

REGOLAMENTO PRENOTAZIONI EVENTI AIS BRESCIA

Gentili associati,

vi informiamo che il REGOLAMENTO PER LE PRENOTAZIONI E PER LE EVENTUALI DISDETTE viene ripristinato così come precedentemente comunicato. Le modifiche sono attive a partire dal 08 Settembre 2021, fino a nuova comunicazione.

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**
- Prima di effettuare il pagamento del contributo di partecipazione aspettare la conferma della prenotazione
- **Dove è richiesto il pagamento anticipato a conferma della prenotazione, lo stesso è da effettuarsi entro 15 giorni dalla conferma della prenotazione che riceverete da Ais Brescia, o comunque almeno tre giorni prima della data di svolgimento della serata, se la prenotazione è stata fatta negli ultimi 15 giorni prima dell'evento. La non ricezione del pagamento nei termini indicati, consentirà di cancellare, da parte nostra, la prenotazione effettuata, e considerare la disponibilità del posto a favore di altre prenotazioni.**
- Per tutti i soci ed accompagnatori non appartenenti alla delegazione di Brescia, il pagamento anticipato a confermare la prenotazione è necessario per tutte le prenotazioni di tutti gli eventi, anche dove non sia espressamente richiesto.
- 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 nella 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.
- **IN CASO DI DISDETTA DELLA PRENOTAZIONE**
 - le disdette negli ultimi 10 giorni di calendario saranno soggette al pagamento totale dell'importo richiesto per la partecipazione. Nulla è dovuto se chi disdice manda una persona in sua sostituzione. Se è presente una lista d'attesa, e chi disdice viene sostituito da persone presenti in questa lista, l'importo pagato sarà, a discrezione del socio, restituibile con trattenuta del 20% relativa ai costi di gestione dei documenti fiscali, oppure messo tutto a credito, da utilizzare per future degustazioni.
 - Per le disdette relative alle attività dove non è richiesto il pagamento anticipato, nulla è dovuto per le disdette pervenute entro 11 giorni di calendario prima della data dell'evento. Le disdette negli ultimi 10 giorni di calendario prima dell'evento, saranno soggette al pagamento totale dell'importo richiesto per la partecipazione. Nulla è dovuto se chi disdice manda una persona in sua sostituzione, o se è presente una lista d'attesa e chi disdice viene sostituito da persone presenti in questa lista

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 miscita, queste situazioni non daranno diritto a nessun rimborso ne parziale ne totale

PER TUTTE LE PRENOTAZIONI

- Il contributo di partecipazione viene indicato in ognuna delle descrizioni,
- Per ogni evento viene indicato se è richiesto o meno il pagamento anticipato
- Per ogni evento viene indicato il numero di posti disponibili, oltre il quale inizia la lista d'attesa
- Le coordinate bancarie per il bonifico sono :
 - Conto intestato ad ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LOMBARDIA
 - BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGLIO
 - CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89.
 - Sulla causale indicare, nome e cognome del o dei partecipanti, data e titolo dell'evento.

A TUTTE LE SERATE PARTECIPARE E' NECESSARIO PRESENTARE IL GREEN PASS O IL TAMPONE NEGATIVO EFFETTUATO NELLE ULTIME 48 ORE. LA NON REGOLARITA' RICONTRATA ALL'ACCESSO, VERIFICABILE CON IL QR CODE, NON CONSENTIRA' DI PARTECIPARE ALLA SERATA, MA IL PAGAMENTO DELL'EVENTO SARA' DOVUTO IN OGNI CASO COME DA REGOLAMENTO SOPRAINDICATO

PER TUTTI GLI EVENTI RICORDIAMO CHE LA PRENOTAZIONE E' IMPEGNATIVA

L'azienda, fondata nel 2004 da Alex Belingheri, è situata nel cuore della Valcamonica e possiede vigneti tra i 250 ai 400 mt in Civate Camuno e Berzo Inferiore, dove si coltiva il "Ciass Negher", un vitigno a bacca rossa che secondo alcuni risalirebbe da un antico ceppo di epoca romana il cui nome dialettale significa "Mi piace il vino nero". Un terzo vigneto (l'Annunciata), situato ad 800 mt di altitudine nella località di Piancogno, è invece dedicato al vitigno Incrocio Manzoni, da cui nasce il primo passito della Valle Camonica. Dal 2010 l'azienda ha intrapreso con lo spumante Nautilus, da uve prevalentemente Ciass negher, una sperimentazione d'affinamento a 40 mt di profondità nel lago d'Iseo, mentre dal 2016 ha iniziato un nuovo progetto d'affinamento in quota con lo spumante Metodo Classico Estremo Adamadus, base Riesling Renano, fatto riposare a 10 mt di profondità nel lago alpino Aviolo (1930 mt. s.l.m.) all'interno del Parco Naturale Adamello. Con noi Alex Belingheri titolare e il loro commerciale Roberto Peracchi, che insieme ad un nostro degustatore condurranno la serata.

Questi i vini in degustazione:

- NAUTILUS VSQ 2014 NON DOSATO VITIGNI AUTOCTONI VAL CAMONICA 60 MESI SUI LIEVITI
- BIANCO DELL'ANNUNCIATA 2018 VALLE CAMONICA IGT INCROCIO MANZONI 100%
- BIANCO DELLE COLTURE 2018 VALLE CAMONICA IGT RIESLING 100%
- IRRESISTIBILE PIWI VITIGNO SAUVIGNER GRIS 2020
- CIASS NEGHER IGT VALLECAMONICA ROSSO 2018
- APPASSITO DELL'ANNUNCIATA INCROCIO MANZONI 100%

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2020 € 10,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento 90, oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

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

Lo Sforzato di Valtellina o "Sfursat" è stato il primo vino passito rosso secco italiano ad aver ottenuto nel 2003 la Denominazione ad Origine Controllata e Garantita. Prodotto per almeno il 90% da uve nebbiolo (localmente denominato chiavennasca), deriva il suo nome dalla pratica di prolungare ("sforzare") la maturazione dell'uva sistemando, dopo la vendemmia, i grappoli accuratamente selezionati su appositi graticci nei cosiddetti fruttai, locali asciutti caratterizzati da una buona aerazione per 3-4 mesi per concentrare i succhi e gli aromi migliori. Con Nicola Bonera alla guida di questa degustazione tecnica rivolta alla nostra scheda organolettica ed a punti, assaggeremo i seguenti vini:

- CONTI SERTOLI SALIS 2011
- FRUTTAIO CA RIZZIERI 2015 RAINOLDI
- CORTE DI CAMA 2016 MAMETE PREVOSTINI
- SFORZATO DELLA VALTELLINA NINO NEGRI 2013
- SFORZATO DI VALTELLINA 2001 BALGERA

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](#) al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento 16, oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00 inizio palestra ore 19.00 termine ore 20.00

VENERDI' 15/10/2021

MASTER CLASS BAROLO TERZA SERATA

SEDE AIS BRESCIA ORE 20,30

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 del nostro 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** al 327/2360730 o una mail a: prenota.aisbrescia@gmail.com

Per questo evento è previsto il pagamento anticipato dell'importo totale indicato

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

Posti disponibili con distanziamento 90. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

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

VENERDI' 22/10/2021

PALESTRA: IL BARBERA ZONA PIEMONTE

SEDE AIS BRESCIA ORE 19,00

Palestra dedicata ad uno dei vitigni autoctoni piemontesi tra i più famosi, il barbera, meno antico di altri quali il nebbiolo ma presente nella zona fin dalla fine del XVIII secolo. Il barbera è diffuso in tutto il Piemonte ma soprattutto nelle zone di Asti, Alba e Monferrato, nelle quali si esprime con differenze abbastanza importanti a causa del variare del territorio regionale. Presente anche al di fuori dal Piemonte, spesso in versione frizzante e/o in uvaggio con altre uve locali, in Oltrepò Pavese, Colli Piacentini e di Parma e Bologna. Nicola Bonera guiderà il percorso di degustazione con la descrizione delle tre fasi (visiva, olfattiva e gusto-olfattiva), e l'approfondimento sulla scheda a punti. Consigliata a chi vuole perfezionare le proprie capacità di degustazione.

Questi i vini in degustazione:

- BARBERA D'ASTI BRICCO DELL'UCCELLONE 2015
- BARBERA D'ALBA BRI LA RONDOLINA 2013 AZIENDA PINSOGLIO
- BARBERA DEL MONFERRATO CIPRESSI 2017 NIZZA
- BARBERA DEI COLLI TORTONESI TERRITORIO 2015 CLAUDIO MARIOTTO

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento 16, oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00 inizio palestra ore 19,00 termine ore 20,00

Il Dom Pérignon è un marchio francese di champagne, prodotto dalla Moët & Chandon a Épernay, comune della regione Champagne-Ardenne. Il nome di questa bevanda deriva, sebbene vi siano opinioni discordanti, dall'inventiva enologica del monaco benedettino Pierre Pérignon. Il Dom Pérignon fu, secondo lo studioso inglese Laurence Venn, il primo champagne definito "di prestigio". La prima vendemmia risale al 1921, ma il prodotto fu commercializzato e venduto al pubblico solamente nel 1936, dopo la Grande depressione. Il Dom Pérignon è prodotto esclusivamente durante gli anni migliori della vendemmia, ed è sempre millesimato. A ogni vendemmia vengono prodotte all'incirca 5 milioni di bottiglie. Il vino è composto al 55% da Chardonnay e al 45% da Pinot "Noir", con un dosaggio di 7 grammi/litro. Mediamente, per i vintage, la permanenza sui lieviti è di circa 8 anni. Guidati da Nicola Bonera, una degustazione da ricordare, queste le tipologie e le annate:

- VINTAGE 2010
- VINTAGE 2008
- ROSE' 2006
- P2 VINTAGE 2002

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

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 130,00

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

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato dell'importo totale sopraindicato

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

Posti disponibili con distanziamento personale 76. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

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

Azienda a conduzione familiare attualmente gestita dalla famiglia Bertazzi, fondata negli anni '50 dal nonno Andrea che, con l'aiuto del figlio Giuseppe, ha ampliato i terreni coltivati a vite ed ulivo. Il nome Roccolo deriva da una piccola costruzione che sorge sulla cima di una collinetta dell'azienda su un basamento di una torretta medievale. I terreni sono situati nella zona delle colline Moreniche del paese nella località Castelletto del comune di Polpenazze del Garda, una della contrade più antiche del paese. Nell'azienda sono coltivate uve del vitigno autoctono groppello ma anche marzemino, sangiovese, barbera, rebo, incrocio Manzoni, chardonnay e riesling per la produzione di vini Riviera Garda Classico DOP, IGT e Tavola.

Presenta la serata Andrea Bertazzi accompagnato da un nostro degustatore.

Questi i vini in assaggio

- SPUMANTE ROSE' MIRIAM METODO CHARMAT S.A.
- GARDA CHIARETTO DOC 2020
- BENACO IGT MARZEMINO 2016
- GARDA CLASSICO GROPPELLO 2019
- VINO ROSSO INDOMITO 2016 MARZEMINO E REBO APPASSITI IN CASSETTA E BARRIQUE

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 10,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili 90 oltre questo numero inizia la lista d'attesa

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

VENERDI' 29/10/2021

PALESTRA FRANCIACORTA BRUT S.A.

ORE 19.00

Il Franciacorta, tema sempre apprezzato e gradito dagli appassionati. Palestra dedicata al brut non millesimato che per buona parte dei produttori Franciacortini, rappresenta il prodotto di riferimento dell'azienda. Il disciplinare, per la produzione di questa tipologia di Franciacorta, prevede come minimo 18 mesi di permanenza sui lieviti e 25 mesi circa dalla vendemmia. Nella grande maggioranza dei produttori questo Franciacorta passa mediamente minimo 24 mesi sui lieviti. Il Brut Franciacorta è assieme al Saten la tipologia più venduta sul mercato. In degustazione i seguenti 5 vini, con Nicola Bonera alla descrizione ed allo sviluppo della scheda organolettica ed a punti.

- FERGHETTINA BRUT S.A.
- BIONDELLI BRUT S.A.
- FRANCESCO 1° UBERTI BRUT S.A.
- LA FIOCA BRUT S.A.
- CABOCHON FUORISERIE 21 MONTEROSSA BRUT S.A.

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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 termine ore 20.00

VENERDI' 29/10/2021

MASTER CLASS BARBARESCO 1° SERATA

ORE 20.30

Una master class con tre incontri dedicati a questo importante ed austero vino Piemontese. La zona di origine del Barbaresco, a pochi chilometri dalla città di Alba, è piccola: quattro Comuni, Barbaresco, Neive, Treiso e San Rocco che è una piccola parte del comune di Alba. 700 ettari circa a Nebbiolo per un totale di 4 milioni di bottiglie annue. In questo primo incontro, un approfondimento sulle due località di Barbaresco e di Treiso con in degustazione 6 vini provenienti dalle due zone. L'incontro e tutta la master class sarà guidata da Nicola Bonera, che è anche relatore alla lezione sul Piemonte, ai nostri corsi di secondo livello. Questi i 6 barbaresco in degustazione

- BARBARESCO GIUSEPPE CORTESE RABAJA' 2015
- BARBARESCO MONTEFICO RISERVA PRODUTTORI DEL BARBARESCO 2011
- BARBARESCO ROAGNA PAJE 2014
- BARBARESCO MONTERSINO ORLANDO ABRIGO 2015
- BARBARESCO NERVO RIZZI 2015
- BARBARESCO OVELLO VIGNA LORETO ALBINO ROCCA 2015

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

Contributo di partecipazione 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

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato dell'importo totale sopraindicato

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

Posti disponibili con distanziamento personale 90. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

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

Palestra dedicata a due sottozone della DOCG 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 Artur Vaso.

- 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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento 16, oltre questo numero inizia la lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00 inizio palestra ore 19.00 termine ore 20.00

Lo Schioppettino di Prepotto, è il vino rosso friulano che si produce esclusivamente nel comune di Prepotto, in provincia di Udine, nella vocata DOC "Friuli Colli Orientali", dove il vitigno Schioppettino è coltivato da sempre. Qui ha trovato una dimora di tal eccellenza, da motivare un gruppo di coltivatori a fondare un Associazione per tutelarlo e promuoverlo. Sono 20 le aziende che producono e che fanno parte dell'associazione SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO. Grazie alla collaborazione con Diego Sburlino, Friulano d'origine e anche grande appassionato dei vini della sua terra, proponiamo una degustazione dedicata a questo particolare vitigno chiamato anche Ribolla nera. Presenti in sala alcuni produttori che con Diego ci racconteranno questo eccellente vitigno. Questi i vini in degustazione:

- SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2018 AZIENDA COLLI DI POIANIS
- SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2018 AZIENDA PIZZULIN
- SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2018 AZIENDA VIGNA PETRUSSA
- SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2018 AZIENDA VIA D'ALT
- SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2017 AZIENDA GRILLO IOLE
- SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2017 AZIENDA VIGNA TRAVERSO
- SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO 2011 AZIENDA RONC SORELI – MEDAGLIA D'ORO DECANTER 95/100

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 30,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 40,00

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

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento 90, oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

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

Azienda vitivinicola nata nel 2000 dalla passione dell'imprenditore Bergamasco Paolo Radici e di sua moglie Lara Imberti, che nel 1996 acquistano la dimora del musicista Arturo Benedetti Michelangeli, posta su una collinetta circondata da vigneti. Nel 1999 inizia la costruzione della cantina che ha tra i collaboratori l'agronomo Pierluigi Donna e l'enologo e professor Leonardo Valenti, che forse avremo il piacere di avere con noi alla presentazione dell'azienda. Condurrà la serata Lara Imberti accompagnata da un nostro degustatore. All'assaggio i seguenti Franciacorta:

- FRANCIACORTA BRUT SATEN BIO S.A.
- FRANCIACORTA BRUT BIO S.A.
- FRANCIACORTA BRUT NATURE MILLESIMATO BIO
- FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO BIO
- FRANCIACORTA ROSE' RADIJAN S.A. BIO
- SORPRESA DELLA SERATA UN FRANCIACORTA DALL'ARCHIVIO STORICO DELLA CANTINA

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 10,00

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 15,00

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento personale 76. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

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

Nonostante non si abbiano notizie certe, è possibile che la Botrytis Cinerea fosse utilizzata a Bordeaux già nel 1660. È invece documentato che a Sauternes la produzione di vini dolci fosse consolidata già dal XVIII secolo. Il Sauternes, vinificato da uve di Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle in proporzioni variabili viene coltivato con un produzione bassissima nell'area della Rive "Gauche" della Garonna. Questo vino presenta una particolarità che lo rende unico al mondo: si tratta di un fungo dalla natura complessa, chiamato Botrytis Cinerea. Tale fenomeno provoca una degradazione dell'acino e un assottigliamento della buccia che permette una più rapida evaporazione dell'acqua presente nell'acino. Sono inoltre necessarie complicate tecniche di vinificazione e una buona proporzione di legno nuovo molto costoso per la maturazione e l'invecchiamento di questo delicato vino dolce. Le numerose difficoltà tecniche e gli elevatissimi costi di produzione, oltre all'eccellente qualità, rendono questo vino un prodotto prestigioso e raffinato. Con Nicola Bonera, degustazione con scheda tecnica e a punti. Questi i sauternes in degustazione

- CHATEAU DE MALLE 2015
- CHATEAU SIMON 2011
- CHATEAU BATOR – LAMORTAGE 2010
- CHATEAU CLIMANS 2005

Contributo per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 25,00

Contributo per gli accompagnatori non soci Ais € 30,00

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

Per questo evento non è richiesto il pagamento anticipato

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

Posti disponibili con distanziamento 18, oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa

Accredito dalle 18,45 alle 19,00 inizio palestra ore 19.00 termine ore 20.00

Seconda delle tre serate dedicata al barbaresco. Il racconto e la degustazione saranno in particolare dedicati alla zona di Neive, ma non solo. Il comune di Neive vanta 250 ettari coltivati a nebbiolo da Barbaresco e 42 cantine sulle 107 totali della DOCG. È un territorio ampio che conta 20 menzioni geografiche con caratteristiche che a nord si avvicinano a quelle dei cru di Barbaresco, nella zona sud ammiccano al Monferrato, cosa che fa prediligere la coltivazione di Moscato e Barbera, più adatti alle peculiarità pedoclimatiche. Da ricordare che inizialmente Neive era esclusa dalla denominazione del Barbaresco, proprio perché considerata storicamente come zona meno vocata. Oggi c'è da dare ragione a chi l'ha voluta nel comprensorio della DOCG, e per farlo basta andare a curiosare tra i suoi Cru più prestigiosi, capaci di giocarsela alla pari con tante sottomenzioni di Barbaresco e Treiso. Nella serata con Nicola Bonera, queste le etichette in degustazione.

- BARBARESCO 2016 SORDO
- PUNSET BARBARESCO TETTINEIVE 2015 SCARPA
- BARBARESCO ALBESANI VIGNA BORGESSE 2015 AZIENDA BUSSO
- BARBARESCO CURRA' 2015 AZIENDA BRUNO ROCCA
- BARBARESCO BORDINI 2015 COGNO
- BARBARESCO BASARIN RISERVA PUNSET 2013

Contributo di partecipazione per il socio in regola con la quota associativa 2021 € 45,00

Contributo di partecipazione per gli accompagnatori non soci Ais € 60,00

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

Per questo evento è richiesto il pagamento anticipato dell'importo totale sopraindicato

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

Posti disponibili con distanziamento personale 90. Oltre questo numero inizia l'eventuale lista d'attesa
Accredito dalle 20,00 alle 20,30. Inizio serata ore 20,30