



**SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI**

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

COMUNICATO STAMPA

**IL SEMINARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI PRESENTA
MONTALCINO&C., I GRANDI TERROIR DEL SANGIOVESE
VIAGGIO SENSORIALE ALLA SCOPERTA DI UN GRANDE VITIGNO ITALIANO**

25 maggio 2015 - h. 21.00

Domus Bergamo, piazza Dante

Bergamo, 18 maggio 2015 - Lunedì 25 maggio, alle ore 21, presso la 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, ne scopriremo l'intensa e affascinante aromaticità e comprenderemo come le migliori aziende sappiano domarne l'irruenza acido-tannica e 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 annoverarsi tra le cultivar a più alto potenziale qualitativo» - ha annunciato **Andrea Bonini, direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli** che condurrà la degustazione insieme ad **Andrea Alpi, responsabile della didattica dell'Associazione.**

***INFO E PREZZI DEGUSTAZIONE:**

Prezzo serata: 30 €

Posti limitati. Per prenotazioni: 346 1863309

UFFICIO STAMPA SEMINARIO VERONELLI

Emanuela Capitanio

Mob. 347 4319334

press@seminarioveronelli.com

www.seminarioveronelli.com