

## COMUNICATO STAMPA

### BOLLCINE IN VILLA - 1° EDIZIONE

*Le più grandi bollicine d'Italia, Francia e resto d'Europa*

**VILLA & BARCHESSA XXV APRILE**  
MIRANO - VENEZIA, VIA MARIUTTO, N.1

**BOLLCINE** in Villa

**Domenica 12 Marzo 2017**

*Le più grandi bollicine d'Italia...  
Francia e resto d'Europa*

**www.bollicineinvilla.it**

Un evento unico e aperto a tutti i "WINE LOVERS" e gli "ADDETTI AI LAVORI" per incontrare in una incantevole villa il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, oltre ad una selezione di prodotti gastronomici di nicchia provenienti dal nostro territorio.

Un tour dell'Italia e dell'Europa calice alla mano per conoscere le tipicità e le eccellenze dei terroir italiani, francesi, sloveni, spagnoli, austriaci, conoscere vitigni autoctoni, alloctoni, rari e ricercati, nazionali e internazionali, vini biologici, biodinamici, naturali, convenzionali, di pianura, di collina, di montagna (da viticoltura eroica), di mare, di vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti o di quelle già affermate.

Saranno questi i protagonisti di **Bollicine in Villa**, l'evento dedicato ai vini frizzanti e spumanti italiani ottenuti con il metodo classico e martinotti, ed europei tra cui Champagne ma non solo, spazio ai Cremant Francesi, ai Cava spagnoli e agli spumanti sloveni, tedeschi e austriaci.

Per tutto il giorno potrete degustare vini provenienti dalle zone spumantistiche italiane più vocate come il Trentino, l'Oltrepò Pavese, la Franciacorta, il Piemonte e Valdobbiadene, ma anche dalla Sardegna, Basilicata, Puglia, Campania, Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige. Tra i vini stranieri alcune prestigiose etichette di Champagne francesi tra cui Cristal e Bollinger, piccole Maison di nicchia come Boutillez Vignon e R. Gabriel - Pagin Fils con i Champagne Premier Crù, Emmanuel Guerin con i Grand Crù, e per concludere con gli Champagne la maison A. Bèrgere di Épernay che proporrà ben 6 etichette, sempre dalla Francia i Cremant d'Alsace del vigneron independant Mauler, dalla Spagna Milltrentaset con i Cava nature e reserva, dall'Austria Gangl Wines con il particolarissimo Roter Sekt méthode traditionnelle, dalla Germania e precisamente dalla Mosella la cantina Drk con due spumanti ottenuti con méthode traditionnelle da uve Riesling Renano, dalla Slovenia Erzetic Wines con lo spumante Sentio ottenuto con il méthode traditionnelle da uve Rebula e Chardonnay.

Oltre a poter assaggiare questi vini esclusivi, gli ospiti potranno deliziarsi con degustazioni di rinomati prodotti gastronomici di nicchia provenienti dal nostro territorio.

#### **La manifestazione**

La manifestazione si tiene il 12 Marzo 2017 dalle ore 10:00 alle ore 20:00 nella prestigiosa Villa & Barchessa di XXV Aprile in via Mariutto 1, a Mirano - Venezia.

## COMUNICATO STAMPA

### BOLLICINE IN VILLA - 1° EDIZIONE

#### *Le più grandi bollicine d'Italia, Francia e resto d'Europa*

#### **Villa & Barchessa XXV Aprile**

L'evento si snoderà in 2 location, Villa XXV Aprile al piano rialzato per la degustazione di vini italiani ottenuti con il metodo Martinotti e selezione food, nel primo piano sempre della medesima villa saranno in scena i vini italiani ottenuti con il metodo Classico e selezione food, mentre nella Barchessa di Villa XXV Aprile si degusteranno vini internazionali e selezione food.

#### **Apertura al pubblico**

Alle ore 10:00 la degustazione apre al pubblico. Con il costo dell'entrata è previsto in omaggio un calice professionale con tracolla che accompagnerà durante le degustazioni.

Ai banchi di assaggio saranno presenti produttori e sommelier.

La partecipazione alla manifestazione non necessita di prenotazione, il servizio miscita terminerà alle ore 19:30, alle ore 20:00 chiusura della Villa & Barchessa XXV Aprile.

È possibile che alcuni prodotti in degustazione si esauriscono prima della fine della manifestazione. Il pubblico partecipante all'evento sarà anche un giudice, potrà infatti votare i migliori vini e la migliore cantina della manifestazione. L'evento si terrà anche in caso di pioggia.

#### **Prezzi**

All'entrata pagando € 25,00 (€ 20,00 prezzo riservato per l'acquisto online) il visitatore riceverà in omaggio un calice professionale da degustazione Rastal, una elegante tracolla porta calice VinStrip, una penna e un catalogo dove sono elencati i produttori, i vini e prodotti in degustazione. L'assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, l'ingresso per i minori accompagnati dai genitori è di € 1,00 (senza calice).

#### **Degustazioni Guidate**

Durante l'evento presso l'atrio della Barchessa XXV Aprile, si svolgeranno 2 Grandi Degustazioni Guidate: "Le Grandi Bolle d'Europa" e "Le Grandi Bolle d'Italia". In degustazione grandi vini raccontanti e degustati dal Dr. Enologo Fabrizio Maria Marzi - Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier). Le degustazioni guidate sono a pagamento, e non includono l'accesso alla manifestazione "Bollicine in Villa". Accesso solo con prenotazione online.

#### **Wine Shop**

Durante la manifestazione "Bollicine in Villa" si potranno acquistare direttamente i vini e prodotti gastronomici in degustazione presso il negozio allestito in Villa XXV Aprile. Tutti i prodotti saranno in vendita ad un prezzo promozionale per l'occasione.

#### **Organizzatore Evento**

Enoteca Le Cantine Dei Dogi dei Fratelli Berna Ezio & Vanni.

Vi aspettiamo per brindare con le oltre 1.000 bottiglie di altissima qualità, italiane e straniere in degustazione, in un percorso entusiasmante nello sterminato mondo delle bollicine bianche, rosse e rosate.

#### **Cena di Gala**

Domenica 12 marzo alle ore 21:00, presso il Ristorante Da Giovanni a Campodarsego, sarà portata in scena una grande cena di gala che legherà la cultura d'impresa e l'identità delle grandi bollicine nazionali ed internazionali.