



Un viaggio nei “terroir” più importanti per gli spumanti come Francia, Italia, Spagna, Slovenia e Austria. Da vitigni autoctoni e alloctoni internazionali, vini biologici, biodinamici, naturali, convenzionali, di pianura, di collina, di montagna, di mare, di vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti o di quelle affermate.

Due giorni (**1 e 2 aprile 2023**) dedicati ai “wine lovers” e agli “addetti ai lavori”: la kermesse “**Bollicine in Villa**” VI edizione, sarà un’occasione per incontrare, nella splendida location veneta di **Villa Farsetti**, il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea. Ad accompagnare questi pregiati calici una selezione di prodotti gastronomici d’eccellenza provenienti dal nostro territorio.

Ogni tipo di bollicina dall'Italia e dall'Europa

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!

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.

Non può mancare lo Champagne

Inoltre, si potrà spaziare tra grandi e rinomate o piccole e raffinate Maison dello Champagne: 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 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 .

La cena di gala di Bollicine in Villa

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.

[Bollicine in Villa, il top tra champagne e spumanti a Venezia \(italiangourmet.it\)](http://italiangourmet.it)

