



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia  
Delegazione di Pordenone  
Giovedì 23 Maggio 2019 - ore 20.30  
C/o Ristorante La Primula, via San Rocco 47 - San Quirino



## 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:

- **Alpha estate Malagouzia 2018**
- **Kechris The tear of the pine 2017**
- **Thymiopoulos Naoussa Alta 2015**
- **Thymiopoulos earth and sky 2016**
- **Kir-Yanni ramnitsa 2015**
- **Alpha estate Xynomavro veilles vignes 2015**
- **Argatia Naoussa 2014**

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

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

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

Prenotazione obbligatoria e vincolante con bonifico bancario:

UNICREDIT BANCA: IT81G0200812313000040230098

In caso di rinuncia è necessario disdire entro 24 ore dall'evento.

La mancata comunicazione comporterà l'inserimento in modalità "lista d'attesa" per le successive iscrizioni.