

ANDAR PER CANTINE DEL 29 SETTEMBRE 2018

Visita alla cantina Lunae di Bosoni

Giornata dedicata al Vermentino versione colli di Luni. Dopo la bellissima serata dedicata alla cantina Lunae di Bosoni, diamo seguito all'invito di Diego Bosoni e proponiamo una gita enogastronomica nella Lunigiana in provincia di La Spezia. Una giornata dedicata esclusivamente all'azienda Lunae con il seguente programma

ORE 07,00 PARTENZA DA PIAZZALE IVECO IN VIA VOLTURNO A BRESCIA

ORE 10,15 ARRIVO PREVISTO PRESSO LA CANTINA CHE SI TROVA IN VIA PALVOTRISIA 2 A CASTELNUOVO MAGRA IN PROVINCIA DI LA SPEZIA

ORE 10,30 VISITA A CA' LUNAE SEDE DELLE CANTINE LUNAE E CENTRO PER LA VALORIZZAZIONE E LA CULTURA DEL VINO. A SEGUIRE VISITA AL VIGNETO HORAE, INTRODUZIONE ALLA STORIA ED ALLA FILOSOFIA DELLA CANTINA CON PROIEZIONI DEL VIDEO CANTINE LUNAE

ORE 12,00 DEGUSTAZIONE GUIDATA CON VINI DA DEFINIRE, DOPO LA DEGUSTAZIONE PRANZO PRESSO LA STESSA AZIENDA, CON DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI DELLA LUNIGIANA QUI DI SEGUITO INDICATI, ACCOMPAGNATI DALLE ETICHETTE STORICHE DELL'AZIENDA.

Pane di Vinca fragrante con Lardo di Colonnata igp e Pomodorini

Selezione di torte con verdure di stagione

Selezione di Salumi provenienti da piccoli produttori locali"

Mortadella Nostrale, Fiocco

Salame Felino Del Salumificio "La bottega di Ado"

Filetto del Conte Mandolino Del salumificio "Armando"

Trofie con Pesto fresco fatto in Casa

Selezione di formaggi della Garfagnana

in abbinamento alle nostre confetture artigianali

Caciotta di Mucca "Azienda Agricola Cormezzano"

Pecorino affinato nel Farro "Azienda Agricola Il Gradile"

Formagella mista Capra e Pecora "Naturalmente Lunigiana"

Erborinato "Naturalmente Lunigiana"

Pani e Focacce tradizionali dei Forni Locali

"Spungata" Presidio Slow Food di Sarzana

Biscotti dei tradizionali forni locali

Liquori Essentiae Lunae

Caffè alla Moka

ORE 14,30 AL TERMINE DEL PRANZO VISITA DELLA NUOVA CANTINA DI PRODUZIONE DA POCO INAUGURATA

ORE 16,00 PARTENZA PER RITORNO A BRESCIA CON ARRIVO PREVISTO INTORNO ALLE 18,30/19,00

Per prenotare inviare una e-mail ad alessandro.caccia@aislombardia.it oppure con un SMS al 327/2360730. Contributo di partecipazione per i soci in regola con il tesseramento Nazionale 2018 € 50,00, per gli accompagnatori degli associati Ais e non associati Ais, il contributo di partecipazione è fissato ad € 60,00.

Si accettano prenotazioni solo se seguite dal pagamento dell'intero importo richiesto

E' possibile effettuare il pagamento con bonifico sul C/C di BANCA POPOLARE DI SONDRIO FILIALE 156 PALAZZOLO SULL'OGGIO CODICE IBAN IT85 A056 9654 9000 0000 3606 X89. Intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DELLA LOMBARDIA. Oppure direttamente in sede

Sulla causale del bonifico indicare nome evento, nome e cognome del o dei partecipanti

POSTI DISPONIBILI 25 PRENOTAZIONI APERTE DAL 23 AGOSTO AL 23 SETTEMBRE E FINO AD ESAURIMENTO

POSTI DISPONIBILI

LA PRENOTAZIONE E' OBBLIGATORIA E IMPEGNATIVA COSI' COME DA NOSTRO REGOLAMENTO QUI DI SEGUITO RIPORTATO

Per tutti gli aggiornamenti e approfondimenti programmati vi informiamo che la prenotazione è obbligatoria e impegnativa. Eventuali disdette negli ultimi 7 giorni di calendario prima dell'evento, comporteranno il versamento del contributo di partecipazione pari al 100% dell'importo relativo all'evento.

Il contributo di partecipazione, non sarà dovuto se la sostituzione dell'assente sarà effettuata con un altro partecipante, comunicato dal rinunciatario. La procedura di iscrizione da seguire è, prima chiedere se vi sono posti disponibili, poi alla conferma di disponibilità dei posti richiesti, procedere al pagamento effettuando il bonifico, dove richiesto