



# ALL ROADS LEAD TO TASTE

Discover the majesty in every glass

## Masterclass Blind Tasting

I grandi vini del Lazio si confrontano con i grandi vini italiani

a cura di Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier



REGIONE LAZIO

ARSIAL  
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

**Prenota il tuo posto su EventBrite cliccando sull'ora e sul titolo della degustazione**

### Domenica 14 Aprile

**12:30 - 13:30 - I grandi bianchi a confronto**



#### Vino Bianco

- Riesling 2021
- Fiorano Bianco 2020
- Radix 2019
- Roma Malvasia Puntinata Eterna 2022
- Nettuno Bianco Cacchione Neroniano 2022
- Sesto21 Sauvignon 2022



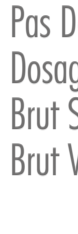
#### Cantina

- Cantina Le Macchie
- Tenuta di Fiorano
- Casale del Giglio
- Parvus Ager
- Casa Divina Provvidenza
- AlmaVini srl - Casata Mergè

Terlaner Nova Domus Cuvee Riserva 2020

Cantina Terlano

#### Cibi in abbinamento



Caciofiore della campagna di Roma PAT (Predio Slow Food), Salame Cotto Viterbese PAT (Arca del Gusto Slow Food), Pane di Allumiere PAT (Arca del Gusto Slow Food).

**14:30 - 15:30 - I grandi spumanti a confronto**



#### Vino Spumante

- Extra Brut Ancestrale Nynphe Grechetto Bio 2019
- Extra Brut Kius Metodo Classico 2020
- Pas Dosè Kori 2017
- Dosaggio Zero Metodo Classico Leonardi
- Brut Silvestri
- Brut Vermentino Metodo Classico



#### Cantina

- Giangirolami
- Carpineti
- Cincinnati
- Antica Cantina Leonardi
- Cantina Silvestri
- Tre D - D'Offizi

Franciacorta Annamaria Clementi 2014

Ca'del Bosco

#### Cibi in abbinamento



Coppiette di Suino e Stracchino Stagionato PAT, accompagnati da Pane di Allumiere (Arca del Gusto Slow Food).

**Prenota il tuo posto su EventBrite cliccando sull'ora e sul titolo della degustazione**

### Lunedì 15 Aprile

**12:30 - 13:30 - I grandi bianchi a confronto**



#### Vino Bianco

- Lunapriga 2020
- Latour a Civitella 2020 vite
- Frascati Superiore Heredio Riserva 2020
- Costa Vecchia Bianco 2023
- Evoluzione Il Bianco 2022
- Incanto 2022



#### Cantina

- Colle di Maggio
- Sergio Mottura
- Casale Vallecchia
- Pietra Pinta
- Casale Cinque Scudi
- Cantina Belardi

Cervaro della Sala 2021

Castello della Sala

#### Cibi in abbinamento



Cacio di Genazzano (Presidio Slow Food) e Salsiccia al Coriandolo di Monte San Biagio PAT, accompagnati da Pane di Allumiere (Arca del Gusto Slow Food).

**14:30 - 15:30 - I grandi rossi a confronto**



#### Vino Rosso

- Cabernet Franc Ars Magna 2018
- Sebastian 2014
- Fiammingo 2021
- Aeternum 2021
- Syrah 2022
- Atina Cabernet Riserva Duca Cantelmo 2020



#### Cantina

- Omina Romana
- La Luna del Casale
- Sant'Eufemia
- Amor Vite
- Rossi di Medelana
- Antica Tenuta Palombo

Bolgheri Sassicaia 2020

Tenuta San Guido

#### Cibi in abbinamento



Salsiccia al Coriandolo di Monte San Biagio PAT e Marzolina (Presidio Slow Food), accompagnati da Pane di Allumiere Arca del Gusto Slow Food.

**16:30 - 17:30 - I grandi bianchi a confronto**



#### Vino Bianco e distillato

- Nostalgia Maturano Bio 2019
- Mefite Maturano 2023
- Alsium 2023
- Frascati Superiore Riserva 2020
- Frascati Superiore Vinea Domini 2023
- Distillato : Brandy Special Reserve



#### Cantina

- I Ciacca
- Tenuta Cervelli
- Tenuta Tre Cancelli
- Casale Mattia
- Gotto d'Oro
- Distilleria Numa

Derthona Timorasso Costa del Vento 2022

Vigneti Massa

#### Cibi in abbinamento



Salsiccia al Coriandolo di Monte San Biagio PAT e Caciofiore della campagna di Roma (Presidio Slow Food), accompagnati da Pane di Allumiere Arca del Gusto Slow Food.

**Prenota il tuo posto su EventBrite cliccando sull'ora e sul titolo della degustazione**

### Martedì 16 Aprile

**12:30 - 13:30 - I grandi rossi a confronto**



#### Vino Rosso

- L et L Bio 2019
- Omnia Mater Syrah 2021
- I 4 Mori 2018
- Roma Rosso Mater Divini Amoris 2022
- Poggio del Gallo 2019
- Cesanese Olevano Superiore 2021



#### Cantina

- Albetum
- Marco Mergè
- Castel de Paolis
- Capizucchi
- Cantina di Montefiascone
- Martino V- Cantina Sociale di Genazzano

San Leonardo 2018

Tenuta San Leonardo

#### Cibi in abbinamento



Cacio di Genazzano e Susianella di Viterbo (Presidi Slow Food), accompagnati da Pane di Allumiere (Arca del Gusto Slow Food).

**13:15 - 14:15 - I grandi rossi a confronto**



#### Vino Rosso

- Cesanese del Piglio Bolla di Urbano Riserva 2021
- Cesanese del Piglio Camere Pinte Riserva 2020
- Cesanese del Piglio Superiore Torre del Piano Riserva 2021
- Cesanese del Piglio Superiore Nunc 2017
- Cesanese Vajoscuro Sup. Riserva 2021
- Cesanese del Piglio Superiore Tellures Riserva 2018



#### Cantina

- Pileum Vitivinicola
- L'Avventura
- Casale della Ioria
- Federici
- Giovanni Terenzi
- Petrucca e Vela

Flaccianello 2019

Fontodi

#### Cibi in abbinamento



Susianella di Viterbo e Marzolina di Capra (Presidi Slow Food), accompagnati da Pane di Allumiere Arca del Gusto Slow Food.

**15:30 - 16:30 - I grandi bianchi a confronto**



#### Vino Bianco e distillato

- Soraluisa 2022
- Igt Lazio Bianco - Chardonnay 2022
- Roma Malvasia Puntinata Commodo Bianco 2021
- Monsignore 2020
- Il Fanciullino collezione Pierino Levia 2022
- Distillato Genziana San Quirico



#### Cantina

- Tenuta Sant'Isidoro
- Molino'7Cento
- Tenuta San Leo
- I Lori
- Tenuta Levia
- Genziana San Quirico

Vintage Tunina 2021

Jermann

#### Cibi in abbinamento



Salame Cotto Viterbese PAT (Arca del Gusto Slow Food) e Stracchino Stagionato PAT, accompagnati da Pane di Allumiere (Arca del Gusto Slow Food).

**Prenota il tuo posto su EventBrite cliccando sull'ora e sul titolo della degustazione**

### Mercoledì 17 Aprile

**11:00 - 12:00 - I grandi dolci a confronto**



#### Vino Dolce

- Moscato di Terracina Passito Capitolium 2020
- Aleatico Nettare di Confine 2022
- Elogio Moscato Passito Elogio 2021
- Corusco 2020
- Malvasia Puntinata Vendemmia Tardiva 2019
- Cannellino di Frascati 2017



#### Cantina

- Cantina Sant'Andrea
- Fatt. Madonna delle Macchie
- Villa Gianna
- Viticoltori Colli Cimini
- Volpetti
- Villa Simone

Ben Ryè 2021

Donnafugata

#### Cibi in abbinamento



Pupazza Frascatana PAT e Giglietto di Palestrina (Presidio Slow Food), accompagnati da Pane di Allumiere (Arca del Gusto Slow Food).