

Maggio

ciclo di  
incontri

2023

Jesolo

con Marco Santi  
Wine Sales Manager  
FerroBeverage&co.

# Vini & terroir

Scopri tutti gli eventi sul nostro sito ferrowine.it



## I monumentali Baroli della 2019

Orizzontale sulla grandissima annata, celebrata come "grandissima annata classica" e "la migliore degli ultimi vent'anni" da produttori storici. Ci orienteremo tra le mitiche Menzioni Geografiche Aggiuntive di Barolo, MGA in breve, di questo millesimo incredibile per qualità e vedremo le relative declinazioni nei Baroli provenienti da alcuni dei migliori vigneti.

Irrinunciabile, soprattutto per capire quanto spazio preparare nelle nostre cantine di vino.

start here



**MAGGIO**  
80 €  
ore 20.00

## I vini del Gallo Nero: Il Chianti Classico e le prossime UGA

Da qualche anno c'è un respiro diverso: sembra che si stiano alleggerendo i vini, scaricandoli dal legno e da concentrazioni enologiche cercando di arrivare sempre di più a consegnare nel bicchiere pura sintesi tra vigna, vitigno e uomo.

Un confronto tra "Old school" e la "New Wave", per dare la giusta attenzione ad un nostro grandissimo territorio enico.

24

**MAGGIO**  
70 €  
ore 20.00

## Laboratorio di Champagne

Parafrasando una grande produttrice: non si parla e non si beve mai abbastanza champagne. Sembra però che questo polo di qualità e quantità sia arroccato nell'olimpico del vino, risultando quasi statico.

Ma è davvero così? Parleremo di cépage oubliés, VSL, di Piwi e soprattutto di tutto il movimento green cercando di orientarci tra i tanti cambiamenti in atto, senza dimenticarci di parlare di zonazione e soprattutto di terroir con una degustazione, quantomeno, smaliziata.

finish

31

**MAGGIO**  
90 €  
ore 20.00

17

**MAGGIO**  
90 €  
ore 20.00

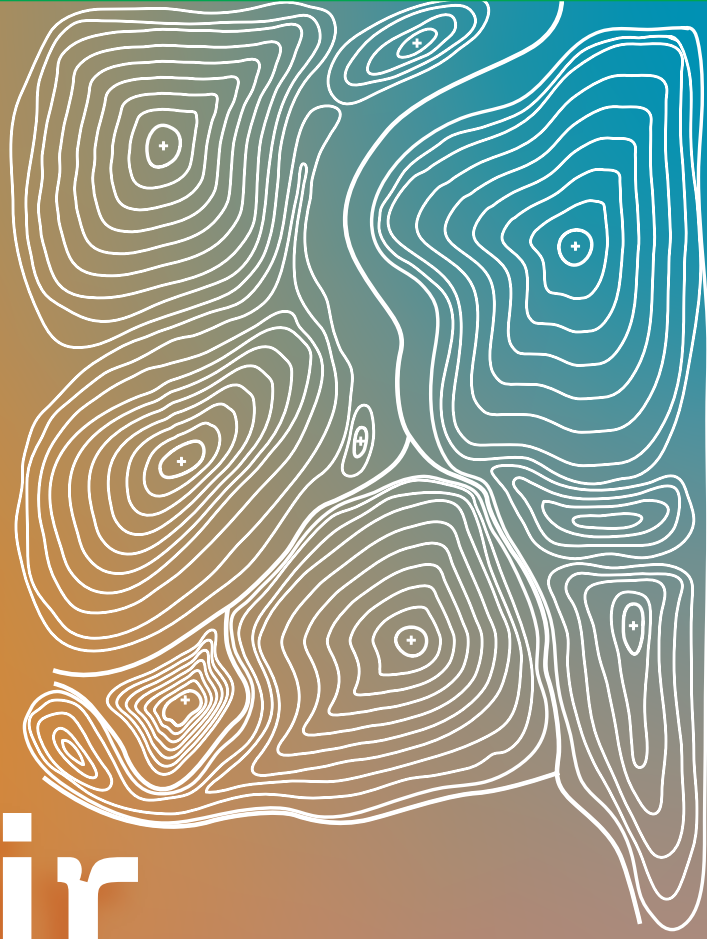
## Stairway to heaven: La Borgogna Bianca

Un territorio mitico, purtroppo proiettato a divenire sempre più ad appannaggio di soli portafogli a fisarmonica o fondi di investimento. Basta pensare alla maestosità dei cru della collina di Montrachet, all'allungo salino dei Meursault, ai vibranti vini di Chablis per iniziare un'incessabile salvezza che ha del Pavloviano.

Cercheremo di toccare con mano queste parcelle, orientandoci in questo mare di Chardonnay ed il naufragar sarà dolce, anzi sapido.

\*prenota sul sito [ferrowine.it](http://ferrowine.it) o nei nostri store  
[info@ferrowine.it](mailto:info@ferrowine.it) cell. 345.6625601

wine on ●



# vini & terroir

con **Marco Santi**  
Wine Sales Manager  
FerroBeverage&co.



Jesolo

2023

ciclo di  
incontri



Maggio