



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia
Delegazione di Pordenone

Mercoledì 21 Novembre 2018 - ore 20.30

C/o Ristorante La Primula, via San Rocco 47 - San Quirino



VINI DELL'ANDALUSIA

Andiamo alla scoperta degli straordinari vini andalusi di Jerez, considerati tra i migliori al mondo, un'opera d'arte enologica, che necessita non solo della maestria di ottimi enologi, ma anche di un paziente lavoro di tempo e passione, oltre all'insostituibile aiuto della natura del luogo. Scopriremo assieme i vini delle varie e sorprendenti tipologie che questa regione ci offre: dai delicati manzanilla e fino, ai più corposi amontillado ed oloroso, passando per il misterioso e affascinante palo cortado e concludendo coll'opulento Pedro Ximenez.

Relatore Giulio Collovini, degustazione a cura di Pier Dal Mas, Delegato AIS Pordenone.

Questi i vini in degustazione:

- MANZANILLA PASADA EN RAMA PASTORA
- FINO FERNANDO DE CASTILLA ANTIQUE
- AMONTILLADO VALDESPINO TIO DIEGO
- PALO CORTADO LUSTAU PENINSULA
- LA BOTA DE OLOROSO 74 MONTILLA
- LA BOTA DE PEDRO XIMENEZ 76 JEREZ

A fine serata verrà offerto un piatto in abbinamento.

Tel. 0432 204688 - info@aisfvg.it

Costo della serata: € 40 soci AIS € 45 non soci AIS

Prenotazione obbligatoria e vincolante