

FESTA DELLA Vendemmia



GIOVEDÌ 29 AGOSTO
Ore 18.00

Il metodo classico a Parma
Oinoe La Città del Vino

Strada dei Ronconi, 23 - Guardasone
di Traversetolo (PR)

Tour in vigna nel pieno della vendemmia e visita alla cantina accompagnati dal titolare Alex Cerioli. **Degustazione di vini metodo classico** - un bianco e un rosé solo da bottiglie Magnum -, in abbinamento a stuzzichini del territorio (costo 10 euro). Al termine si potrà partecipare al "Giovedì sera in cantina" con **proposte gourmet** a cura di "Osteria La Bastia", street food "Parma Bistrot" e **musica live** con "Morena Vellani Duo".

Per info e prenotazioni: 0521 954066
parma@confagricoltura.it

MERCOLEDÌ 4 SETTEMBRE
Ore 17.30

Dal simpòdio al simposio: una passeggiata in vigna, un viaggio in bottiglia
Istituto d'Istruzione Superiore L. Spallanzani

Via Prati - Gaggio di Castelfranco
Emilia (MO)

Indicazioni stradali:
<https://maps.app.goo.gl/jMyZtK7zSASyyt6>

Gli allievi dell'IIS Spallanzani vi guideranno nel vigneto alla scoperta delle varietà più antiche della tradizione quali Pinot Bianco, Alionza, Montuni, Trebbiano modenese, Grechetto gentile (Pignoletto) Lambrusco Grasparossa, Merlot e Cabernet. Oltre 70 anni di storia tra i filari, **una vera immersione nel mondo del vino insieme a tante curiosità e inaspettate esperienze.** Poi il "viaggio in bottiglia": degustazione di vini con buffet preparata dagli studenti.



Per info e prenotazioni:
<https://forms.gle/MkmPCtLNDG6bcHdk6>

MARTEDÌ 10 SETTEMBRE
Ore 18.30

Vino Bio in Cantina: la microproduzione di nicchia
Azienda Agricola Giorgio Donati Fondo Cà de Bartoli

Via Talassi 83 Porotto (FE)

Visita guidata al vigneto nel cuore della pianura ferrarese tra il Po e il Reno. Uno sguardo alla vendemmia e al processo di vinificazione nell'azienda agricola di Giorgio Donati che da oltre 10 anni produce vino biologico: Trebbiano dell'Emilia I.G.T. e il Lambrusco Maestri, nota varietà di "lambrusco scuro". Ai partecipanti verrà proposto **un percorso formativo e degustativo** con selezione di vini e prodotti tipici locali.

Per info e prenotazioni: 335 - 8135127

GIOVEDÌ 12 SETTEMBRE
ORE 19.30

Alla scoperta della Vite del Fantini
*Podere Riosto - Via di Riosto 12
Pianoro (BO)*

Podere Riosto - Via di Riosto 12
Pianoro (BO)

La produttrice Cristiana Galletti porterà gli ospiti alla scoperta dell'antico vitigno pre-fillossera "Uva del Fantini" con viti che hanno superato abbondantemente il secolo d'età. Diverse e affascinanti le attività in programma: **un'analisi sensoriale dell'uva con degustazione** dei chicchi per capirne le caratteristiche prima di sorseggiare il celebre vino, poi la visita in cantina e una romantica cena in vigna ammirando il tramonto.

Per info e prenotazioni: 051 777109
info@podereriosto.it

