

NUOVI AUTOCTONI D'IRPINIA DA VECCHIE ANNATE

IL VITIGNO MINORE ROVIELLO BIANCO

VERTICALE DI DEGUSTAZIONE

martedì 12 aprile dalle ore 14.00 alle 15.45

Vinitaly

(Padiglione B- Regione Campania- Area Irpinia)

Presso lo *Spazio Irpinia* della Camera di Commercio Industria e Artigianato di Avellino la *Condotta Slow Food Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi* organizza la verticale di degustazione del vitigno minore **Roviello Bianco** (detto anche "Grecomusc") in abbinamento ai Presidi Slow Food del territorio Irpino.

Rivolto al personale di Enti che a diverso titolo promuovono e valorizzano il territorio, l'evento mira a far conoscere le caratteristiche di un vitigno autoctono ed antico attraverso la degustazione delle annate 2016 e 2019 delle uniche aziende Irpine che producono e vinificano questo vitigno, illustrandone gli aspetti salienti delle loro attività e gli obiettivi raggiunti in questi anni.

La prenotazione è obbligatoria per un numero massimo di 25 persone, massima capienza della sala.

PROGRAMMA

14:00	Raduno/ arrivo dei partecipanti
14:10	Saluti: <i>Dott. Alessandro Barletta</i> - Fiduciario della Condotta "Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi"
14:15	Introduzione: <i>Dott. Angelo Lo Conte</i> – Presidente Slow Food Campania
14:30- 14:50	Breve presentazione delle aziende partecipanti
14:50- 15:45	Verticale di vini da uve Roviello Bianco in abbinamento ai Presidi del Territorio della Condotta: Annate 2016 e 2019 a cura del <i>Dott. Giancarlo Gariglio</i> – Curatore Guida SLOW WINE e animatore nazionale della Slow Wine Coalition del vino buono, pulito e giusto
15:45	Conclusioni

Per info e prenotazioni : Gianluigi Cell. 347.1836610 - mail: gianluigiaddimanda@alice.it