

Artù

1-2 aprile: a Bollicine in Villa il miglior perlage d'Europa è servito



Due giorni, 1 e 2 aprile, dedicati ai “wine lovers” e agli “addetti ai lavori”: torna per la **sesta volta *Bollicine in Villa***, un’occasione unica per incontrare, nella splendida location veneta Villa Farsetti (risalente al XVIII secolo) a Santa Maria di Sala (Venezia), **il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea**, accompagnata anche da una selezione di prodotti gastronomici d’eccellenza provenienti dal nostro territorio.



Il Grand Tour

Un viaggio, un vero e proprio Grand Tour, nei “terroir” più interessanti e più importanti per gli spumanti, dalla Francia all’Italia, dalla Spagna alla Slovenia e l’Austria. Tutte produzioni di altissima qualità provenienti da vitigni autoctoni e alloctoni 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.

Champagne e crémant francesi, cava spagnoli e spumanti italiani, sloveni e austriaci accompagneranno gli ospiti della kermesse in un weekend di grandi emozioni, contenuti particolari, scambio di opinioni e nuove idee all’insegna di quanto di meglio la produzione spumantistica europea possa offrire.



L'Italia chiama... Francia & Co. rispondono

A partire da quella tricolore con le migliori produzioni che arrivano da Trentino, Oltrepò Pavese, Franciacorta, Piemonte e Valdobbiadene. Ma al contempo si potranno scoprire nuovi spumanti che arrivano da Sicilia, Sardegna, Abruzzo, Toscana, Marche, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige.

Numerose anche le grandi maison di champagne presenti: basti citare Salon, Dom Perignon, Louis Roederer con Cristal, Krug, Armand de Brignac, Charles Heidsieck, Ruinart, Gosset e Bollinger e poi Bernard Robert, Lepreux- Penet, Gaiffe Brun, R. Gabriel – Pagn Fils e Arnaud De Cheurlin con gli Champagne Premier Crù, Bourbier Louviet con i Grand Crù.

Sempre dalla Francia i cremant d'Alsace del vigneron independant Mauler, Eric Rominger con il crèmant d'Alsace Brut de Brut, Calmel & Joseph con il crèmant Rosé Brut, Vignoble Boudon con il crèmant de Bordeaux Bourdieu Brut; **dall'Austria** Gangl Wines con il particolarissimo Roter Sekt méthode traditionnelle e i nuovissimi Weisser Sekt e Rosè Sekt ottenuti con il méthode traditionnelle; **dalla Slovenia** Erzetic Wines con lo spumante Sentio ottenuto con il méthode traditionnelle da uve Rebula e Chardonnay.



Una scuola d'eccezione

La manifestazione Bollicine in Villa è diventata un punto di riferimento in Italia per la sua impronta "didattica" in un mondo così vasto. La forte esperienza nel settore dei fratelli Ezio e Vanni Berna, con la loro enoteca Le Cantine Dei Dogi a Mirano (Venezia) permette di entrare nel mondo delle bollicine internazionali, consentendo agli addetti e agli appassionati dei vini di gustare oltre 2.000 bottiglie di altissima qualità, italiane ed europee in un percorso entusiasmante nello sterminato mondo delle bollicine bianche, rosse e rosè.

Gli espositori saranno distribuiti in base al metodo di lavorazione, in modo tale che l'ospite possa percorrere un vero tour e vivere un'esperienza sensoriale e coinvolgente: un vero supporto culturale di altissimo livello. Il tutto sarà accompagnato da cibi e prodotti gastronomici di piccole realtà italiane.



Il concorso

Non poteva mancare il concorso enologico “Venice International Wine Trophy Bubbles” by Il Vino Per Tutti. Organizzato da Egnews.it e dalla Guida “ilvinopertutti.it” in collaborazione con l’Enoteca le Cantine dei Dogi nonché dagli organizzatori della Manifestazione Bollicine in Villa, il concorso è aperto alle aziende italiane e internazionali che producono qualsiasi vino con le bollicine e di qualsiasi colore. Per tutte le aziende che vogliono iscriversi al concorso enologico è online il link <https://www.egnews.it/venezia-international-wine-trophy/>



Il Gala Dinner

Come ogni anno, il sabato si svolgerà la Cena di Gala presso una prestigiosa location storica a *Trebaseleghe*, verso Padova, con piatti ricercati accompagnati da grandi spumanti nazionali ed internazionali. In concomitanza con il gala dinner si svolgerà la cerimonia di premiazione dei migliori vini spumanti italiani e internazionali selezionati nel concorso "Venice International Wine Trophy Bubbles".

info@bollicineinvilla.it

www.bollicineinvilla.it

