VINI ROSA A CONFRONTO: DUE MASTERCLASS CON IL CHIARETTO DI BARDOLINO E IL CERASUOLO D'ABRUZZO

written by Marco Salvaterra | 1 ottobre 2020

VINI ROSA A CONFRONTO: DUE MASTERCLASS CON IL CHIARETTO DI BARDOLINO E IL CERASUOLO D'ABRUZZO

Le due degustazioni sono in programma domenica 11 ottobre a Fermento Milano, l'evento Fisar durante la Milano Wine Week

Due vini, due territori, un colore: il rosa. **Due masterclass** per scoprire le peculiarità del **Chiaretto di Bardolino** e del **Cerasuolo d'Abruzzo**, per capire ciò che accomuna e ciò che differenzia il vino rosa tenue del lago di Garda veronese da quello abruzzese dal caratteristico color ciliegia, frutto da cui prende il nome. Le due degustazioni dedicate al Chiaretto di Bardolino e al Cerasuolo d'Abruzzo avranno luogo **domenica 11 ottobre** nella Sala degli Affreschi dei Chiostri di San Barnaba, a Milano, durante **Fermento Milano**, l'evento organizzato da FISAR in occasione della Milano Wine Week. La prima masterclass, ***L'annata 2019 secondo Chiaretto di Bardolino e Cerasuolo d'Abruzzo***, è in programma alle 18.30 e avrà come tema l'ultima annata dei due vini rosa. Sei in tutto i vini in degustazione: tre Chiaretto di Bardolino (Vigneti Villabella Bardolino Chiaretto Classico 2019, Valetti Bardolino Chiaretto Classico 2019, Giovanna Tantini Bardolino Chiaretto 2019) e tre Cerasuolo d'Abruzzo (Codice Vino Cerasuolo d'Abruzzo Solante 2019, Nic Tartaglia Cerasuolo d'Abruzzo 2019, De Antoniis Adele Cerasuolo d'Abruzzo Sassello 2019).

Chiaretto di Bardolino e Cerasuolo d'Abruzzo: verticali a confronto è invece il nome della seconda masterclass, in programma alle 20.30: in questo caso verranno messe a confronto le ultime tre annate dei due vini, allo scopo di comprenderne meglio l'invecchiamento. I Chiaretto di Bardolino in degustazione saranno Poggio delle Grazie Bardolino Chiaretto 2015, Tenuta La Presa Bardolino Chiaretto 2017, Gentili Bardolino Chiaretto 2018, Strappelli Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Colle Trà 2015, Castorani Cerasuolo d'Abruzzo Amorino 2017 e Rapino Cerasuolo d'Abruzzo Francesco Paolo Tosti 2018.

Entrambe le degustazioni saranno guidate da **Angelo Peretti** per il **Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino**, e da **Davide Acerra** per il **Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo**.

Il costo delle masterclass è di 30 euro, con la possibilità di partecipare alla degustazione anche online, con l'invio del kit di degustazione.

Oltre alle due degustazioni, sarà disponibile il servizio di **personal sommelier** all'Enoteca di Fermento Milano, situata all'interno del Chiostro dei Pesci: è possibile acquistare, al costo di 15 euro, uno slot di tempo di un'ora con un sommelier FISAR. Ogni Sommelier avrà un'area dedicata in cui potrà accogliere un numero limitato di persone. Nell'Enoteca Fisar sarà possibile degustare una selezione di quindici Chiaretto di Bardolino e di quindici Cerasuolo d'Abruzzo.

Per informazioni: www.fermentomilano.it

Cerasuolo d'Abruzzo DOC >>>



CERASUOLO D’ABRUZZO