



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia

Delegazione di Udine

Venerdì 20 Marzo 2020 - ore 20.30

c/o Executive Meeting Center - Via Tellini, 1 (angolo Viale Palmanova) Udine



IRPINIA: identità di un territorio

Il territorio del Vino dell'Irpinia, attualmente tra i più dinamici, sta vivendo un fermento che parte da lontano e che sta regalando, con costanza negli ultimi anni, vini di assoluto rilievo.

Molto più che una semplice serata, un vero e proprio seminario di approfondimento su questo territorio, con protagonisti i vini delle denominazioni principali dell'areale, e con i vignaioli che li producono.

Saranno presenti otto vignaioli irpini che abitualmente amano presentarsi tutti insieme come DIVI: Diversi Vignaioli Irpini, per il racconto di vita e di vigna delle loro aziende familiari, realtà che hanno contribuito all'affermazione e al successo dei Vini dell'Irpinia, in Italia e nel mondo, tra gli appassionati di nicchia ma anche tra il grande pubblico. Operano tutti e otto nel cuore dell'Irpinia e grazie alla degustazione dei loro vini, dal Fiano di Avellino al Greco di Tufo e all'Aglianico di Taurasi, avremo l'opportunità di ascoltarli raccontare il loro percorso e il loro forte legame con il territorio.

I Vini in degustazione:



- ★ **FIANO DI AVELLINO VIGNA DELLA CONGREGAZIONE 2018 VILLA DIAMANTE**
- DA VIGNE NEL COMUNE DI MONTEFREDANE
- ★ **FIANO DI AVELLINO ERRE 2017 TENUTA SARNO 1860** - DA VIGNE NEL
COMUNE DI CANDIDA
- ★ **GRECO DI TUFO PICOLI 2016 CANTINA BAMBINUTO** - DA VIGNE NEL COMUNE
DI SANTA PAOLINA
- ★ **IRPINIA CAMPI TAURASINI ION 2017 STEFANIA BARBOT** - DA VIGNE NEL
COMUNE DI PATERNOPOLI
- ★ **TAURASI 2014 ANTICO CASTELLO** - DA VIGNE NEL COMUNE DI SAN MANGO
SUL CALORE
- ★ **TAURASI RISERVA PURO SANGUE 2014 LUIGI TECCE** - DA VIGNE NEL
COMUNE DI PATERNOPOLI
- ★ **TAURASI 2013 CANTINE LONARDO** - DA VIGNE NEL COMUNE DI TAURASI
- ★ **TAURASI 2008 GUASTAFERRO** - DA VIGNE NEL COMUNE DI TAURASI

Con noi per il racconto del territorio e dei vini la sommelier e scrittrice Monica Coluccia.

Monica Coluccia, romana d'adozione, sommelier dal 2004, ha collaborato per circa dieci anni alla realizzazione degli eventi del vino nella Capitale e alla redazione di riviste e guide di settore (AIS Vitae, L'Espresso). Dal 2014 presta l'esperienza acquisita alla comunicazione del vino in contesti professionali con seminari di degustazione in tutta Italia. Oltre ad una profonda conoscenza sui territori vitivinicoli italiani e francesi in generale, si è dedicata all'approfondimento dei vini di Campania, Basilicata, Marche e Romagna. Lo Champagne ha fatto breccia nel suo percorso professionale con i panel di degustazione per la guida Le Migliori 99 Maison di Champagne e con i seminari tematici che cura e conduce in Italia.

A fine serata verrà offerto un piatto in abbinamento.

Prenotazione obbligatoria e vincolante.

Unicredit Banca: IT81G0200812313000040230098

Tel. 0432 204688 - info@aisfvg.it

Costo della serata: € 35 soci AIS € 40 non soci AIS