



Museo Mille Miglia
Viale della Bornata, 123
Sant'Eufemia (Brescia)

Ingresso: 5 euro
Ingresso gratuito per gli operatori



COME RAGGIUNGERCI:

in Automobile:

- Uscita Autostrade A4 e A21 "Brescia Centro"
Seguire le indicazioni per "S. Eufemia"
Percorrere: Via Maggia, Via Mensi, Via Fiorentini,
Via Gatti, Via Zammarchi, Viale S. Eufemia.

- Uscita Autostrada A4 "Brescia Est"
Seguire indicazioni per Brescia sulla Tangenziale Sud.
Uscita "S. Eufemia" Seguire indicazioni per "S. Eufemia"
Percorrere Via Serenissima, Viale S. Eufemia.

in Autobus:

Dalla città: linee urbane n. 3 (direzione Rezzato) e N. 11
Dal Lago di Garda: fermata S. Eufemia
Altre linee extraurbane: fermata Stazione F. S. di Brescia
e quindi linee urbane.

in Treno:

Stazione di Brescia:
Autobus linee N. 3 (direzione Rezzato) e N.11 Taxi



Franciacorta
Unione di Passioni

Consorzio per la tutela del Franciacorta Via Giuseppe Verdi, 53 - 25030 Erbusco (BS)
T. +39 030 7760477 F. +39 030 7760467 info@franciacorta.net www.franciacorta.net

CURTEFRANCA
UNA DOC DA SCOPRIRE

2 Maggio 2011 | Museo Mille Miglia
Sant'Eufemia - Brescia



Erede della tradizione dei vini fermi prodotti in Franciacorta, il **Curtefranca Doc** rappresenta il 20% della produzione vinicola del territorio. Il nome è nato nel 2008 con l'introduzione del nuovo disciplinare di produzione che ne ha modificato la denominazione da **Terre di Franciacorta a Curtefranca**.



degustazione di
**Curtefranca
Doc & Igt Sebino**
dalle 15.00 alle 20.00

Curtefranca Doc Rosso

Vino dal colore rosso vivace, con riflessi violacei rubino brillanti; di sapore asciutto, vinoso e fruttato. **Abbinamenti:** Primi piatti con sughi a base di carne; con carni bianche, carni rosse o selvaggina se invecchiato.

Curtefranca Doc Bianco

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, di gusto particolarmente delicato. Il sapore è asciutto, fresco e vellutato. **Abbinamenti:** Antipasti, salumi, pesci in generale, primi piatti tradizionali.

Igt Sebino

I Sebino sono i vini con cui i produttori possono esprimere al massimo la loro creatività, potendo utilizzare una più ampia gamma di vitigni. Spesso questo consente di raggiungere risultati qualitativi di assoluta eccellenza. **Possono essere:** bianco, rosso, novello e passito.

Nel corso della giornata verranno proposti in degustazione i vini delle cantine:

- › Antica Fratta
- › Azienda Agricola Fratelli Berlucchi
- › Barone Pizzini
- › Bellavista
- › Bersi Serlini
- › Borgo La Gallinaccia
- › Bosio
- › Ca' del Bosco
- › Ca' del Vent
- › Cantine Berardi
- › Castelveder
- › Contadi Castaldi
- › Dabeni Luca Zefferino
- › il Mosnel
- › Le Cantorie
- › Le Due Querce
- › Lo Sparviere
- › Massussi Luigi
- › Monzio Compagnoni
- › Ricci Curbastro
- › Ronco Calino
- › Uberti
- › Villa Franciacorta