



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia

Delegazione di Trieste

Venerdì 2 Marzo 2018 - ore 20.00

Sabato 3 Marzo 2018 - ore 20.00

c/o NH Hotel - Corso Cavour, 7 - TRIESTE



## Masterclass: Pinot Nero Slovenia

Un altro evento da non perdere su un vino tra i più difficili da produrre.

Abbiamo messo assieme 14 produttori e 2 esperti di degustazione e territorio fra cui Valentin Bufolin, sommelier ed esperto e Barbara Repovš, esperta e degustatrice Slovena e ci aiuteranno a comprendere il territorio.

Ci sarà da stupirsi nel pensare che a pochi km. da Trieste ci sia così tanta qualità con un vitigno considerato “per pochi” e tra i più prestigiosi al mondo. Il Pinot Noir si presenta di colore rubino con piacevoli sfumature granate. I profumi possono essere fruttati con sentori di frutti di bosco, prugna, ciliegia e/o note speziate di erbe. In bocca ritroviamo tannini morbidi, rotondi o ruvidi che si possono ricondurre immediatamente al territorio in cui sono i vigneti, conferendo il proprio carattere e al tempo stesso l’eleganza della zona.

L’idea è di valorizzare e far conoscere le piccole realtà e il territorio sloveno con i profumi straordinari, attraverso il Pinot Noir. Un vino che, dal calice, con questa ineguagliabile eleganza, racconta un territorio pieno di emozioni.

Saranno presenti in sala i seguenti produttori:

### Venerdì, 2.3.2018

Aljoša Jakončič  
Joško Renčel  
Igor Sanabor  
Vina Šturm  
Burja Estate  
Joannes Protner  
Hiša Penin Frangež

### Sabato, 3.3.2018

Tilia Estate  
Vina Benčina  
Klen’Art  
Meum Winery  
Stojan Ščurek  
Sanctum  
Penine Istenič

Prenotazione obbligatoria e vincolante.

Tel. 0432 204688 - [info@aisfvg.it](mailto:info@aisfvg.it)

Costo della serata: 30€ soci AIS 35€ non soci AIS

Per tutte e due le serate 50€ soci AIS 55€ non soci AIS