



BIANCHI MACERATI | SÌ, NO, FORSE

La pratica della macerazione, ovvero della fermentazione delle uve bianche con le bucce (come fossero uve rosse), ha tradizioni antiche, che di recente sono state riscoperte, con ottimi risultati, da molti produttori di tutta Italia.

La storia, gli aneddoti e i segreti di questa tecnica di vinificazione saranno svelati da **Fabio Giavedoni**, docente Master of Food e curatore della Guida Slow Wine, attraverso l'assaggio di 6 vini:

- Macerato - Pennita (Romagna)
- Grillo sulle bucce – Valdibella (Sicilia)
- Anisos – Eugenio Rosi (Trentino)
- Ribolla Gialla – Ronco Severo (Colli Orientali, Friuli Venezia Giulia)
- Pinot Grigio Vis Uvae – Il Carpino (Collio, Friuli Venezia Giulia)
 - Ograde – Skerk (Carso, Friuli Venezia Giulia)

In abbinamento : **due piatti ed un dolce** preparati dal ristorante

Giovedì 18 gennaio ore 20,30

Ristorante Bocon Divino – BAGNACAVALLO – RA

Il costo della serata : **35,00** euro per i soci e 40,00 euro per gli accompagnatori e gli amici non soci

Le prenotazioni per i **soli 50 posti** disponibili possono effettuarsi telefonando al 347 4524084 oppure scrivere slowfoodbassaromagna@gmail.com

www.slowfoodgodo.it