



REGIONE
LAZIO



SLOWWINE FAIR

Programma

Slow Wine Fair – Bologna Fiere 2026

LABORATORIO

EFFERVESCENTEMENTE LAZIO! BOLLICINE FUORI DAGLI SCHEMI

Spumanti e rifermentati che raccontano il territorio con uno sguardo contemporaneo: vitigni autoctoni, metodo classico e interpretazioni innovative.

Cantine: Le Macchie · Carpineti · Cervelli · Sergio Mottura.

Domenica 22 febbraio – ore 13:00

LABORATORIO

IL CESANESE DEL PIGLIO RISERVA: SORPRESE, POTENZA ED ELEGANZA

Struttura, finezza aromatica e capacità evolutiva di uno dei grandi rossi del Lazio, espressione autentica di territorio e tradizione.

Cantine: Casale della Ioria · Petrucca e Vela · Terenzi · Pileum · Fabbrica di Liquori Izzi – Dal 1903.

Domenica 22 febbraio – ore 16:00

LABORATORIO

MASTERCLASS – EVENTO SPECIALE

Sala 1

INSIEME SI PUÒ: LE ASSOCIAZIONI E I CONSORZI DEL LAZIO, TRA SVILUPPO E IDENTITÀ TERRITORIALE

Il Lazio vive una fase di crescita qualitativa: produttori e territori stanno costruendo una visione condivisa capace di rafforzare l'identità regionale.

Attraverso una degustazione guidata e il confronto diretto con i loro rappresentanti, verranno esplorate prospettive, modelli di collaborazione e futuro del vino laziale.

Partecipano:

Consorzio dei Vignaioli del Lazio · Vignaioli in Grottaferrata · Consorzio del Cesanese di Olevano Romano.

Domenica 22 febbraio – ore 18:00

LABORATORIO

I BIANCHI MEDITERRANEI DEL LAZIO: IL MARE NEL CALICE

Freschezza, sapidità e profumi salmastri evocano brezze costiere e suoli sabbiosi, restituendo nel bicchiere l'anima marittima del territorio.

Cantine: Torre in Pietra · Villa Gianna · Casa Divina Provvidenza.

Lunedì 23 febbraio – ore 11:30

LABORATORIO

NATURALMENTE ROSSI: L'ORIGINALITÀ DEGLI ARTIGIANI DEL LAZIO

Fermentazioni spontanee, basso intervento e rispetto della materia prima per vini che esprimono l'identità più sincera dei vignaioli laziali.

Cantine: Colleformica · Il Vinco · Le Coste.

Lunedì 23 febbraio – ore 13:00

LABORATORIO

C'È FERMENTO A LANUVIO! BIANCHI TRA STORIA E MODERNITÀ

Una tradizione antica reinterpretata con sensibilità contemporanea, tra radici storiche e nuove visioni produttive.

Cantine: La Luna del Casale · Cantinamena · Di Marzio Azienda Agricola Biologica.

Lunedì 23 febbraio – ore 14:30

LABORATORIO

IL LAZIO DEI BIANCHI VULCANICI: AVANTI TUTTA!

Un laboratorio dedicato ai grandi bianchi vulcanici del Lazio. Vini che si distinguono per freschezza, sapidità e una spiccata impronta territoriale.

Cantine: Emiliano Fini · Campolavico · Casata Mergè – Sesto 21.

Lunedì 23 febbraio – ore 16:00

LABORATORIO

CORI A COLORI: VARIAZIONI CROMATICHE DI TERRITORIO

Dal bianco al rosso, un percorso che attraversa suoli, clima e tradizione locale, restituendo nel calice le diverse sfumature di Cori.

Cantine: Tenute Filippi · Molino '700 · Cincinnato · Giorgio Pecora Vini.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Selezione Slow Food Lazio di prodotti del territorio in accompagnamento alle degustazioni.

Salumi

Susianella · Salame cotto viterbese · Specialità di bufala pontina

Formaggi

Marzolina · Caciofiore · Formaggi di bufala pontina

Pane

Pane casareccio di Genzano IGP

Martedì 24 febbraio – ore 13:00



REGIONE
LAZIO



SLOWWINE FAIR