

### 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%)

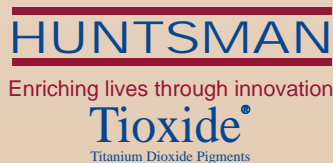
Manifestazione Organizzata da:



con il Contributo di :



Sponsorizzata da:



INFO e PRENOTAZIONE 349-0710478  
[www.massamarittima.info/slowfood/](http://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)