

Bollicine in Villa 3° Edizione

23 - 24 Marzo 2019 Santa Maria di Sala, Venezia

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

SANTA MARIA DI SALA - VENEZIA
VILLA FARSETTI

Sabato 23 e Domenica 24
Marzo 2019
dalle 10:00 alle 20:00

BOLLICINE in Villa

3° EDIZIONE

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

www.bollicineinvilla.it

1

Dedicata ai **"wine lover"** e agli **"addetti ai lavori"**, la kermesse sarà un'occasione per incontrare in una incantevole *location* il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, che sarà accompagnata da una selezione di prodotti gastronomici d'eccellenza provenienti dal nostro territorio.

Un viaggio nei **terroir** più interessanti e più importanti per gli spumanti: **Francia, Italia, Spagna, Slovenia, Germania e Austria**. Da vitigni autoctoni e alloctoni, internazionali, **vini biologici, biodinamici, naturali, convenzionali**, di pianura, di collina e di montagna (da **viticultura eroica**), di mare, di **vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti** o di quelle già affermate.

Sarà un'opportunità per imparare e provare le differenze tra vini frizzanti e spumanti, da **Metodo Classico** o **Metodo Martinotti** Italiani e i principali spumanti europei: **Champagne** e **Cremant** Francesi, **Cava** Spagnoli e poi Spumanti da Slovenia, Germania, Austria!

Una due giorni che vi presenterà una vastissima gamma di vini senza dimenticare la **grande produzione Italiana**: il Trentino, l'Oltrepò Pavese, la Franciacorta, il Piemonte e Valdobbiadene, tra le più vocate e conosciute, ma si potranno scoprire nuovi spumanti da Sardegna, Basilicata, Toscana, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige. Inoltre si spazierà tra grandi e rinomate o piccole e raffinate **Maison dello Champagne** e non solo: **Dom Perignon, Cristal, Ruinart e Bollinger** e poi Bernard Robert, R. Gabriel - Pagin Fils con gli **Champagne Premier Crù**, Bourbier Louviet e Frank Bonville con i **Grand Crù**. 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.

Il tutto sarà accompagnato da cibi e **prodotti gastronomici** tra i più interessanti del nostro territorio.

La manifestazione

La manifestazione si tiene il 23 e 24 marzo 2019 dalle ore 10:00 alle ore 20:00 nella prestigiosa Villa Farsetti a Santa Maria di Sala in via Roma 1, a Santa Maria di Sala - Venezia.

Villa Farsetti

L'evento si snoderà nella prestigiosa villa veneta, al piano terra per la degustazione di vini italiani ottenuti con il metodo Martinotti e una selezione di prelibatezze food., mentre nella sala teatro saranno in scena i vini italiani ottenuti con il metodo Classico e i vini internazionali e una selezione di prelibatezze 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 mescita terminerà alle ore 19:30, alle ore 20:00 chiusura della Villa Farsetti. 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

COMPRA SUBITO IL TUO BIGLIETTO - PRIMA LO COMPRI, PIÙ RISPARMI!

Biglietto giornaliero (iva inclusa)

Dicembre: € 20,00 (ricevi in omaggio un tappo stopper direttamente alla manifestazione)

Gennaio: € 22,00 (ricevi in omaggio un cavatappi direttamente alla manifestazione)

Febbraio: € 25,00

Marzo (dal 1 al 21): € 30,00

Il giorno dell'evento direttamente alla manifestazione: € 35,00.

Il visitatore riceverà in omaggio un calice professionale da degustazione Rastal, una tracolla porta calice Vin Strip, 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).

I biglietti per i minori acquistati online o direttamente all'evento hanno il medesimo prezzo.

Master Class

Durante l'evento presso il 1° piano di Villa Farsetti, si svolgeranno 4 incontri per approfondire la conoscenza di superbi vini (storia, metodo di lavorazione, *terroir*, filosofia del produttore, caratteristiche organolettiche) guidati da professionisti di fama internazionale.

SABATO 23 MARZO:

Ore 12:00 "Le Grandi Bolle d'Italia ottenute con il metodo Martinotti" 6 grandi vini raccontanti e degustati da Dr. Enologo Gianluca Graziani. Prezzo a persona € 18,00.

Ore 17:00 "Le Grandi Bolle d'Italia ottenute con il metodo Classico" 6 grandi vini raccontanti e degustati da Dr. Economista, Agronomo, Enologo, Giornalista, Libero Docente, Distretti Produttivi Turistici Giampietro Comolli – Prezzo a persona € 40,00.

DOMENICA 24 MARZO:

Ore 12:00 "Lo straordinario mondo dello Champagne": 6 grandi vini raccontanti e degustati da Nicola Roni – Ambasciatore Italiano dello Champagne 2007, Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S. Prezzo a persona € 55,00.

Ore 17:00 "Le Grandi Bolle d'Europa": 6 grandi vini raccontanti e degustati da Dr. Enologo Fabrizio Maria Marzi – Relatore e Degustatore Ufficiale A.I.S. Prezzo a persona € 35,00.

I Master Class sono a pagamento, sono vincolati all'acquisto del biglietto d'ingresso alla manifestazione "Bollicine in Villa" valido per il giorno in cui si tiene la degustazione prescelta. 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 Farsetti. 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 2.000 bottiglie di altissima qualità, italiane ed europee in degustazione, in un percorso entusiasmante nello sterminato mondo delle bollicine bianche, rosse e rosate.

Cena di Gala

Sabato 23 Marzo alle ore 20:45 sarà portata in scena una grande cena di gala che legherà la cultura d'impresa e l'identità delle grandi bollicine nazionali ed internazionali presso il Relais Leon D'Oro di Mirano in provincia di Venezia.

Durante la cena gli ospiti saranno intrattenuti da due spettacoli di danza.

Il vino e la danza che cosa hanno in comune?

Entrambe producono il buonumore e l'estasi della mente. Questa sinergia emoziona e Vi rende più gioiosi.

Il vino e la danza hanno anima e corpo: siate affascinati e abbiate voglia di vivere la vita.