

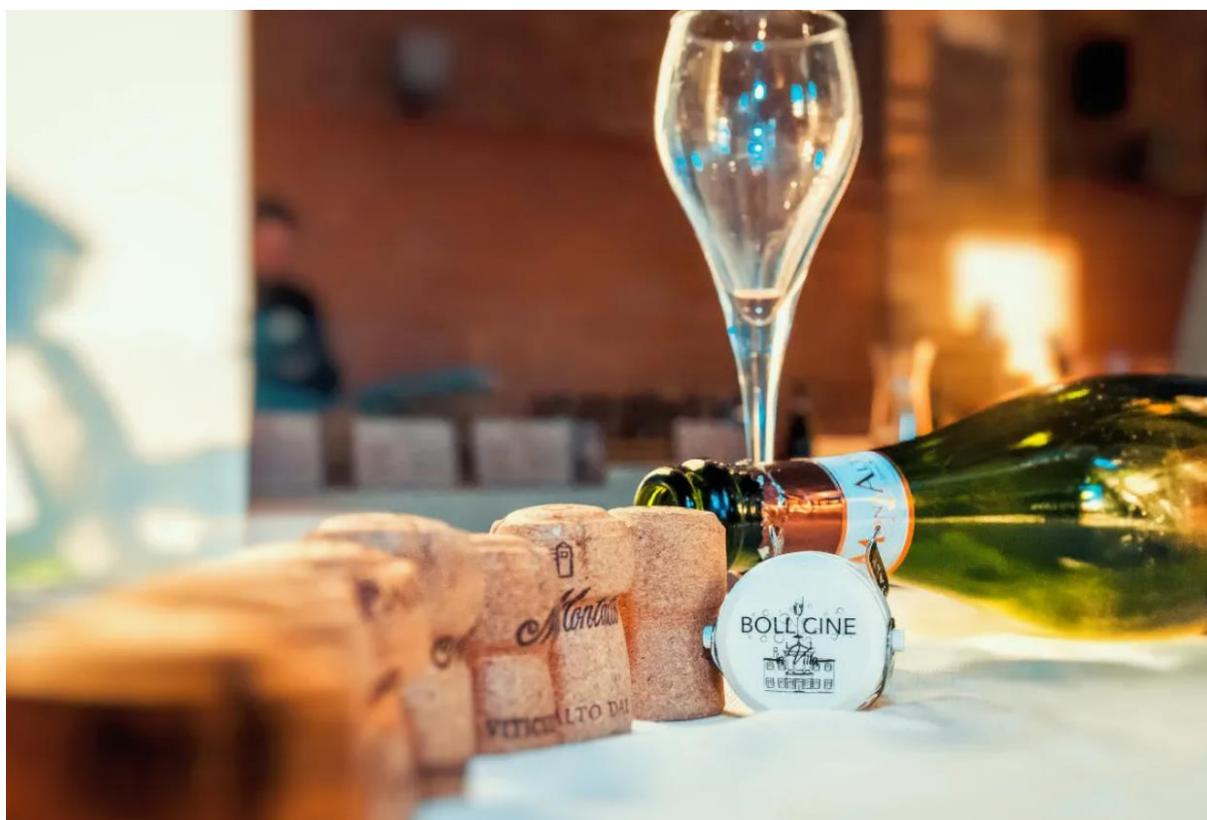
CHECK-IN

Italia a Tavola

Torna Bollicine in Villa, alla scoperta dei terroir più frizzanti del mondo

L'1 e il 2 aprile a Villa Farsetti a Santa Maria di Sala (Ve) il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, accompagnata anche da una selezione di prodotti gastronomici d'eccellenza provenienti dal territorio

Un appuntamento che gli amanti delle bollicine non possono mancare. Il 1° e il 2 aprile torna "Bollicine in Villa". Due giorni dedicati ai "wine lovers" e agli "addetti ai lavori", la kermesse giunta alla sesta edizione sarà un'occasione unica per incontrare, in una splendida location veneta come Villa Farsetti (la costruzione risale al XVIII secolo) a Santa Maria di Sala (Ve), il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, accompagnata anche da una selezione di prodotti gastronomici d'eccellenza provenienti dal territorio.



Viaggio nei terroir più interessanti al mondo

Un viaggio nei "terroir" più interessanti e più importanti per gli spumanti.. come la **Francia, l'Italia, la Spagna, la Slovenia e l'Austria**. 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. Sarà un'opportunità per conoscere, imparare e provare le **differenze tra vini frizzanti e spumanti**, da Metodo Classico, Ancestrale, Rifermentati o Martinotti italiani e i principali spumanti europei: Champagne e Crémant Francesi, Cava Spagnoli e poi Spumanti da Slovenia e Austria!

Italia grandi protagonisti

Grandi emozioni, contenuti particolari, scambio di opinioni e nuove idee, all'insegna di quanto di meglio la **produzione spumantistica europea** possa offrire, partendo dalla 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 dalla Sicilia, Sardegna, Abruzzo, Toscana, Marche, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige.

Viaggio nei terroir più interessanti al mondo

Un viaggio nei "terroir" più interessanti e più importanti per gli spumanti.. come la **Francia, l'Italia, la Spagna, la Slovenia e l'Austria**. 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. Sarà un'opportunità per conoscere, imparare e provare le **differenze tra vini frizzanti e spumanti**, da Metodo Classico, Ancestrale, Rifermentati o Martinotti italiani e i principali spumanti europei: Champagne e Crémant Francesi, Cava Spagnoli e poi Spumanti da Slovenia e Austria!

Italia grandi protagonisti

Grandi emozioni, contenuti particolari, scambio di opinioni e nuove idee, all'insegna di quanto di meglio la **produzione spumantistica europea** possa offrire, partendo dalla 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 dalla Sicilia, Sardegna, Abruzzo, Toscana, Marche, Emilia Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Alto Adige.

Tra piccole e rinomate maison de Champagne

Inoltre, si potrà spaziare tra grandi e **rinomate o piccole e raffinate Maison dello Champagne**, ma non solo: 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 - Pagin Fils e Arnaud De Cheurlin con gli Champagne Premier Crù, Bourbier Louviet con i Grand Crù. Sempre dalla Francia i Crémant d'Alsace del vigneron independant Mauler, Eric Rominger con il Crémant d'Alsace Brut de Brut, Calmel & Joseph con il Crémant Rosé Brut, Vignoble Boudon con il Crémant 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, dalla Spagna.

Grande spazio alla “didattica”

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 (Ve) permette di entrare nel mondo delle “bollicine” internazionali e, far conoscere agli addetti e agli appassionati dei vini **oltre 2mila bottiglie di altissima qualità**, italiane ed europee in degustazione, in un percorso entusiasmante nello sterminato mondo delle bollicine bianche, rosse e rosé. **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, coinvolgente e un vero supporto culturale di altissimo livello. Il tutto sarà accompagnato da cibi e prodotti gastronomici di piccole realtà “italiane”.



Villa Farsetti

Il concorso enologico

Non poteva mancare il **Concorso enologico “Venice International Wine Trophy Bubbles”** by Il Vino Per Tutti. È organizzato dalla testata online Egnnews.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. [Qui](#) le informazioni per le aziende. Come ogni anno, il sabato, si svolgerà la Cena di Gala in una prestigiosa location storica a “Trebaseleghe” verso Padova, con piatti ricercati accompagnati da grandi spumanti nazionali ed internazionali. In concomitanza con la cena, si svolgerà la cerimonia di premiazione dei migliori vini spumanti italiani e internazionali selezionati nel concorso “Venice International Wine Trophy Bubbles”.

Torna Bollicine in Villa, alla scoperta dei terroir più frizzanti del mondo - Italia a Tavola

