di Rosazzo

Accoglienza dei partecipanti, introduzione alla Go Wine School e presentazione del territorio da parte di Adriano Gigante, titolare dell'azienda e Presidente del Consorzio di Tutela Colli Orientali del Friuli. Sarà questo il punto di partenza della due giorni friulana: una realtà familiare situata sulle colline di Corno di Rosazzo, all'interno del "grand cru" Rocca Bernarda, nel cuore dei Colli Orientali. In programma visita alla cantina e degustazione.

IL PRANZO E L'EVENTO SUL TERRITORIO,

Ore 13.00

Alpe Adria Wine Festival

Sempre in Corno di Rosazzo, e presso i locali di Villa Nachini Cabassi, saremo ospiti del Consorzio di Tutela per partecipare ad un momento conviviale e alla degustazione dei vini presenti in questa rassegna che si svolge nel week-end: oltre ai vini friulani in degustazione vini della Slovenia, dell'Istria e dell'Austria.

IL PRODOTTO TIPICO

Ore 16.00

Per conoscere il Montasio...

Lasciando Corno di Rosazzo e, prima di giungere a Prepetto,osteremo presso un laboratorio per conoscere da vicino segreti e sapori del formaggio Montasio, prodotto tipico della gastronomia friulana.

POMERIGGIO IN CANTINA

Ore 17.30

Focus: lo Schioppettino di Prepetto: incontreremo alcuni produttori aderenti alla Associazione Produttori Schioppettino di Prepetto: in programma degustazione orizzontale, oltre alla visita di due cantine di Prepetto. Per info: www.schioppettinodiprepotto.it il sito dell'Associazione, con tutte le aziende protagoniste.

CENA IN CANTINA & PERNOTTAMENT O

Ore 19.00

Sistemazione in agriturismo sempre nel territorio di Prepetto e, dalle ore 20,30, cena in cantina con l'azienda vinicola Stanig, che ci ospiterà presso l'Agriturismo di famiglia "Al Vecchio Gelso, con una degustazione di piatti espressione della tipicità friulana.

L'ACCOGLIENZA IN CANTINA

Domenica ore 9.30

Lis Neris - San Lorenzo Isontino (Go)

Dopo la prima colazione, si raggiunge San Lorenzo Isontino per conoscere Alvaro Pecorari, titolare e anima di Lis Neris, rigoroso e grande interprete di vini bianchi. Egli accoglierà i partecipanti per una conversazione tra vigna e cantina. Il pinot grigio in diverse versioni, ma non solo: per conoscere filosofia e stile di un'azienda vinicola che in vent'anni ha compiuto un interessante percorso nel contesto della viticoltura friulana. Prevista la visita alla cantina e la degustazione di vini.

PRANZO E UN BRINDISI!

Ore 13.00

Con i buoni uffici di Lis Neris, si consumerà il pranzo della domenica. Seguirà la consegna degli attestati di partecipazione e un brindisi di arrivederci!

GO WINE SCHOOL FRIULI

Sabato 3 e domenica 4 ottobre 2015

COME PARTECIPARE

Il costo per la partecipazione è di **euro 170** complessivi, che comprende:

- Pernottamento in camera doppia (supplemento per la camera singola euro 10 da sommare al totale);
- Didattica (docenti e consulenti delle lezioni, dispense)
- Tre pasti (due pranzi e la cena)
- Visita alle cantine

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE:

Per poter garantire i posti e la qualità dei servizi, **la prenotazione è tassativa** e deve essere effettuata **entro e non oltre venerdì 25 settembre 2015** (fino ad esaurimento posti, per un massimo di 25 partecipanti), accompagnandola al versamento di almeno il 50% della quota come da scheda di prenotazione allegata, che dovrà essere inviata via fax al numero 0173361147 oppure via mail ufficio.soci@gowinet.it.
L'Ufficio Soci di Go Wine è a disposizione per tutti i chiarimenti (tel. 0173 364631).

Ricevuta la prenotazione riceverete un messaggio di conferma.

SCHEDA DI ADESIONE

Da compilare e inviare entro venerdì 25 settembre p.v. unitamente al versamento del 50% della quota via fax al numero 0173 361147 o all'indirizzo ufficio.soci@gowinet.it

Il sottoscritto

Residente a

Tel. _____

E.mail _____

Richiede con la presente la prenotazione per n° _____ persone per la **Go Wine School Friuli** con sistemazione:

- n° _____ camera singola
- n° _____ camera doppia

per un totale di euro _____ complessivi.

Versando l'acconto pari al 50% della quota di partecipazione così come segue, allegando alla presente la ricevuta dell'avvenuto pagamento:

o Bonifico bancario: Banca di Credito Cooperativo di Alba, Langhe e Roero - IBAN: IT 26 D 08530 22501 000131303633

o Conto Corrente Postale n° 48655583

Data

Firma
