



Unicoop Tirreno



SLOW FOOD® Monteregio

**MASTER OF FOOD - VINO 1° LIVELLO**

**LEZIONE N° 4 – 6 Aprile 2006**

**Vino n° 1** Bianco **2 Bicchieri** nella Guida Vini d'Italia

Nome del vino: PIGNOLETTO – Colli Bolognesi Classico *Tipologia: D.O.C.*

Azienda Produttrice: AZ. AGRARIA CINTI FLORIANO

Località : Via Gamberi 48 – SASSO MARCONI (BO)

Vendemmia : 2003 Gradazione : 13,5 Vitigni: Pignoletto

Fascia di Costo: da €5,01 a 7,50

**Vino n° 2** Bianco **2 Bicchieri** nella Guida Vini d'Italia

Nome del vino: MALAVASIA– Collio *Tipologia: D.O.C.*

Azienda Produttrice: AZ. AGRICOLA VENICA & VENICA

Località : Località Cero 8 – DOLEGNA DEL COLLIO (GO)

Vendemmia : 2003 Gradazione : 13,00 Vitigni: Malvasia friulana

Fascia di Costo: da €5,01 a 7,50

**Vino n° 3** Rosso **2 Bicchieri** nella Guida Vini d'Italia

Nome del vino: MOMMIANO – Barbera D'Alba *Tipologia: D.O.C.*

Azienda Produttrice: AZ. AGRICOLA MARCO PORELLO

Località : Corso Alba 71 – CANALE (CN)

Vendemmia : 2004 Gradazione : 13,5 Vitigni: Barbera

Fascia di Costo: da €5,01 a 7,50

**Vino n° 4** Rosso **1 Bicchiere** nella Guida Vini d'Italia

Nome del vino: VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO *Tipologia: D.O.C.G*

Azienda Produttrice: FATTORIA DEL CERRO – SAIAGRICOLA S.P.A.

Località : ACQUAVIVA Via Grazianella 5 – MONTEPULCIANO (SI)

Vendemmia : 2002 Gradazione : 13,5 Vitigni: Sangiovese gentile

Fascia di Costo: da €7,51 a 13,00

**Vino n° 5** Rosso 2000/2001 **2 Bicchieri** nella Guida Vini d'Italia

Nome del vino: BAROLO BRICCOBERGERA *Tipologia: D.O.C.G*

Azienda Produttrice: ROBERTO SAROTTO

Località : Via Ronconuovo 13 – NEVIGLIE (CN)

Vendemmia : 2002 Gradazione : 14 Vitigni: Nebbiolo

Fascia di Costo: da €20,01 a 30,00