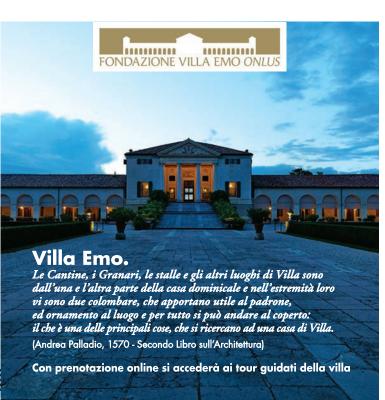


5 marzo 2016 Fanzolo di Vedelago (TV) - Villa Emo - h.10.00 - 20.00



I vini di Vinetia.

Villa Emo, grazie alla sua magnificenza, diventa scenario per una spettacolare esperienza sensoriale. Qui convergono in un'unica giornata le migliori produzioni enologiche della Regione, selezionate da AIS Veneto nel corso dell'anno e pubblicate nella nuova edizione della guida Vinetia.

Frutto del lavoro di 88 degustatori che hanno assaggiato più di 1400 vini, la nuova guida vanta ben 488 aziende recensite, 100 delle quali presenti al banco di degustazione.

In versione online e mobile, **Vinetia** è un utile supporto consultabile anche nel corso della manifestazione, grazie al QR code presente sul catalogo espositori.

Le barchesse del vino.

Apertura del banco d'assaggio 300% Wine Experience con i 300 vini selezionati dalla guida Vinetia.

dalle ore 10.00 alle ore 20.00 Barchessa Est e Barchessa Ovest

Villa Emo

Via Stazione 5 - 31050 Fanzolo di Vedelago (TV) **Strade e autostrade**

SP 667 e SR 53.

Per chi arriva dall'autostrada uscire:

- A27 Venezia-Belluno (Treviso nord)
- A31 Valdastico (Vicenza nord)
- A13 Padova-Bologna (Padova est)







INFO: tel. 0422.928954 - ilvenetoal300x100@aisveneto.it **Prevendita ticket online:** http://we.aisveneto.it Ticket di ingresso; 25 € all'ingresso, 20 € prenotando online.

Degustazioni illimitate al banco d'assaggio con calice in omaggio.

L'evento si terrà con qualsiasi condizione meteo.



col Patrocinio di:







PATROCINIO REGIONE DEL VENETO







Le Degustazioni guidate di AIS. Generazioni di vino.

Tre grandi produttori che da innumerevoli generazioni legano il loro nome alla produzione del vino, diventano protagonisti al 300% in tre esclusivi appuntamenti guidati.

ore 14.00 - Confine Veneto

L'esperienza di Masi sbarca oltre oceano; degustazione dell'altro mondo con vini di Masi Tupungato, Argentina.

Costo 30 € per i soci AIS (35 € per simpatizzanti)

ore 16.00 - Il Cru secondo Allegrini

Il primato del vigneto diventa stile nei Valpolicella di Allegrini. Degustazione di una selezione aziendale.

Costo 30 € per i soci AIS (35 € per simpatizzanti)

ore 18.00 - Maison Laurent Perrier

Dal 1812 l'esperienza di un grande autore del panorama Champagne, in una avvincente serie di bollicine.

Costo 40 € per i soci AIS (50 € per simpatizzanti)

Salone Centrale Villa Emo (Max 50 persone) Accesso solo con prenotazione online su: http://we.aisveneto.it

I laboratori del Sigaro Italiano.

3 appuntamenti con il Sigaro Toscano® in abbinamento al vino, al caffè ai distillati.

L'accesso è ammesso con prenotazione online al costo di 3 € (5 € all'ingresso)

dalle 11.30 alle 17.30 - Tenso struttura nel parco di Villa Emo

I partecipanti devono essere già iscritti al Club Amici del Toscano® o possono iscriversi al Club gratuitamente senza impegno, in sede di degustazione. L'accesso alla zona di degustazione del Club è riservato tassativamente ai maggiori di anni 18.





Il Convegno. Dal calice al telecomando: il vino che si vede.

Il crescente interesse per la cucina e per il vino nel piccolo schermo rompe gli schemi della comunicazione tradizionale e apre nuovi scenari.

Al 300% Wine Experience operatori del settore ed esperienze a confronto.

ore 10.30 - Auditorium La Filanda

I Relatori

Giacomo Zito, story teller, attore e doppiatore. Camilla Nata, giornalista e conduttrice Rail. Vincenzo Russo, docente di Psicologia dei Consumi e Neuromarketing, IULM Milano. Giorgio Galante, Direttore La7Gold. Andrea Marcato, giornalista e moderatore del convegno.

I laboratori del cibo.

6 appuntamenti con alcune ricercatezze gastronomiche quidate dai professionisti della cucina.

L'accesso è ammesso con prenotazione online al costo di 3 € (5 € all'ingresso)

Dalla cucina.

Ogni ora, dalle 11.00 alle 17.00 la cucina sforna un piatto a tema per gli ospiti di 300% Wine Experience.

Tenso Struttura nel parco di Villa Emo



I Partners 300%

Bonaventura Maschio Borgoluce Bruno Bassetto Maestro Macellaio Caffettin Casearia Carpenedo Confraternita del Formaggio Piave Manifatture Conareaa dei Řadíci e Fasioi Consorzio Riso Nano **Vialone Veronese Igp** Consorzio di tutela dell'olio Extra Vergine di Oliva Garda Dop Dogale Confraternita e Ristorante al Barco del Baccala Mantecato Salumificio Da Pian Gianni Minuzzo **Pastrichef Cioccolatiere**

Fraccaro Spumadoro Gruppo provinciale **Panificatori Treviso** Indiaena La Glacere Prosciutti di San Daniele Macelleria Stecca Sigaro Toscano **Opificio e Cantina** Gambrinus Orq. di Produttori della Pesca di Fasolari dell'Alto Adriatico Poeti dea Sopa Coada Unione Italiana Cuochi Veneto-Sauadra Ufficiale

Media Partner IL GAZZETTINO