

# *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.

# *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



TENUTA  
**RUBBIA**  
al COLLE  
SUVERETO

**Rubbia al Colle**

Località Poggetto alle Pulledre, Suvereto (LI)

Per GPS: Strada Suveretana, Suvereto

Tel. 0565827026 – 3351331302

[www.arcipelagomuratori.it](http://www.arcipelagomuratori.it)

**Necessaria la prenotazione**

[rubbia.alcolle@arcipelagomuratori.it](mailto:rubbia.alcolle@arcipelagomuratori.it)

oppure 0565-827026