



**REGIONE  
LAZIO**

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

**Slow Wine Fair – Bologna Fiere 2025**  
con la collaborazione di Slow Food Lazio



Slow Food®

LAZIO  
**ALL ROADS  
LEAD**

**TO TASTE**

Discover the majesty  
in every glass

**PROGRAMMA**

# 23 febbraio

Dalle ore 13:30

LAZIO  
ALL ROADS  
LEAD TO  
TASTE  
Discover the majesty  
in every glass



REGIONE  
LAZIO

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



Slow Food®  
Lazio

13:30

WORKSHOP

«**Insospettabile Cesanese: territorialità fuori dagli schemi**» – incontro con i produttori e degustazione guidata dei vini delle aziende Campolavico, CantinAmena e Le Macchie, abbinati a salumi di bufala.

*A cura di Slow Food Lazio e Slow Wine Lazio.*

15:30

WORKSHOP

«**Bianchi in Anfora: traiettorie del passato che guardano al futuro**» – incontro con i produttori e degustazione guidata dei vini delle aziende Carpineti, Terracanta e Le Coste, in abbinamento con pesce sott'olio.

*A cura di Slow Food Lazio e Slow Wine Lazio.*

17:30

WORKSHOP

«**Autoctoni Bianchi e dove trovarli: la freschezza del Lazio**» – incontro con i produttori e degustazione guidata dei vini delle aziende Filippi Giampiero, Tenuta La Pazzaglia e De Sanctis con abbinamento di Caciofiore della Campagna romana (Presidio Slow Food).

*A cura di Slow Food Lazio e Slow Wine Lazio.*

# 24 febbraio

Dalle ore 11:30

LAZIO  
ALL ROADS  
LEAD TO  
TASTE  
Discover the majesty  
in every glass



REGIONE  
LAZIO

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



Slow Food  
Lazio

11:30

MASTERCLASS

«**La riscossa dei vini del Lazio**» – (presso il Padiglione n. 20, Sala n. 2)

Il vino laziale è un'eccellenza enologica, capace di unire tradizione e innovazione. Grazie all'intervento di ArsiAl – l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio – esploreremo le sue reali potenzialità e le tendenze future attraverso la degustazione di sei etichette rappresentative della regione. In degustazione i vini delle aziende: *Carpineti con "Kius Pas Dosé"*, *CantinAmena con Malvasia Puntinata "Divitia" 2023*, *De Sanctis con Frascati Superiore DOCG "Abelos" 2024*, *Tenuta La Pazzaglia con Grechetto "Poggio Triale" 2018*, *Campolavico con Cesanese "Tefra" 2023*, *Casale della Ioria con Cesanese del Piglio Sup. "Casale della Ioria" 2023*.

13:00

WORKSHOP

«**Bianchi mediterranei: quando il sole non scotta**» – incontro con i produttori e degustazione guidata dei vini delle aziende Emiliano Fini, Casa Divina Provvidenza e Torre in Pietra Leprignano, in abbinamento con Marzolina di capra (Presidio Slow Food).  
*A cura di Slow Food Lazio e Slow Wine Lazio.*

16:00

WORKSHOP

«**Cesanese del Piglio: la nobiltà del Lazio in rosso**» – incontro con i produttori e degustazione guidata dei vini delle aziende Tenuta della Ioria, Pileum Vitivinicola, Petrucca e Vela, in abbinamento con Zazzicchia di Terracina. *A cura di Slow Food Lazio e Slow Wine Lazio.*

# 25 febbraio

Dalle ore 12:30

12:30



WORKSHOP

«**Rossi internazionali: adattamento e identità**» – incontro con i produttori e degustazione guidata dei vini delle aziende Sant'Eufemia, Tenuta Cervelli e Rossi Medelana, abbinati a Pecorino semistagionato. A cura di Slow Food Lazio e Slow Wine Lazio.

*Nel corso delle degustazioni sarà servito Pane di Genzano IGP*

LAZIO  
ALL ROADS  
LEAD TO  
TASTE  
Discover the majesty  
in every glass



REGIONE  
LAZIO

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



Slow Food®  
Lazio