



*Incontri diVini è un'associazione culturale che ha come obiettivo la promozione della conoscenza della tradizione eno-gastronomica all'insegna del gusto e della convivialità.*

*Incontri diVini è un viaggio attraverso territori carichi di sentori, di colori, di profumi, di straordinarie realtà vitivinicole. L'unico bagaglio di cui avrete bisogno saranno i vostri sensi, una mente aperta e tanta curiosità.*

*6 appuntamenti dalle 20 alle 23  
ed una serata conclusiva speciale*

**15 settembre 2011**

Alla scoperta dei profumi del Lugana:  
Agrumi, fiori di pesco, fiori di tiglio, acacia, frutti acerbi.  
Az. Agricola F.lli Fraccaroli | Lugana |  
[www.fraccarolivini.it](http://www.fraccarolivini.it)

**13 ottobre 2011**

Mani in pasta con Incontri diVini.  
Dalla pasta alla sbrisolona: una serata di cucina  
Tenuta Valleselle | Bardolino | [www.tenutavalleselle.it](http://www.tenutavalleselle.it)

**27 ottobre 2011**

L'appassimento in Valpolicella: il Fruttaio.  
La tecnologia e la tradizione in grandi numeri.  
Giuseppe Campagnola | Valgatara |  
[www.campagnola.com](http://www.campagnola.com)

**10 Novembre 2011**

L'appassimento in Valpolicella: le Arele.  
Un pezzo di storia della Valpolicella.  
Az. Agr. Vaona | Valgatara | [www.vaona.it](http://www.vaona.it)

**24 Novembre 2011**

L'appassimento in Valpolicella: Botrytis Cinerea.  
L'azione della Muffa Nobile sui vini della Valpolicella.  
Tenuta Sant'Antonio | San Briccio di Mezzane |  
[www.tenutasantantonio.it](http://www.tenutasantantonio.it)

**7 Dicembre 2011**

L'appassimento in Valpolicella: il fattore tempo.  
Profumi e caratteristiche di 5 mesi di appassimento delle  
uve nell'Amarone.  
Terre di Leone | Marano Valp.lla | [www.terredileone.it](http://www.terredileone.it)

**16 Dicembre 2011**

Speciale degustazione di tutti gli Amaroni delle Cantine  
che ci hanno ospitato nel 2011.  
Cena presso Locanda '800 | Negrar | [www.vigna800.it](http://www.vigna800.it)

in collaborazione con:



con il patrocinio di:



Il patrocinio si intende gratuito.

Con la collaborazione di:



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

Programma

Visita all'azienda, un tema sempre diverso, la degustazione guidata ed un abbinamento gastronomico: ecco il format che si ripeterà per tutte le serate.

Come partecipare

Il Numero dei partecipanti è di minimo 15 persone, massimo 25.

Inviando una email a:

[gaia@incontridivini.it](mailto:gaia@incontridivini.it) | [info@incontridivini.it](mailto:info@incontridivini.it)

telefonando a Gaia Castellani

340.1480.119

Il costo di ogni serata è di euro 20.00, fatta eccezione per le serate del 13 ottobre (lezione di cucina) e del 16 dicembre (cena di fine anno). Su richiesta è possibile aderire a tutte le serate con un costo promozionale. L'importo sarà da versare al momento dell'adesione utilizzando il c/c presso la Banca Marano. Non si accettano pagamenti la sera stessa.

Le coordinate sono:

Banca della Valpolicella – Ag. Rugolin (Valgatara) – C/C  
10005386 - ABI 08315 CAB 60031  
Associazione Incontri diVini  
IBAN IT 54 L 08315 60031 000010005386

In caso di mancata realizzazione, le quote saranno rimborsate. In caso di disdetta di partecipazione, la quota sarà rimborsata solo se con un avviso almeno un giorno prima della data.

Il costo non costituisce adesione all'associazione, per la quale, chi volesse, dovrà versare una quota "una tantum" annuale che verrà comunicata durante le serate. Per tutti i dettagli [info@incontridivini.it](mailto:info@incontridivini.it).

Associazione "Incontri diVini"  
nel cuore della Valpolicella... Verona | Italia  
[www.incontridivini.it](http://www.incontridivini.it) | [info@incontridivini.it](mailto:info@incontridivini.it)



wine | food | lifestyle | country

Bevi responsabile!