

Bollicine in Villa: il meglio della produzione spumantistica italiana ed europea incontra l'architettura e l'arte

scritto da Redazione Wine Meridian | 20 Gennaio 2017



Un tour dell'Italia e dell'Europa calice alla mano per conoscere le tipicità e le eccellenze dei terroir italiani, francesi, sloveni, spagnoli, austriaci e conoscere vitigni autoctoni, nazionali ed internazionali ma anche vini biologici, biodinamici, convenzionali, di pianura, di collina, da viticoltura eroica, di mare, di vignaioli indipendenti e di piccole realtà emergenti o di quelle già affermate.

Questi i protagonisti di "**Bollicine in Villa**", l'evento dedicato ai vini frizzanti e spumanti italiani ottenuti con il metodo classico e charmat, ed europei tra cui Champagne ma non solo: spazio infatti anche ai Cremant francesi, ai Cava

spagnoli e agli spumanti sloveni e austriaci.

La manifestazione, organizzata dall'Enoteca Le Cantine Dei Dogi dei Fratelli Berna Ezio & Vanni, si terrà il **12 Marzo 2017** dalle ore 10:00 alle ore 20:00 nella **Villa & Barchessa di XXV Aprile in via Mariutto 1, a Mirano, Venezia.**

Per tutto il giorno si potranno degustare vini provenienti dalle zone spumantistiche italiane più vocate come il Trentino, l'Oltrepò Pavese, la Franciacorta, il Piemonte e Valdobbiadene, ma anche dalla Sardegna, Toscana, Basilicata, Puglia, Emilia Romagna, Veneto e Alto Adige. Tra i vini stranieri alcune prestigiose etichette di Champagne francesi tra cui Cristal e Bollinger, piccole maison di nicchia come Boutillez Vignon e R. Gabriel – Pagin Fils con i Champagne Premier Crù, Emmanuel Guerin con i Grand Crù e sempre dalla Francia i Cremant d'Alsace del vigneron indipendente Mauler. Dalla Spagna invece Milltrentaset con i Cava nature e riserva; dall'Austria Gangl Wines con il particolarissimo Roter Sekt méthode traditionnelle; dalla Slovenia Erzetic Wines con lo spumante Sentio ottenuto con il méthode traditionnelle da uve Rebula e Chardonnay.

Il pubblico partecipante all'evento sarà anche un giudice. Potrà infatti votare i migliori vini e la migliore cantina della manifestazione.

Oltre a poter assaggiare questi vini esclusivi, gli ospiti potranno deliziarsi con degustazioni di rinomati prodotti gastronomici di nicchia provenienti dal nostro territorio.

Durante l'evento si potranno svolgere due percorsi di degustazione: "Le Grandi Bolle d'Europa " e "Le Grandi Bolle d'Italia". A guidare gli ospiti sarà l'enologo Fabrizio Maria Marzi, relatore e degustatore ufficiale AIS. L'accesso alle degustazioni guidate avverrà solo previa prenotazione online. Esse inoltre sono a pagamento, e non sono incluse nell'accesso alla manifestazione, il cui costo è di € 25,00 (€ 20,00 prezzo riservato per l'acquisto online). Per tutti all'ingresso verranno forniti un calice professionale da degustazione Rastal, una elegante tracolla porta calice VinStrip, una penna e un catalogo dove sono elencati i produttori, i vini e prodotti in degustazione. L'assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, l'ingresso per i minori accompagnati dai genitori è di € 1,00 (senza calice).

Durante la manifestazione “Bollicine in Villa” si potranno acquistare direttamente e a prezzo promozionale i vini e prodotti gastronomici in degustazione. Per ulteriori informazioni visitare il sito www.bollicineinvilla.it.