

I SUOLI DELL'AREA DOC LISON-PRAMAGGIORE



La Provincia di Venezia ha un "cuore" legato al vino e ai prodotti tipici: l'area D.O.C. Lison Pramaggiore. A due passi dalla caratteristica città di Portogruaro, a pochi chilometri da Venezia e dai lidi di Bibione, Caorle e Jesolo, s'incontra una terra produttrice di vini apprezzati dai Dogi e che ha dato vita alla Strada dei Vini per invitarvi a conoscerla e visitarla. In questo sito si segnalano le numerose iniziative di Strada dei Vini DOC Lison Pramaggiore in tema di cultura enogastronomica, gli eventi proposti dai nostri soci ed altre interessanti occasioni per la promozione della Venezia Orientale e dei suoi prodotti tipici.

Fiore all'occhiello dell'area compresa tra i fiumi Tagliamento e Livenza è la produzione vitivinicola: non solo tra le più avanzate d'Italia, ma anche in costante crescita qualitativa per l'attenzione delle Cantine per l'agricoltura biologica, introdotta dai primi anni '90, e per la ricerca nelle tecniche di vinificazione e invecchiamento.

la Biennale del Vino a Venezia



domenica 8 novembre 2009
DALLE ORE 11.00 ALLE ORE 20.00



VeneziaWineForum 



STRADA DEI VINI DOC
LISON-PRAMAGGIORE



Figuli
LE FOGLIE
DI VISNADELLO

Per informazioni :

Consorte Massimiliano : 335/6331456
massimiliano.consorte@gmail.com
Masini Massimiliano : 3356339346
massimiliano1.masini@alice.it



STRADA
DEI VINI DOC
LISON-PRAMAGGIORE

Banco di Assaggio dei Vini Doc
Lison-Pramaggiore, vigna storica dei Dogi,
alla scoperta dell'enogastronomia di Venezia

Hotel Monaco & Grand Canal
S. Marco 1332
VENEZIA

Venezia > 8 novembre '09

la Biennale del Vino a Venezia

Ingresso Banco di Assaggio 15 Euro
con bicchiere di degustazione
e sacca in omaggio

Degustazioni guidate 10 Euro
Mattina ore 12:00
Pomeriggio ore 16:00

Per informazioni:

Consorte Massimiliano : 335/6331456
massimiliano.consorte@gmail.com

Masini Massimiliano : 335/6339346
massimiliano1.masini@alice.it

L'Associazione Italiana Sommeliers
Delegazione di Venezia in collaborazione
con la Strada dei Vini di Lison Pramaggiore,
presenta un evento unico che si terrà nella
splendida sala del Ridotto dell'Hotel
Monaco & Grand Canal.

Durante lo svolgimento della rassegna sarà
allestito un banco di assaggio dove saranno
presentati in degustazione i vini delle
migliori cantine della Venezia Orientale.

La zona Doc Lison Pramaggiore è
storicamente legata alla produzione di vini
di qualità tra i quali assumono posizione di
prestigio il Lison Classico, nuova
denominazione del tradizionale "tocai",
l'autoctono Refosco dal Peduncolo Rosso e
le vigne storiche di Merlot, Cabernet Franc
e Pinot Grigio solo per citare i più noti.

Abbinati ai vini si potranno degustare le
peculiarità gastronomiche di questo
territorio come il moscardino di Caorle,
i salumi, i formaggi e il pane derivato da
particolari farine locali.



Dalle ore 11.00 alle ore 20.00

BANCO DI ASSAGGIO

dei vini Lison-Pramaggiore
Venticinque postazioni di degustazione
con la presenza diretta dei produttori

ore 12.00 e ore 16.00

DEGUSTAZIONI GUIDATE

L'antologia dei vini in rivista si propone in due degu-
stazioni orizzontali, su prenotazione, relative alla
selezione di importanti vini quali Lison Classico e
Refosco dal Peduncolo Rosso

ore 15.00

La manifestazione offre in esclusiva l'opportunità
di partecipare alla Tavola Rotonda :

"EVOLUZIONE DEL GUSTO:

l'eclisse dei vini da campionato e il ritorno alla bevibilità".

Moderatore: Fabio Piccoli, giornalista

Relatori: Dino Marchi, presidente AIS Veneto

Franco Bernabei, enologo

Vasco Boatto, presidente Venezia Wine Forum
consulente Ministeriale

Franco Ziliani, giornalista e titolare
del Blog "Vino al Vino"

Posti limitati

