



**I SUOLI
DELL'AREA A D.O.C.
LISON-PRAMAGGIORE**



Per informazioni :

Consorte Massimiliano : 335/6331456

massimiliano.consorte@gmail.com

Masini Massimiliano : 335/6339346

massimiliano1.masini@alice.it



**La Biennale del Vino a
Venezia**



*Banco di assaggio dei vini Doc Lison
Pramaggiore, vigna storica dei Dogi, alla
scoperta dell'enogastronomia di Venezia*

**DOMENICA 08 NOVEMBRE 2009
DALLE ORE 11.00 ALLE ORE 20.00**

**Hotel Monaco & Grand Canal
S. Marco 1332
VENEZIA**

L'associazione Italiana Sommeliers in collaborazione con La strada dei Vini di Lison Pramaggiore, presenta un evento unico che si terrà nella splendida sala del Ridotto dell'Hotel Monaco & Grand Canal a Venezia.

Durante lo svolgimento della rassegna sarà allestito un banco di assaggio dove saranno presentati in degustazione i vini delle migliori cantine della Venezia Orientale.

La zona Doc Lison Pramaggiore è storicamente legata alla produzione di vini di qualità tra i quali assumono posizione di prestigio il Lison Classico, nuovo nome identificativo del tradizionale "tocai", l'autoctono Refosco dal Peduncolo Rosso e le vigne storiche di Merlot, Cabernet Franc e Pinot Grigio solo per citare i più noti.

Abbinati ai vini si potranno degustare le peculiarità gastronomiche di questo territorio come il moscardino di Caorle, i salumi, i formaggi e il pane derivato da particolari farine locali.

L'antologia dei vini in rivista si propone in due degustazioni orizzontali, su prenotazione, relative alla selezione di importanti vini quali Lison Classico e Refosco dal Peduncolo Rosso

La manifestazione offre in esclusiva l'opportunità di partecipare alla Tavola Rotonda :

"EVOLUZIONE DEL GUSTO: l'eclisse dei vini da campionato e il ritorno alla bevibilità".

Ore 15:00

Moderatore :

Fabio Piccoli, giornalista

Relatori:

Dino Marchi, presidente AIS Veneto
Franco Bernabei, Wine Maker
Vasco Boatto, Presidente Venezia Wine Forum consulente del Ministero
Franco Ziliani, giornalista e titolare del Blog "Vino al Vino"

I posti sono limitati.

Ingresso Evento 15 Euro con bicchiere di degustazione e sacca in omaggio

Orizzontale 10 Euro
(mattina ore 12:00 e pomeriggio ore 16:00)

Per informazioni :

Consorte Massimiliano : 3356331456

massimiliano.consorte@gmail.com

Masini Massimiliano : 3356339346

massimiliano1.masini@alice.it