

QUINTA EDIZIONE DI "VINI DA TERRE ESTREME"

Vini da Terre Estreme si sta sempre più affermando come punto di riferimento per la promozione e la conoscenza dei vini cosiddetti "eroici".

Un appuntamento esclusivo dove si possono incontrare oltre 60 cantine e degustare in un unico spazio oltre 300 etichette. Una straordinaria esperienza sensoriale.

L'evento, che ha l'obiettivo di valorizzare e far conoscere vini straordinari e unici al mondo dei consumatori evoluti, appassionati enogastronomi e ai professionisti del settore, si riconferma per il quinto anno punto d'incontro privilegiato con la migliore tradizione vitivinicola "eroica" italiana e non solo, con un patrimonio di esperienza e radicamento al territorio che non ha eguali altrove.

Un patrimonio che, con tenacia, pochi e appassionati vignaioli continuano a salvaguardare regalandoci ancora dei vini straordinari, rari (con produzione limitata a qualche migliaio di bottiglie) e soprattutto preziosi per il loro carattere unico.

Per il secondo anno sarà ancora **Villa Braida di Mogliano Veneto (Treviso)** - dimora storica esempio di architettura veneta dell'800 a pochi chilometri da Venezia e in uno dei più importanti crocevia commerciali tra il Nord Est Italia, l'Austria e la Slovenia - ad ospitare la **quinta edizione di "Vini da Terre Estreme" i prossimi 19 e 20 Novembre**.



Con il patrocinio di:



Organizzazione



Con la collaborazione di:



Partners tecnici



Villa Braida - Mogliano Veneto (TV)
19/20 Novembre 2017

Orario Workshop: Continuato ore 10.00 - 20.00



PROGRAMMA

DOMENICA 19 NOVEMBRE

- Ore 10.00** **Apertura Workshop** - Oltre 50 cantine "eroiche" riunite in un percorso di degustazione di oltre 300 etichette.
- Ore 11.00 - 12.15** **Seminario guidato - numero chiuso su prenotazione**
"Il coraggio di essere unici: i vini eroici di montagna"
in degustazione 10 etichette dalla Val d'Aosta alla Sicilia, passando per la Valtellina, il Trentino Alto Adige e l'Abruzzo.
Guida la degustazione **Alessandro Scorsone**.
- Ore 13.30 - 14.45** **Seminario guidato - numero chiuso su prenotazione**
"Il coraggio di essere unici: i vini eroici dell'entroterra italico"
in degustazione 10 etichette dalle zone più impervie italiane.
Guida la degustazione **Alessandra Dinato**.
- Ore 16.00 - 17.15** **Seminario guidato - numero chiuso su prenotazione**
"Il coraggio di essere unici: i vini eroici delle isole"
in degustazione 10 etichette delle piccole isole italiane dalla Sardegna alla Sicilia passando per il Lazio e la Toscana.
Guida la degustazione **Alessandro Scorsone**.
- Ore 18.00 - 19.45** **Seminario guidato - numero chiuso su prenotazione**
"Il coraggio di essere unici: i vini bianchi eroici"
in degustazione 10 etichette "eroiche".
Guida la degustazione **Alessandra Dinato**.
- Ore 20.00** **Chiusura Workshop**

Dalla cucina, ogni ora, un piatto a tema. *Il ticket d'ingresso comprende il bicchiere, la degustazione libera sui banchi assaggio e la scelta di un piatto a tema in assaggio.*
Gli ospiti possono comunque chiedere ulteriori piatti assaggio con un ticket di € 3,00 cad.

Villa Braida - Mogliano Veneto (TV)
19/20 Novembre 2017
Orario Workshop: Continuato ore 10.00 - 20.00



LUNEDÌ 20 NOVEMBRE

- Ore 10.00** **Apertura Workshop**
- Ore 13.30 -14.45** **Seminario guidato - numero chiuso su prenotazione**
"Il coraggio di essere unici: i vini eroici dell'entroterra italico"
degustazione di 10 etichette dalle zone più impervie italiane.
Guida la degustazione **Bartolomeo Roberto Lepori**.
- Ore 16.00 -17.15** **Seminario guidato - numero chiuso su prenotazione**
"Il coraggio di essere unici: le bollicine delle terre eroiche"
degustazione di 10 etichette dalle zone più impervie d'Italia.
Guida la degustazione **Bartolomeo Roberto Lepori**.
- Ore 18.00 -19.15** **Seminario guidato - numero chiuso su prenotazione**
"Il coraggio di essere unici: i vini rossi eroici"
degustazione di 10 etichette "eroiche".
Guida la degustazione **Alessandra Dinato**.
- Ore 20.00** **Chiusura Workshop**

Dalla cucina, ogni ora, un piatto a tema. Il ticket d'ingresso comprende il bicchiere, la degustazione libera sui banchi assaggio e la scelta di un piatto a tema in assaggio.
Gli ospiti possono comunque chiedere ulteriori piatti assaggio con un ticket di **€ 3,00 cad.**

Biglietto giornaliero € 20,00 intero
€ 10,00 operatori (Ho.Re.Ca.) su presentazione biglietto da visita
Seminari guidati € 20,00 **previa prenotazione, numero chiuso**

Con prenotazione on-line € 17 ingresso - € 17 seminari guidati
Per prenotazioni on-line sito A.I.S. <http://we.aisveneto.it/vinidaterrestreme>

Con il patrocinio di:



Organizzazione



Con la collaborazione di:



Partners tecnici

