

DOSAGGIO ZERO: eccellenze italiane

Pubblicato: Giovedì 22 Giugno 2017



INFO e ISCRIZIONI : <https://goo.gl/es1MKJ>

La più sincera espressione di un metodo classico avviene quando alla sboccatura non segue l'aggiunta di liqueur de expedition ed il vino spumante così ottenuto mantiene invariata la sua iniziale purezza.

Quando un produttore sceglie di non dosare il proprio metodo classico è disposto a mettere a nudo l'essenza del suo lavoro in vigna e in cantina, è una scelta difficile che impone una grande conoscenza dei vitigni utilizzati e dell'evoluzione aromatica che coinvolgerà i vini base, eventualmente in assemblaggio, utilizzati per la rifermentazione in bottiglia.

Abbiamo deciso di dedicare la degustazione che precede la pausa estiva ad un viaggio virtuale nelle aree più vocate per la produzione di vini spumanti, selezionando alcuni prodotti fra i più rappresentativi a dosaggio zero.

Ci guiderà in questo spumeggiante percorso il nostro Presidente Nazionale VITO INTINI, con cui scopriremo da ovest ad est le eccellenze italiane a dosaggio zero.

In degustazione:

1. Pas Dose Millesimato Franciacorta Docg Faccoli
2. For England Pas Dosè 2012 Contratto
3. Alpergis Pas Dosè Millesimato 2011 Trento doc Rotari
4. Metodo Classico Nature Monsupello

5. Alta Langa “Zero” Metodo Classico 2010 Enrico Serafino
6. Pas Dosè Riserva “QdE” 2007 Franciacorta Docg Mosnel
7. Abissi Pas Dosè 2014 Bisson

Dopo la degustazione tecnica, come di consueto, lo chef del ristorante Tana D’Orso ci delizierà con un piatto in abbinamento ai vini in degustazione.

Le iscrizioni sono limitate ad massimo di 50 iscritti.

L’evento si svolgerà con un minimo di 30 iscrizioni.

Consigliamo di iscriversi nel più breve tempo possibile, per assicurarvi la partecipazione. L’iscrizione verrà registrata per data, quindi chi prima si iscrive, prima ha la garanzia di partecipare.

Le persone che per qualunque motivo, dopo l’iscrizione, non potessero venire, sono invitate a comunicarlo appena possibile, affinché gli iscritti in lista di attesa, possano partecipare.

Chi sarà iscritto nella LISTA DI ATTESA, appena saranno disponibili dei posti, verrà avvisato, anche negli ultimi giorni prima dell’evento.

L’evento è aperto a tutti: soci e non-soci.

L’iscrizione è obbligatoria.

€ 35,00 per i soci ONAV.

€ 45,00 per i non-soci.