

Ritorno all'argilla

Il vino dall'Anfora al Barricoccio®

martedì 15 ottobre 2013, ore 15
Tenuta Rubbia al Colle Suvereto

Un dialogo sul tema dell'uso della terracotta nel vino.

Gli interventi del **prof. Attilio Scienza** (Università di Milano), **Pier Bergonzi** (giornalista), **Luciano Ferraro** (giornalista) e **Alessandro Torcoli** (giornalista) si alterneranno con la **degustazione guidata da Luca Gardini** (miglior sommelier al mondo) di quattro vini di diversi produttori che fanno uso di terracotta durante il processo produttivo.



TENUTA
RUBBIA
al COLLE
SUVERETO

Ritorno all'argilla

Il vino dall'Anfora al Barricoccio®

I vini in degustazione selezionati da Luca Gardini sono:

Capasonato Primitivo di Manduria della **Vinicola Savese** (Sava, Taranto)

Pinthos Rosso Cerasuolo di Vittoria dell'**Azienda Agricola Cos** (Vittoria Ragusa)

Teroldego Morei di **Elisabetta Foradori** (Trento)

Barricoccio® Val di Cornia Sangiovese della **Tenuta Rubbia al Colle** (Suvereto, Livorno)

15-17 Incontro degustazione

17-17.30 Visita guidata a Rubbia al Colle

17.30 Banco d'assaggio dei quattro vini in degustazione

Necessaria la prenotazione

rubbia.alcolle@arcipelagomuratori.it

oppure 0565-827026



Rubbia al Colle

Località Poggetto alle Pulledre, Suvereto (LI)

Per GPS: Strada Suveretana, Suvereto

Tel. 0565827026 – 3351331302

www.arcipelagomuratori.it