



FIERA DEI VINI 2023 - LE MASTERCLASS



Con **Antonello Maietta**, *Former President di AIS, giornalista e divulgatore enogastronomico*

- Barolo 40° Anniversario 2019 - Mauro Sebastiano
- Bolgheri Rosso UWW 2018 - Campo al Signore
- Friuli Colli Orientali Schioppettino 2019 - Il Roncal
- Barbagia Rosso Dòvaru 2021 - Stefano Dessolis
- Macchiarossa Dop Tintilia del Molise bio 2017 - Claudio Cipressi Soc. Agricola
- Amarone della Valpolicella - Az. Agr. Zymè
- Conero Riserva Dorico 2018 - Moroder
- Primitivo Es 2021 - Gianfranco Fino
- Etna Rosso 2021 - Quantico Vini



Con **Roberto Donadini**, *Presidente di FISAR*

- 91398 Propri Brut VSQ - Claudio Giachino
- Ribolla Gialla Spumante dosaggio Zero Millesimato 2018 - Collavini
- NB! 2020 VSQ - Agricola il Dosso di Corte Franca
- Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Brut "Elena" 2020 PN - Corte Fabbri
- Erbaluce VSQ metodo classico - Pietro Cassina
- Pinè Metodo Classico VSQ 2019 - Podere Paganini
- Bellaguardia Extrabrut 2016 - Bellaguardia



Con **Fosca Tortorelli**, *giornalista e degustatrice*

- IGT Umbria Grechetto 2019 - Sandonna
- DOC Coda di Volpe 2019 - Gerardo Perillo
- IGP Vigneti delle Dolomiti Pergole Pinot Bianco 2019 - Az. Agricola Longariva
- IGT Terre Siciliae Iddu 2020 Eno - Trio Nunzio Puglisi
- IGT Veneto Angelin 2020 - Azienda Agricola Cà dei Conti
- DOC Vermentino di Sardegna Arghentu 2020 - Cantina Alessandro Bocca
- DOC Collio Ribolla gialla 2019 - Colmello di Grotta
- DOCG Erbaluce di Caluso Anima Dannata 2019 - Az. La Maserà



Con **Vito Intini**, *Presidente ONAV*

- Torcolato di Breganze (o Acininobili) - Maculan
- Sciachetrà riserva 2015 - Azienda Agricola A Scia
- Aleatico Passito Bramante - Muzighin Urbana (BIO)
- Malvasia delle Lipari - Fenech (BIO)
- Ramandolo - Anna Berra
- Greco di Bianco - Ceratti
- Vin Santo di Vigleno 2011 - Lusignani



Un approfondimento gratuito per scoprire insieme a **Fosca Tortorelli**, *giornalista e degustatrice*, il mondo dell'olio extravergine d'oliva, le qualità e i profumi che lo caratterizzano



Tasting gratuito condotto dal **Gal del Ducato**, legato al progetto di cooperazione mediterranea. Per prenotazione scrivere a progetti@parma-in.it indicando nome, cognome, n. di telefono e titolo della masterclass