



Villa San Biagio
Il Monastero

**i Partners
di Bollicine**

ASIAGO
FORMAGGIO D.O.P.

LAURETANA

L'acqua più leggera d'Europa

la stampa digitale in Italia

TICTACSTAMPA



Patrocinio



Comune di
Mason Vicentino

Informazioni e prevendita ticket:

<http://we.aisveneto.it/bollicine>

Telefono: 342 905 85 73 / 335 707 66 89

mail: vicenza@aisveneto.it

Ticket: € 20 all'ingresso.

€ 18 con registrazione e pagamento online
(entro le ore 24:00 del giorno precedente l'evento).

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

4 buoni per le degustazioni gastronomiche.

L'evento si terrà con qualsiasi condizione meteo.

Villa San Biagio

Il Monastero
Via S. Biagio, 29
Mason Vicentino
(Vicenza)



Studio Creativo Gabrielli



Associazione Italiana Sommelier
VENETO

BOLLICINE
WINE EXPERIENCE 2017



**Gioielli
in bottiglia**

DOMENICA 28 maggio
Villa San Biagio - Mason Vicentino (VI)

A **Villa San Biagio** di Mason Vicentino torna la 7^a edizione di **Bollicine**, evento del ricco calendario delle manifestazioni **Wine Experience** firmate da **Ais Veneto**.

Il mondo degli spumanti con il meglio della produzione italiana e internazionale.

DOMENICA 28 maggio
ore 10.00 - 20.00

 **AIS VENETO**
Associazione Italiana Sommelier

Oltre **200 etichette** in degustazione libera con la diretta presenza dei produttori.

Cinque aree tematiche

- **Metodo Classico**
- **Charmat**
- **Col Fondo**
- **Bollicine dal Mondo**
- **Bollicine rosse**

Stand gastronomici

con prodotti tipici locali.

Ore 11.30 - 12.30

Bacalà mantecato

Ore 13.30 - 14.30

Pasta con primizie di stagione

Ore 15.30 - 16.30

Tortino di verdure e Asiago DOP

Ore 17.00 - 18.00

Polenta e bacalà

Ore 19.00

Risotto all'Isolana



Degustazioni & Laboratori

Tutte le degustazioni e i laboratori sono prenotabili solo con pagamento anticipato sul canale online <http://we.aisveneto.it/bollicine>

Ore 11:00 - Sala The Beatles - DEGUSTAZIONE

Jaques Selosse e i suoi discepoli

Degustazione di 3 etichette della Maison e 2 di due "discepoli".

Conduce: Alessandro Scorsone, Professionista AIS Treviso.

Prezzo: € 76 (€ 60 per i soci AIS).

Ore 14:30 - Sala The Beatles - LABORATORIO

Bacalà Live - Show Cooking con Antonio Chemello.

Conduce: Antonio Chemello, Chef della Confraternita del

Bacalà alla Vicentina. **Prezzo:** € 13 (€ 10 per i soci AIS).

Ore 16:00 - Sala The Beatles - DEGUSTAZIONE

Classica Bionda - Anche la birra ha il suo metodo classico.

Degustazione di 3 annate di St. Stefanus.

Conduce: Michael Flanigan, Delegato AIS Vicenza.

Prezzo: € 13 (€ 10 per i soci AIS).

Ore 18:00 - Sala The Beatles - LABORATORIO

Aperitif - Aperitivi diversi, diversamente Tè.

Conduce: Roberta Moresco, Professionista AIS Vicenza.

Prezzo: € 7 (€ 5 per i soci AIS).