

# REGOLAMENTO PRENOTAZIONI EVENTI AIS BRESCIA

## VALIDITA' SOLO PER LE SERATE QUI ELENcate

Gentili associati,

vi informiamo che il REGOLAMENTO PER PRENOTAZIONI E PER LE EVENTUALI DISDETTE viene modificato, solo per il periodo indicato. Le modifiche sono attive a partire dal 14 Maggio 2021 fino al 18 Giugno 2021. Qui di seguito il dettaglio

- Le prenotazioni sono da effettuarsi via mail o via sms **SOLO** ai riferimenti qui di seguito indicati.
- Via **WhatsApp al 327/2360730** oppure via mail a **[prenota.aisbrescia@gmail.com](mailto:prenota.aisbrescia@gmail.com)**
- Nelle newsletter che invieremo qualche giorno prima di ogni evento, saranno specificati tutti i dettagli relativi ad ogni degustazione. Eventuali modifiche relative a prodotti messi in degustazione, rispetto alla programmazione originale, saranno gestite e comunicate in queste newsletter. Nel caso si presentasse la necessità di modificare qualche prodotto in degustazione, le eventuali sostituzioni saranno gestite rispettando il livello qualitativo ed il valore economico della proposta originale.
- Solo per il periodo indicato, ed in funzione della situazione in essere, per nessun evento è richiesto il pagamento anticipato, ma la prenotazione è da considerarsi impegnativa. Nel caso di disdetta della prenotazione, l'importo della serata sarà da pagare totalmente, indipendentemente dal momento in cui la disdetta viene comunicata. Unico modo per non pagare la prenotazione disdettata è, mandare un sostituto al proprio posto, oppure la disponibilità di una persona iscritta alla lista d'attesa che sostituisce chi ha disdettato.

### **PROBLEMI DI TAPPO O DIFETTI RICONTRATI NEI VINI PROPOSTI**

- In tutte le degustazioni proposte, se si riscontrassero problemi di tappo o difetti nei vini da renderli non utilizzabili, se disponibili saranno utilizzate bottiglie sostitutive, diversamente se si rendesse necessaria la riduzione delle dosi di miscela, queste situazioni non daranno diritto a nessun rimborso ne parziale ne totale

### **NORMATIVE COVID-19**

- Tutte le serate di approfondimento, saranno possibili solo nel rispetto delle normative vigenti relativamente alle regole comportamentali alle quali siamo tenuti ad attenerci ed a far rispettare chi frequenta la nostra sede. Per la garanzia e la sicurezza degli avventori e degli operatori.

### **PER TUTTE LE PRENOTAZIONI**

- Prenotare inviando una e-mail a [prenota.aisbrescia@gmail.com](mailto:prenota.aisbrescia@gmail.com) oppure inviando un SMS tramite WHATSAPP al 327/2360730.
- Il contributo di partecipazione viene indicato in ognuna delle descrizioni, riportando il contributo sia per il socio in regola con la quota associativa dell'anno di riferimento, che per gli accompagnatori non soci
- Per ogni evento viene indicato il numero di posti disponibili, oltre il quale inizia la lista d'attesa
- Per ogni evento viene indicato l'orario di inizio della serata con i dettagli relativi alla proposta se con aperitivo
- Le coordinate bancarie per il bonifico sono :
  - Conto intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA
  - BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO
  - CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89.
  - Sulla causale indicare, nome e cognome del o dei partecipanti, data e titolo dell'evento.

**PER TUTTI GLI EVENTI RICORDIAMO CHE LA PRENOTAZIONE E' IMPEGNATIVA**

Le bollicine affascinanti ed accattivanti momenti di degustazione. Palestra dedicata al brut non millesimato che solitamente è il riferimento di ogni azienda produttiva. Estratto dal disciplinare, il Franciacorta brut usa Chardonnay e/o Pinot Nero, è permesso l'uso del Pinot Bianco fino ad un massimo del 50%, l'Erbamat è consentito nella misura massima del 10%. Come caratteristiche Rifermentazione in bottiglia per minimo 18 mesi di affinamento sui lieviti; elaborazione e maturazione durano almeno 25 mesi dalla vendemmia. Pressione in bottiglia tra le 5 e le 6 atmosfere. Scheda organolettica e a punti guidati da Nicola Bonera, questi i vini in degustazione:

- FRANCESCO I° BRUT S.A. UBERTI
- BRUT S.A. BIONDELLI
- BRUT S.A. LA FIOCA
- CABOCHON FUORISERIE NUMERO 21 S.A. MONTEROSSA

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 20,00

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 25,00

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: [prenota.aisbrescia@gmail.com](mailto:prenota.aisbrescia@gmail.com)

**La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina**

Posti disponibili con distanziamento 12, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00, inizio palestra ore 19,00

Diretta dal 1982 dalla famiglia Álvarez, Bodega Vega Sicilia è una delle cantine più antiche di Spagna, fondata nel 1864 a Valbuena, nella Ribiera del Duero, dallo spagnolo Eloy Lecanda y Chaves, enologo con esperienze nel bordolese che impiantò nella proprietà oltre al Tempranillo, barbatelle francesi di Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Tempranillo e Pinot Nero. Il nome "Vega" significa "Piana fertile", in riferimento alla vegetazione che cresce lungo le sponde del fiume Duero, mentre più incerta è l'origine del termine "Sicilia", derivante forse da Santa Cecilia, a cui sono dedicati numerosi paesi ubicati nella regione Castilla y León oppure dalla zona dove sorge la Bodega, chiamata sin dal Medioevo Vega Sicilia Carrascal. L'azienda attualmente si estende su una superficie di 1000 ettari di cui 210 vitati, lavorati in maniera biologica, suddivisi in 140 ettari impiegati per la realizzazione dei vini Valbuena ed Unico, mentre la rimanente parte per la produzione di Alión. Le viti hanno un'età media di 35 anni, ma sono presenti anche impianti pre-fillossera del 1910. Tre sono le etichette principali: Vega Sicilia Unico, Valbuena e Unico Reserva Especial. L'Unico è prodotto solo nelle migliori vendemmie, ottenuto da un blend di Tinta del Pais e Cabernet Sauvignon che, dopo la fermentazione, subisce un invecchiamento di 10 anni tra il legno e la bottiglia, probabilmente il più lungo al mondo per un vino rosso. Il Valbuena 5º è a base prevalentemente di Tempranillo, con aggiunta di quantità variabili di Merlot, invecchiato per cinque anni, motivo per cui si chiama Valbuena 5º. L'Unico Reserva Especial, massima espressione di tutte le caratteristiche del Vega Sicilia, deriva da un assemblaggio di migliori annate, motivo per cui non riporta l'annata sull'etichetta. La serata sarà condotta da Nicola Bonera che ci racconterà la storia della Bodega e ci guiderà all'assaggio dei seguenti vini:

- ALION 2015
- PINTIA 2014
- VALBUENA 5º ANO 2008
- VEGA SICILIA UNICO 2006
- VEGA SICILIA UNICO RESERVA ESPECIAL

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 100,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 130,00

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: [prenota.aisbrescia@gmail.com](mailto:prenota.aisbrescia@gmail.com)

**La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina**

Posti disponibili con distanziamento 44. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,35

Palestra dedicata a due sottozone del Valtellina superiore, La Valgella è la più estesa tra le sottozone del Valtellina Superiore ed è situata nei comuni di Teglio e Chiuro. Si presenta come un ampio promontorio roccioso esposto a sud sul quale si sviluppano verticalmente 137 ettari di vigne coltivate a Nebbiolo. Il nome Valgella trae origine da "Valgel", termine dialettale che indica i piccoli ruscelli che dalle Alpi scendono sino al fondovalle. In totale 8 i produttori. Mentre la sottozona Grumello viene prodotta sul versante a nord est della città di Sondrio (con un'estensione vitata di 78 ettari) e prende il nome dal castello di Grumello, che domina la vallata dal XIII secolo. Come tutti i Valtellina Superiore si presta a una lunga conservazione. Sono 16 le aziende che producono il Grumello. Queste le 4 etichette all'assaggio nella palestra con la scheda organolettica e a punti guidata da Nicola Bonera.

- DOS BEL VALTELLINA SUPERIORE DOCG VALGELLA FOLINI 2015
- CA MOREI VALTELLINA SUPERIORE DOCG VALGELLA SANDRO FAY 2016
- VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO RISERVA RAINOLDI 2013
- GAROF VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO M PREVOSTINI 2016

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 15,00

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 20,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](https://www.whatsapp.com) al 327/2360730 o una mail a: [prenota.aisbrescia@gmail.com](mailto:prenota.aisbrescia@gmail.com)

**La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina**

Posti disponibili con distanziamento 15, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00, inizio palestra ore 19,00

Ultima delle tre serate dedicate al vino Italiano forse più conosciuto nel Mondo. Un percorso di approfondimento dove in ogni incontro abbiamo approfondito i temi storici, geologici e geografici di questa importante zona vitivinicola Italiana, attraverso la degustazione di 18 Barolo selezionati da Nicola Bonera. In questo terzo ed ultimo incontro di questo master dedicato al Barolo, il racconto e la degustazione di Barolo provenienti dai paesi di Barolo, Castiglione e Monforte.

Questi i vini in degustazione:

- BAROLO VILLERO 2015 AZIENDA BROVIA
- BAROLO CASTELLERO 2015 AZIENDA BREZZA
- BAROLO CANNUBI 2014 AZIENDA FRANCESCO RINALDI
- BAROLO MONPRIVATO 2013 AZIENDA SORDO
- BAROLO BUSSIA 90 DI' AZIENDA GIACOMO FENOCCHIO
- BAROLO SARMASSA VIGNA MERENDA 2012 AZIENDA SCARZELLO

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 50,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 65,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](https://www.whatsapp.com) al 327/2360730 o una mail a: [prenota.aisbrescia@gmail.com](mailto:prenota.aisbrescia@gmail.com)

**La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina**

Posti disponibili con distanziamento 68. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,25. Inizio serata ore 20,30

Palestra dedicata al famoso vino toscano Brunello di Montalcino, la cui nascita risale all'Ottocento, quando alcuni agricoltori iniziano la produzione di un vino rosso con uva tradizionalmente coltivate nella zona, chiamata "Brunello" o "Brunellino" che, nel 1879 viene identificata come una varietà del Sangiovese. Il padre precursore del Brunello di Montalcino è Clemente Santi che nel 1869 vinse due medaglie d'argento per il suo "vino rosso scelto (Brunello) del 1865" alla Fiera Agricola di Montepulciano. Il territorio di produzione del Brunello è situato nella Toscana sud-orientale a 40 chilometri a sud da Siena, e corrisponde all'area del comune di Montalcino. Con Nicola Bonera degusteremo i seguenti vini con riferimento alla scheda organolettica e a punti:

- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG PARADISONE 2013
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BANFI 2013
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG LA PODERINA 2014
- BRUNELLO DI MONTALCINO SILVIO NARDI 2014

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 20,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 25,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](https://www.whatsapp.com) al 327/2360730 o una mail a: [prenota.aisbrescia@gmail.com](mailto:prenota.aisbrescia@gmail.com)

**La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina**

Posti disponibili con distanziamento 15, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00, inizio palestra ore 19,00

Davvero grande la richiesta per degustare questo prezioso vino della champagne. A grande richiesta replichiamo la serata con la famosa maison di champagne Krug.

L'azienda, ormai alla sesta generazione, è stata fondata nel 1843 da Joseph Krug, immigrato tedesco che, giunto in Francia, lavora per 9 anni nelle cantine di Jacquesson, a cui era legato grazie al matrimonio con un membro della famiglia, per poi dare vita ad una propria maison per sperimentare le proprie idee in termini di vinificazione. Convinto della non inferiorità dei sans année rispetto alle cuvée millesimate, Krug tenta di esprimere l'unicità e le caratteristiche di ogni annata e di ogni parcella (attualmente possiede oltre 250 parcelle differenti). Ciononostante, mantiene una costanza qualitativa grazie all'aggiunta di vini di riserva, presenti in quantità anche elevata (fino al 40%) nei non millesimati. L'azienda infatti possiede oltre 150 vini di riserva, alcuni dei quali hanno più di 15 anni. Ciascuna delle cuvée di Krug riporta nella contro-etichetta un numero di 6 cifre dal quale è possibile risalire alla storia di ogni bottiglia, con indicazioni riguardo alla natura dell'annata, al carattere della cuvée e ad informazioni per conservazione e degustazione ottimali.

Nicola Bonera ci racconterà la storia della maison e ci guiderà alla degustazione dei seguenti vini:

- KRUG GRAND CUVÉE 167 EDITION
- KRUG GRAND CUVÉE 168 EDITION
- KRUG ROSE' 24 EDITION
- KRUG VINTAGE 2006
- KRUG VINTAGE 2004

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 110,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 140,00

Per prenotare inviare un messaggio con [whatsApp](https://www.whatsapp.com) al 327/2360730 o una mail a: [prenota.aisbrescia@gmail.com](mailto:prenota.aisbrescia@gmail.com)

**La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina**

Posti disponibili con distanziamento 68. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,25. Inizio serata ore 20,30

La storia di uno dei grandi vini Italiani, tra i più riconosciuti ed apprezzati al mondo. Il Brunello di Montalcino raccontato dall'esperto Massimo Castellani, profondo conoscitore del suo territorio e dei vini Toscani, Delegato di Firenze e relatore ai nostri corsi. Laureato in lettere presso l'Università degli studi di Firenze, lavora come sommelier professionista. Primo sommelier della Toscana classificato nel 1993 e Vice Campione Italiano dei Sommelier l'anno successivo, dal 2004 è Delegato AIS Firenze e dal 2005 responsabile didattico di AIS Toscana, nonché docente di "Cultura enogastronomica" al Master di Marketing e management per imprese vitivinicole dell'Università di Firenze e dal 2011 al Master Sommelier AIS-ALMA. (iscritto all'AIS dal 1983), consulente enogastronomico e giornalista. In collaborazione con il Consorzio del vino Brunello di Montalcino D.O.C.G una serata di approfondimento con in degustazione 7 etichette. Questi i vini in degustazione

- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 CAMIGLIANO
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 CARPINETO
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 COL D'ORCIA
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 IL POGGIONE
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 LE MACIOCHE
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 SAN CARLO
- BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2015 VILLA I CIPRESSI

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 30,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 40,00

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: [prenota.aisbrescia@gmail.com](mailto:prenota.aisbrescia@gmail.com)

**La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina**

Posti disponibili con distanziamento 68. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,25. Inizio serata ore 20,30

Lo spumante rosé è stato introdotto per la prima volta in Champagne nella seconda metà del Settecento dalla maison Ruinart e prima ancora da madame Clicquot che nel 1818 effettuò intenzionalmente l'assemblaggio del vino rosso ottenuto dal pinot nero con vini bianchi fermi abbandonando lo stile dell'epoca di impiegare bacche di sambuco per colorare i vini. In Champagne i metodi di produzione per ottenere il Rosé sono attualmente due: il salasso (saignée), che prevede di estrarre il colore attraverso il contatto del mosto con le bucce oppure l'assemblaggio, cioè la miscelazione di vino da uve a bacca bianca, come lo chardonnay, e vino da uve a bacca rossa, come pinot nero e pinot meunier. Tuttavia, è l'unica zona in Europa per la quale questa seconda pratica è ammessa. In Italia infatti è consentita la produzione di rosé solo da vinificazione di uve rosse (pinot nero) macerate sulle bucce, oppure in assemblaggio con le uve bianche chardonnay e pinot bianco. Nicola Bonera guiderà la degustazione con riferimento alla scheda organolettica e a punti di:

- 4 METODO CLASSICO ROSE' ALLA CIECA

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 20,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 25,00

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: [prenota.aisbrescia@gmail.com](mailto:prenota.aisbrescia@gmail.com)

**La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina**

Posti disponibili con distanziamento 12, oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00 inizio palestra ore 19,00

**VENERDI' 11/06/2021**

**CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD REPLAY**

**SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30**

Seconda parte dedicata ai Premier Cru Classé, Chateau Lafite. Il vino nacque in Francia nel 1670 e agli inizi del '700 era uno dei vini pregiati più esclusivi ad essere servito alla corte del re francese Luigi XV, tanto da meritare l'appellativo di "le vin du Roi", il vino del Re, attribuitogli dal cardinale Richelieu. Situata nel villaggio vinicolo di Pauillac del Médoc, a nord-ovest di Bordeaux, la tenuta, inizialmente di proprietà di Gombaud de Lafite nel 1234, venne acquistata nel 17° secolo da Jacques de Ségur, a cui si deve lo sviluppo della maggior parte del vigneto. Essa venne ceduta poi alla famiglia Gould ed acquistata nel 1868 dal barone James de Rothschild. Attualmente, il vigneto Chateau Lafite Rothschild è di circa 100 ettari, ripartiti con il 70% di Cabernet Sauvignon, 25% di Merlot, 3% di Cabernet Franc e 2% di Petit Verdot. Nicola Bonera condurrà la serata e la degustazione dei seguenti vini:

- CHATEAU LAFON ROCHET 2015
- CHATEAU D'ARMAILHAC 2015
- CHATEAU LES TOURELLES DE LANGUEVILLE-PAUILLAC 2013
- CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD 2011
- CHATEAU LANGOA BARTON 2008

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 90,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 110,00

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: [prenota.aisbrescia@gmail.com](mailto:prenota.aisbrescia@gmail.com)

**La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina**

Posti disponibili con distanziamento 44. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,25. Inizio serata ore 20,30

**VENERDI' 18/06/2021**

**PALESTRA IL VERMENTINO**

**SEDE AIS BRESCIA ORE 19,00**

Il Vermentino è un vitigno a bacca bianca (solo in alcuni casi rossa) semi-aromatico, anche noto come Pigato in Liguria e Favorita in Piemonte e Corsica. Il fermentino è diffuso particolarmente in Sardegna ed in Toscana. In Italia conta circa 4.200 ettari. Con Nicola Bonera un approfondimento tecnico sul vitigno proposto nelle produzioni di Sardegna, Corsica, Liguria e Toscana, con lo sviluppo della scheda organolettica e di quella a punti.

Questi i fermentino in degustazione:

- FAUSTINE VIELLE VIGNE ABBATUCCI 2017
- AZZESU LEDDA 2017
- ANTONIO CAMILLO VERMENTINO 2018
- PORTOFINO BISSON 2018

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 15,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 20,00

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: [prenota.aisbrescia@gmail.com](mailto:prenota.aisbrescia@gmail.com)

**La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina**

Posti disponibili con distanziamento 15, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00, inizio palestra ore 19,00

Serata di degustazione dedicata agli Sparkling wine Inglesi, tipologia che negli ultimi anni sta conoscendo ampio sviluppo. Benché già nel 1662 il medico e scienziato Christofer Merret studiò la tecnica dell'aggiunta di zucchero nei vini fermi per la rifermentazione in bottiglia, solo nel 1992 viene prodotta la prima bottiglia con il metodo classico inglese. Attualmente la maggioranza della produzione di sparkling wine in Inghilterra è nel Sud-Est, dove si concentra più del 75% delle aree vitate. Le contee più famose sono: Kent, West Sussex, East Sussex Hampshire e Surrey, nonostante essi siano prodotti anche nell'Isola di Wight, in Cornovaglia, nell'Oxfordshire, e persino nei dintorni di Londra. Ottenuti prevalentemente da chardonnay, pinot nero e pinot menieur, vitigni tipici della Champagne, da un punto di vista normativo è tuttavia consentito anche l'impiego di molteplici varietà di uve. Presenta la serata Nicola Bonera che ci guiderà all'assaggio dei seguenti sparkling wine:

- WISTON ESTATE BRUT N.V.
- COATES & SEELY BRUT RESERVE PINOT NOIR N.V.
- NYETIMBER ROSE' BRUT N.V.
- HUSH HEAT BALFOUR ROSE' BRUT 2014
- NYETIMBER BLANC DE BLANC BRUT 2013
- WISTON CUVÉE BRUT 2009

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 50,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 65,00

Per prenotare inviare un messaggio con **whatsApp** al 327/2360730 o una mail a: **[prenota.aisbrescia@gmail.com](mailto:prenota.aisbrescia@gmail.com)**

**La prenotazione è impegnativa, in caso di disdetta vige il regolamento riportato in prima pagina**

Posti disponibili con distanziamento 68. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 20,00 alle 20,25. Inizio serata ore 20,30