



## PRIMAVERA GRECA

### I VINI DEL PELOPONNESO

**MERCOLEDÌ 27 MARZO 2019**

Il Focus di questa prima serata dedicata alla Grecia, sarà sulle regioni di Mantinea e Nemea, patrie rispettivamente di Bianchi aromatici a base di uve Moschofilero e di Rossi suadenti e avvolgenti a base di uve Aghiorghitiko, già noto agli antichi come il sangue di Eracle.

\*Affronteremo le differenze di terroir e di altitudine, la compresenza di vitigni autoctoni ed internazionali e di uno stile sempre in bilico tra scuole francesi e ricerca di riavvicinamento alla tradizione\*

I vini in degustazione:

- **Megas Oinos 2015**
- **Aivalis deux dieux 2015**
- **Aivalis le sang de la pierre 2016**
- **Ieropoulos daemon 2013**
- **Kokkalis trilogia 2014**
- **Semeli grand reserve 2012**
- **Tselepos blanc de gris 2017**

*A fine serata verrà offerto un piatto in abbinamento.*

Tel. 0432 204688 - info@aisfvg.it

Costo della serata: € 45 soci AIS € 55 non soci AIS

Costo complessivo per le due serate € 80 soci AIS €100 non soci AIS

Prenotazione obbligatoria e vincolante con bonifico bancario:

UNICREDIT BANCA: IT81G0200812313000040230098



## PRIMAVERA GRECA

### IL BAROLO DELLA GRECIA

**GIOVEDÌ 23 MAGGIO 2019**

I vini a base di xynomavro di Naoussa e di Amynteo, nel nord della Grecia, soddisfano certamente la passione di chi ama curiosare tra varietà poco note e zone ancora poco esplorate: questi intriganti vini rossi, invecchiati per almeno due anni, si fanno notare per il loro colore intenso, la loro alta acidità, i loro tannini vigorosi ed il complesso spettro aromatico. La moltitudine di terroir, di esposizioni ed altezze diverse, assieme alle diverse tecniche enologiche permettono la produzione di un'ampia gamma di vini, dove quest'uva, può esprimere tutti i suoi aromi eleganti: vini tesi, austeri, acerbi, quando giovani ma che il tempo ammorbidirà permettendo l'ottenimento di vini con una longevità straordinaria, paragonabili alle produzioni piemontesi o borgognone.

I vini in degustazione:

- **Argatia naoussa 2013**
- **Boutari legacy 2007**
- **Alpha estate malagouzia 2017**
- **The tear of the pine kechris 2017**
- **Alpha estate xynomavro veilles vignes 2014**
- **Kir-yanni ramnitsa 2015**
- **Thymiopoulos earth and sky 2016**

*A fine serata verrà offerto un piatto in abbinamento.*

Tel. 0432 204688 - info@aisfvg.it

Costo della serata: € 45 soci AIS € 55 non soci AIS

Costo complessivo per le due serate € 80 soci AIS €100 non soci AIS

Prenotazione obbligatoria e vincolante con bonifico bancario:

UNICREDIT BANCA: IT81G0200812313000040230098