



QUANDO IL SANGIOVESE È UN CAPOLAVORO



Casa Spadoni, via Granarolo 99 – Faenza
VINI AD ARTE - 23/24 febbraio 2020

Domenica 23 febbraio

Prima giornata:

presso la Sala Circolo– giornalisti del vino e produttori partecipano al Seminario sulle sottozone del Romagna Sangiovese – annata 2017.

presso Sala Veranda – giornalisti accreditati degustano in Anteprima i Romagna Sangiovese Riserva e le nuove annate importanti, poi incontrano i produttori ai desk individuali.

presso la Sala Osteria e la Sala Ridotto – esperti e curiosi potranno incontrare i produttori ai desk individuali e degustare tutto il meglio della Romagna dei vini accompagnati da una proposta gastronomica.

Casa Spadoni

SALA CIRCOLO

Ore 9.00 - 10.00: Seminario - “Romagna Sangiovese: i mutamenti climatici e i marker dei territori”

Verranno riportati dati e contenuto caratteristico del Sangiovese delle sottozone nell’annata presentata

SALA VERANDA - allestita con opere di ceramisti faentini

Ore 10.00 - 14.30: Anteprima dei Romagna Sangiovese Riserva 2017 e delle nuove annate importanti

Ore 16.00: finali del Master del Sangiovese aperte al pubblico in Sala Veranda

SALA OSTERIA e SALA RIDOTTO

Ore 15.00 - 19.30: Banchi d’assaggio dei produttori, a servire nuove annate commerciali.

*Ingresso €15: calice, porta calice, catalogo evento, catering. Saranno poi sorteggiate 10 visite + tasting in cantina**

SALA GRIGLIA e SALA ITALIA

Ore 20.30: Cena istituzionale, produttori e giornalisti. Abbinamento a vini importanti dei produttori.

Cena gourmet aperta al pubblico su prenotazione online al sito Casa Spadoni - www.casaspadoni.it

PASSEGGIATA CON DEGUSTAZIONE / PEDIBUS / ore 14.30

Partenza da Corso Garibaldi - Hotel Vittoria destinazione Vini ad Arte - Casa Spadoni

Ingresso scontato ai banchi degustazione Vini ad Arte riservato ai partecipanti.

Rientro a Faenza con servizio di navetta gratuito.

in collaborazione con Piedibus Faentino e Passo dopo Passo

Lunedì 24 febbraio

Seconda giornata:

presso SALA OSTERIA e SALA RIDOTTO di Casa Spadoni i produttori ai desk individuali incontrano distributori, ristoratori, enotecari e barman.

PRESS TOUR ROMAGNA per i soli giornalisti del vino

Ore 9.00 – 15.00: visita e degustazione presso alcune aziende vitivinicole della Romagna

Casa Spadoni

SALA VERANDA - allestita con opere di ceramisti faentini

Ore 10.00-12.00: Congresso FIPE-FederAlberghi, degustazione guidata, light lunch

Ore 12.00 – 19.00: Banchi d’assaggio individuali dei produttori della Romagna

*Momento dedicato al mondo Ho.Re.Ca. - distributori, ristoratori, barman, enotecari. Saranno sorteggiati 3 esercizi operanti Aspettando Vini ad Arte cui vengono forniti 60 calici “Romagna Sangiovese DOC”**

*NB: i sorteggi avverranno consecutivamente, entrambi in giornata di lunedì 24 con inizio alle ore 17.30 Tasting e cantina decisi in seguito

... E L'ARTE NEL CIBO - WINE & FOOD PAIRING

Ore 12.00-19.00 Presenza di specialisti della gastronomia regionale e territoriale ad animare isole del gusto a cui attingere tante idee e consapevolezza del valore di prodotti unici.

Catering a cura di CASA SPADONI

ASPETTANDO VINI AD ARTE

Da Sabato 8 a Domenica 23 febbraio la città di Faenza vive "ASPETTANDO VINI AD ARTE 2020"

Andando al ristorante presso uno dei 50 locali selezionati da ASCOM e Confesercenti, acquistando una bottiglia di vino romagnolo DOP si riceve un coupon timbrato dal locale che vale 5€ di sconto sul biglietto d'ingresso ai Banchi d'Assaggio coi produttori di Domenica 23 febbraio a Casa Spadoni.

CARTA CANTA – EDIZIONE VINI AD ARTE

I ristoratori che invieranno la propria carta vini a Enoteca Regionale ER e fisicamente parteciperanno al salone horeca di lunedì 24 febbraio a Casa Spadoni, potranno partecipare alla selezione per le carte dei vini che meglio rappresentano la Romagna grazie al premio speciale istituito all'interno del Concorso Carta Canta, premiazione a Vinitaly 2020 e forniti 60 calici "Romagna Sangiovese DOC".