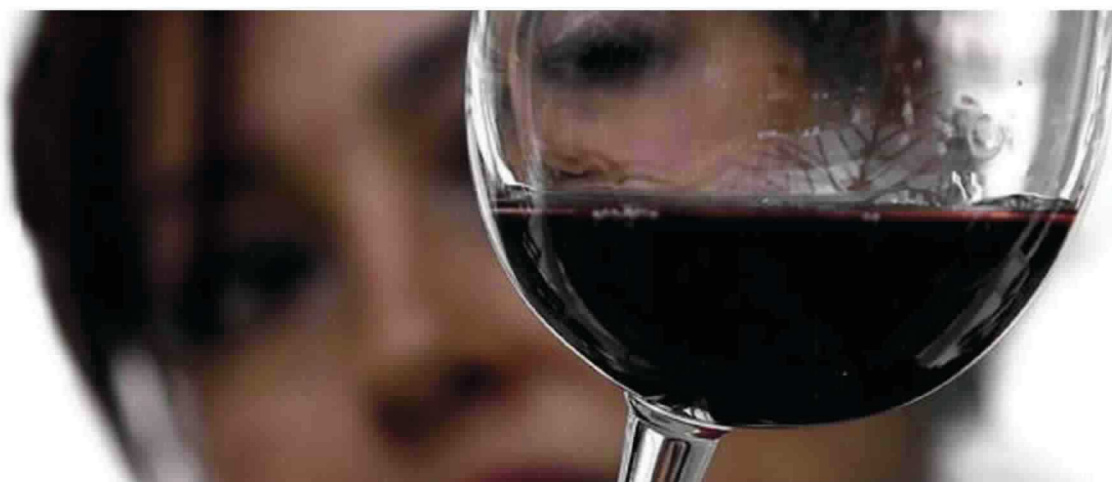


I grandi terroir del sangiovese Degustazione alla Domus Bergamo



Lunedì 25 maggio, ore 21, alla Domus Bergamo di Piazza Dante, il Seminario Permanente Luigi Veronelli proporrà la straordinaria degustazione «Montalcino&C., i grandi terroir del sangiovese».

Un viaggio sensoriale dalle colline della Romagna al Chianti, dall'Appennino di Montepulciano alla costa di Scansano, dall'Umbria alla Val di Cornia senza dimenticare, naturalmente, Montalcino. Un'occasione preziosa per assaggiare, in un'unica sera, vini diversi nati dal medesimo vitigno autoctono chiamato brunello a Montalcino, a Montepulciano prugnolo gentile, sangiovese nel Chianti, sanzves in dialetto romagnolo e noto agli enofili d'ogni parte del mondo con il nome di sangiovese.

Non è solo la varietà, tuttavia, ad accomunare i vini selezionati ma anche l'exasperata ricerca qualitativa promossa dai rispettivi produttori: Fontodi, Felsina, Fattoria Zerbina, Tenuta Oliveto, Gualdo del Re sono soltanto alcune delle aziende di cui, lunedì 25, il Seminario Veronelli proporrà in degustazione guidata il vino di punta.

«Attraverseremo i terroir in cui il sangiovese dà il meglio di sé – annuncia Andrea Bonini, direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli che condurrà la degustazione insieme ad Andrea Alpi, responsabile della didattica dell'Associazione - ne scopriremo l'intensa e affascinante aromaticità e comprenderemo come le migliori aziende sappiano domarne l'irruenza acido-tannica per realizzare vini semplicemente incantevoli. Com'è noto, il sangiovese è la varietà a bacca rossa più coltivata in Italia: le storiche denominazioni toscane, ma anche le aree viticole di più recente tradizione dimostrano però come questo vitigno sia anche da considerarsi tra le cultivar a più alto potenziale qualitativo». Prezzo serata: 30 €. Posti limitati.