



Bollicine in Villa presenta il meglio degli champagne e degli spumanti



***Bollicine in Villa** aprirà i battenti della sua seta edizione l' 1- 2 Aprile 2023 a "Villa Farsetti" Santa Maria di Sala, Venezia, per celebrare le più grandi bollicine d'Italia, Francia e resto d'Europa.*

Due giorni dedicati, quindi, ai **"wine lovers"** e agli **"addetti ai lavori"**, la kermesse **"Bollicine in Villa" VI edizione**, sarà un'occasione unica per incontrare, in una splendida location veneta come **"Villa Farsetti" (la costruzione risale al XVIII secolo)**, il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea, accompagnata anche da una selezione di prodotti gastronomici d'eccellenza provenienti dal nostro territorio.

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!**

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.**

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 **Cremant 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.

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 e, far conoscere agli addetti e agli appassionati dei vini oltre 2.000 bottiglie di altissima qualità, italiane ed europee in degustazione, in un percorso entusiasmante nello sterminato mondo delle bollicine bianche, rosse e rosè.

Gli espositori saranno, poi, 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”**.

Concorso enologico Venice International Wine Trophy Bubbles

Non poteva mancare il **Concorso enologico “Venice International Wine Trophy Bubbles” by Il Vino Per Tutti**, organizzato dalla **testata online 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 visitare il seguente link <https://www.egnews.it/venezia-international-wine-trophy/> (vd programma allegato).

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.

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**”

Vi aspettiamo per una “experience” irrinunciabile!!

