



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.



Prenotazione:

è obbligatoria la prenotazione presso Pro Loco Buri - Via E. Morpurgo 6
info@buri.it - t. 0432 673311 e
www.buri.it/eventi/degustazioni/

I posti disponibili per ciascuna degustazione sono 40. Per la prenotazione online su www.buri.it/eventi/degustazioni/ entro il 3 giugno 2019, riduzione del costo del 10%.

Banchi mescita presenti:
Vini Autoctoni Enoteca Friuli-Venezia Giulia - Vini Autoctoni di altre regioni Enoteca Italia

SALA A

Primo piano
Villa di Toppo-Florio.



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 o appTribù) che permette di assaggiare un numero illimitato di vini disponibili esclusivamente nei banchi mescita Enoteca Italia ed Enoteca FVG.

Per l'acquisto online del braccialetto su www.buri.it/eventi/degustazioni/ entro il 3 giugno 2019, riduzione del costo del 10%.

Degustazioni guidate

SALA A
Primo piano
Villa di Toppo-Florio.

Sabato 08 giugno ore 11.00

I volti dell'Aglianico lungo l'Appennino campano a cura di Vinibuoni d'Italia
Relatore: *Mario Busso* ed il coordinatore della Regione Campania *Sig. Pasquale Carlo*

Vini: **Fontanavecchia - Aglianico del Taburno Riserva Docg Vigne Cataratte 2011 Mier Vini - Taurasi Riserva Docg Don Ciriaco 2011; Albamarina - Paestum Igt Aglianico Futos 2015**

Costo euro 15,00 a persona

Sabato 08 giugno ore 19.00

Barolo: il terroir e quattro prestigiosi cru del re dei vini a cura di Vinibuoni d'Italia.
Relatore: *Mario Busso*

Vini: **Rocche Costamagna - Barolo Docg Rocche dell'Annunziata 2014 Sordo Giovanni - Barolo Rocche di Castiglione 2014; Batasiolo - Barolo Docg Bussia Vigneto Bofani 2014- Borgogno F.lli Serio & Battista - Barolo Cannubi 2014**

Costo euro 25,00 a persona

Domenica 09 giugno ore 16.30

Tazzelenghe... un vitigno friulano di razza a cura di Vinibuoni d'Italia e dei Produttori di Buttrio. Relatore: *Stefano Cosma*

Vini: **Casella - Tazzelenghe 2015 DOC Friuli Colli orientali; Jacuss - Tazzelenghe 2014 DOC Friuli Colli Orientali; Az. Agr Danieli - Tazzelenghe IGT Delle Venezie; La Viarte - Tazzelenghe 2015 DOC Friuli Colli Orientali; Tenuta Beltrame - Tazzelenghe 2015 IGT Delle Venezie; Le due Torri - Tazzelenghe 2013 IGT Trevenezie; Conte d'Attimis-Maniago - Tazzelenghe 2012 DOC Friuli Colli Orientali**

Costo euro 20,00 a persona

Sabato 08 giugno ore 16.30

Il Pinot Grigio: un grande vitigno e le sue sfumature a cura di Assoenologi Relatore: dott. *Luca Belluzzo*

Vini: **Santa Margherita Doc Valdadige 2018 Petrucco Doc FCO 2018 - Cantina Produttori di Cormons Doc Collio 2018 Ferlat Ramato IGT 2018**

Costo euro 15,00 a persona

Domenica 09 giugno ore 11.00

Sauvignon d'Italia e del mondo. Ma il miglior Sauvignon d'Italia parla friulano

Relatore: *Michele Biscardi* F.I.S.
Fondazione Italiana Sommelier

Vini: **Pitars Braida Santa Cecilia 2018 - California Robert Mondavi 2016 - Nuova Zelanda (Marlborough) Saint Clair 2018 - Francia (Loira) Pascal Jolivet 2017**

Costo euro 25,00 a persona

Domenica 09 giugno ore 19.00

Miani e l'interpretazione dei vitigni autoctoni friulani a cura di Vinibuoni d'Italia

Relatore: Vinibuoni D'Italia e il rappresentante della Cantina Miani

Vini: **Ribolla Gialla 2017 - Friulano 2017 - Malvasia 2017**

Costo euro 25,00 a persona