



IL VINO A 360°.

Dal giallo verdolino al rosso aranciato, sfumature audaci o delicate, aromi e profumi del vino da scoprire e assaporare.

Attraverso un entusiasmante viaggio organolettico, potrete degustare pregiati vini accompagnati dall'inconfondibile gusto di alcuni piatti tipici friulani accuratamente selezionati.



Prenotazione

Le degustazioni guidate hanno tutte un costo di **euro 10,00** con **prenotazione obbligatoria** (presso Pro Loco Buri via E. Morpurgo, 6, info@buri.it - T. 0432 673311, versando la quota: IBAN: IT 66 E 05484 63690 CCO270089114).

I posti disponibili per ciascuna degustazione sono 40.

Banchi mescita presenti:

- vini autoctoni Enoteca Friuli-Venezia Giulia
- vini autoctoni di altre regioni Enoteca Italia.

Sala A - Primo piano Villa di Toppo-Florio.

degustazioni SALA A

SABATO 9 GIUGNO ORE 12.30

LABORATORIO

Mille bolle di autoctoni - Filari di Bolle a cura di ONAV

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 10.30

LABORATORIO

Malvasia Istriana: I tanti volti di un bicchiere condiviso tra FVG e Istria a cura di Vinibuoni d'Italia

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 15.30

LABORATORIO

Visignano i vini delle terre vicine a cura di FIS FVG



Durante la Fiera sarà possibile acquistare un braccialetto giornaliero al costo di euro 20,00 a persona (riduzione a euro 15,00 per i soci delle Pro Loco, FIS, AIS, ONAV, ASSOENOLOGI, SLOW FOOD, MEMBRI DELLA DESPAR TRIBÙ presentando la tessera) che permette di assaggiare un numero illimitato di vini disponibili nei due banchi mescita (Enoteca Italia e FVG).

SABATO 9 GIUGNO ORE 17.30

LABORATORIO

Prepotto & Prepotto Colli Orientali e Carso gemelli diversi a cura di FIS FVG

SABATO 9 GIUGNO ORE 19.30

FRIULI TERRA DI ROSSI:

emozioni ed eleganza di grandi Merlot friulani a cura di Assoenologi.

Vinibuoni d'Italia propone 4 appuntamenti speciali con i vini autoctoni di Piemonte e del Friuli Venezia Giulia abbinati a prodotti agroalimentari d'eccellenza.

SABATO 9 GIUGNO ORE 10.30

VINO E FORMAGGIO - Il racconto dei vini e dei formaggi abbinati Nebbiolo Barbaresco Barolo Refosco Schioppettino Pignolo

SABATO 9 GIUGNO ORE 15.30

VINO E PESCI - In Piemonte l'acciuga sotto sale con Malvasia, Friulano e Ribolla Storia dell'acciuga in Piemonte e nella gastronomia.

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 12.30

VINO E SALUMI - Il racconto dei vini e dei salumi Crudo di Cuneo Dop Metodo Classico locale. Testa in cassetta Ribolla Gialla Metodo Classico. Salame cotto Ribolla gialla Collavini. Pitina Rosè Metodo Classico base nebbiolo. Ed altri sfiziosi abbinamenti.

DOMENICA 10 GIUGNO ORE 17.30

VINO E DOLCI - Per FVG: Moscato - Brachetto - Passito di Erbaluce. Strudel di ciliege, Cjarsons dolci, Gubana, Struklij del Carso...

Per il Piemonte: Verduzzo - Picolit - Ucelut - Tartufi, Brut e bon, Baci di dama, Torcetti e molto altro