

3 LABORATORIO DEL GUSTO® "I Top Wine 2008 del Monteregio"

SELEZIONE VINI DELLE AZIENDE DEL TERRITORIO
PRESENTI IN GUIDA VINI D'ITALIA 2008

- "Il Sorvegliante" Igt Maremma Toscana 2005
RIGOLOCCIO (Cabernet Sauvignon e Franc-Merlot)
- "Rosso" Doc Monteregio di Massa Marittima 2005
MORISFARMS (Sangiovese- Cabernet Sauvignon)
- "Merlot" Igt Maremma Toscana 2005
Az. AGR. LA CURA (Merlot)
- "Rocca di Frassinello" Igt Maremma Toscana 2005
ROCCA DI FRASSINELLO (Sangiovese-Cabernet S.-Merlot)
- "Messiio" Igt Maremma Toscana 2005
FERTUNA (Sangiovese-Cabernet Sauvignon-Syrah-Merlot)
- "Sassabruna" Doc Monteregio di Massa Marittima 2005
ROCCA DI MONTEMASSI (Sangiovese-Merlot-Syrah)
- "Ampeleia" Igt Maremma Toscana 2005
AMPELEIA (Cabernet Franc-Sangiovese-Grenache-Carignano-
Mourvedre-Alicante-Marcelan)
- "Perolla Poggibano" Igt Maremma Toscana 2005
SOC. AGR. SAN FELICE (Cabernet Sauvignon-Merlot)
- "Campo Montecristo" Igt Maremma Toscana 2005
AZ. AGR. SERRAIOLA (Merlot-Syrah-Sangiovese)

4 LABORATORIO DEL GUSTO® "Massa Marittima e Montefalco Incontro tra due Città del Vino molto Slow"

I VINI DI MONTEFALCO

- "AD ARMANDO" Bianco dell'Umbria Igt 2006
TABARRINI (Trebiano spoletino 100%)
- "SCACCIADIAVOLI" Montefalco Rosso Doc 2005
AZ. AGR. SCACCIADIAVOLI
(Sangiovese-Sagrantino-Merlot-altre uve a bacca rossa)
- "COLLEPIANO" Montefalco Sagrantino Docg 2004
ARNALDO CAPRAI (Sagrantino 100%)
- "PERTICAIA" Montefalco Sagrantino Docg 2004
PODERE PERTICAIA (Sagrantino 100%)
- "ANTONELLI SAN MARCO" Montefalco Sagrantino Passito Docg 2004
ANTONELLI SAN MARCO (Sagrantino 100%)

I VINI DI MASSA MARITTIMA

- "VERMENTINO" Doc Monteregio di Massa Marittima 2006
VALENTINI (Vermentino 100%)
- "CAMPOBARGELLO" Doc Monteregio di Massa Marittima 2006
CAMPOBARGELLO (Sangiovese 98% Ciliegliolo 2%)
- "VENERABILIS" Igt Toscana 2005
LA MADONNA (Merlot-Cab. Sauv.-Cabernet Franc-Alicante)
- "FOLAVENTO" Igt Maremma Toscana 2004
TENUTA IL FONTINO (Sangiovese - Cabernet Sauvignon)
- "IL PREDICATORE" Igt Maremma Toscana 2004 Passito
LA CURA (Merlot 90% Aleatico 10%)

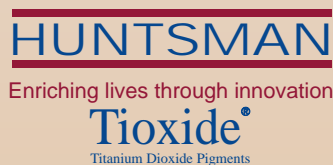
Manifestazione Organizzata da:



con il Contributo di :



Sponsorizzata da:



INFO e PRENOTAZIONE 349-0710478
www.massamarittima.info/slowfood/

- LABORATORIO DEL GUSTO® 1
€10,00 - soci Slow Food € 7,00 - max. 24 partecipanti
- LABORATORIO DEL GUSTO® 2
€15,00 - soci Slow Food € 12,00 - max. 32 partecipanti
- LABORATORIO DEL GUSTO® 3
€15,00 - soci Slow Food € 12,00 - max. 30 partecipanti
- LABORATORIO DEL GUSTO® 4
€15,00 - soci Slow Food € 12,00 - max. 30 partecipanti

Conferma prenotazione entro il 30 Novembre 2007
tramite Bonifico Bancario su conto corrente n.544625
ABI 01030 CAB 72290
Monte dei Paschi di Siena filiale di Massa Marittima.



Comune di
Massa Marittima



Massa Marittima

7.8.9 Dicembre 2007



Massa Marittima

Via San Francesco 12
Sala San Bernardino
e locali Ex Convento San Francesco

Venerdì 7 Sabato 8 dalle ore 16.00 alle 23.00
Domenica 9 dalle ore 16.00 alle 20.00

Tutto il MONTEREGIO in mostra
Vini, Oli, Passiti.

BANCO D'ASSAGGIO i Gusti del Monteregio

90 vini, 25 oli, salumi, formaggi, dolci, mieli
e prodotti da forno.
Calice + 6 degustazioni € 3,00

MOSTRA delle ETICHETTE del Monteregio

Venerdì 7 ore 17.00

"2° Premio OLIO E"

Premiazione dei produttori di zona in
GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2007

Venerdì 7 ore 18.00

LABORATORIO DEL GUSTO®

"Gli oli della Maremma ed i legumi dei
Presidi Slow Food"

Degustazione di 11 oli di produttori della Guida
Extravergini 2007 abbinati a Ceci, Lenticchie, Cicerchie,
Fagioli (legumi degli 11 Presidi Slow Food italiani).

Venerdì 7 ore 21.30

LABORATORIO DEL GUSTO®

"L'Avvoltoire in Verticale...
e anteprima 2006"

Le ultime 5 annate del più prestigioso vino
dell'Alta Maremma in degustazione guidata
con la partecipazione dell'Azienda Morisfarms.

Sabato 8 ore 17.00

Premiazione dei produttori vitivinicoli della zona del Monteregio

3° Premio biennale per i produttori inseriti nella
Guida IL VINO QUOTIDIANO Slow Food editore
6° Premio CALICI d'INVERNO per i produttori nella
Guida VINI D'ITALIA - Gambero Rosso - Slow Food

Sabato 8 ore 18.00

LABORATORIO DEL GUSTO®

"I Top Wine 2008 del Monteregio"

Degustazione guidata di vini del territorio presenti nella
Guida VINI D'ITALIA 2008 Slow Food-Gambero Rosso.

Domenica 9 ore 16.00

"Il Vino Onesto è un Prodotto della Terra"

DIBATTITO Il Sindaco di Montefalco e presidente
dell'Associazione Città del Vino, *Valentino Valentini*,
a conclusione delle celebrazioni del
ventennale dell'Ass. Città del Vino, introduce ad un
dibattito a cui partecipano giornalisti del settore,
produttori, amministratori pubblici.

Domenica 9 ore 18.00

LABORATORIO DEL GUSTO®

"Massa Marittima e Montefalco,
incontro tra due Città del Vino molto slow"

Degustazione guidata

Domenica 9 ore 19.30

BEST WINE LABEL MONTEREGIO

3° Trofeo "Huntsman-Tioxide"

Premiazione dell'etichetta più bella,
votata dal pubblico di Calici d'Inverno.

Domenica 9 ore 20.30

LA CENA DEGLI AUGURI

Ultimo appuntamento gastronomico della Condotta
per l'anno 2007.

1

LABORATORIO DEL GUSTO®

"Gli oli della Maremma ed i legumi dei Presidi
Slow Food"

LE AZIENDE OLEARIE ED I LEGUMI DEL LABORATORIO

- I Campetti - Roccastrada (Moraiolo-Frantoio-Leccino)
abbinato a Fagiolo di Badalucco - Liguria
- Frantoio Sociale Colline di Massa M.ma - Massa Marittima
(Frantoio-Leccino-Moraiolo-Pendolino)
abbinato a Cicerchia di Serra de Conti - Marche
- Il Pupillo - Scarlino (Leccino)
abbinato a Fagiolina del Lago Trasimeno - Umbria
- La Pierotta Scarlino (Frantoio-Leccino-Moraiolo-Olivastra
scarlinese)
abbinato a Fagiolo Badda di Polizzi Generosa - Sicilia
- Il Pagiano di Nonno Nanni - Roccastrada (Leccino-Frantoio)
abbinato a Fagiolo di Sorana - Toscana
- Poggio alle Birbe - Gavorrano (Frantoio-Leccino-Moraiolo-
Maurino- Pendolino)
abbinato a Fagiolo Zolfino - Toscana
- Suveraia - Monterotondo Marittimo (Moraiolo-Leccino-Frantoio)
abbinato a Fava di Carpino - Puglia
- Marinelli - Casteldelpiano (Correggiolo)
abbinato a Fava Larga di Leonforte - Sicilia
- Franci - Casteldelpiano (Olivastra Seggianese)
abbinato a Lenticchia di Onano - Lazio
- Frantoio Terre di Capalbio - Capalbio (Caninese)
abbinato a Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio - Abruzzo
- Clivio degli Olivi - Capalbio (Frantoio)
abbinato a Lenticchia di Ustica - Sicilia

2

LABORATORIO DEL GUSTO®

"L'Avvoltoire in Verticale...anteprima 2006"

VERTICALE DI 5 ANNATE DELL'AVVOLTORE ed anteprime

"AVVOLTORE" I.G.T Maremma Toscana
MORISFARMS

(Sangiovese 70%-Cabernet Sauvignon 25%-Syrah 5%)
2000 - 2001 - 2002 - 2003 - 2004

Anteprima di "AVVOLTORE" I.G.T Maremma Toscana
MORISFARMS

(Sangiovese 70%-Cabernet Sauvignon 25%-Syrah 5%)
2006

Anteprima di "PASSITO" I.G.T Maremma Toscana
MORISFARMS

(Sangiovese-Cabernet Sauvignon-Syrah)