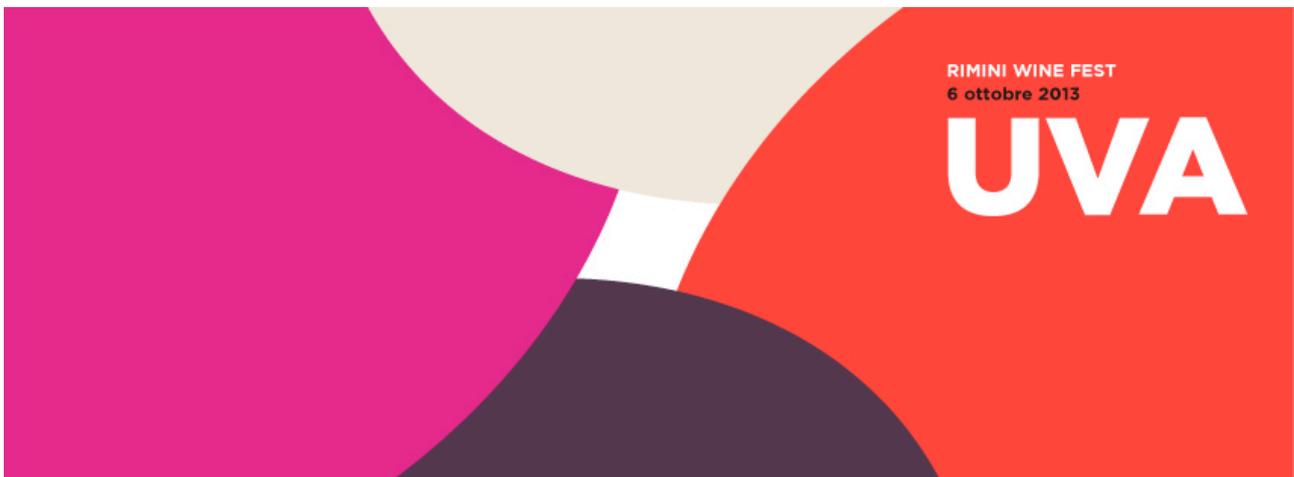


INVITO



DOMENICA 6 OTTOBRE RIFLETTORI PUNTATI SUL ROSÈ A

UVA | RIMINI WINE FEST

Rimini Bolle #2

47 case vinicole, con l'ausilio di esperti sommelier, presentano il loro rosè metodo classico e Franciacorta rosè nella splendida sala Pamphili, all'interno del chiostro degli Agostiniani in pieno centro storico a Rimini.

Positivo e coinvolgente, il vino è espressione dei sensi, è dimensione esperienziale soggettiva, è percezione organolettica ed emotiva.

Il vino fa stare bene, è adatto ad ogni situazione e crea allegria.

Se correttamente associato al cibo ne esalta il sapore, ma è anche un legame al territorio e per questo deve essere naturale, salubre e sostenibile.

Il vino è anche un antidoto alla crisi economica contingente se si tratta di un prodotto di alta qualità e a decretarne il successo contribuiscono i marchi di certificazione, il gusto, il rapporto qualità prezzo, la marca e la salubrità.

Per questo è essenziale offrire, sia a chi ne è appassionato che a chi vi si avvicina da profano, la possibilità di goderne e di assaporarlo in tutte le sue sfaccettature senza dover affrontare lunghi viaggi e senza dover fare lunghe code agli eventi affollati.

Da questi presupposti nasce **UVA Rimini Wine Fest**, un evento ideato dalla passione di due amici osti per i grandi vini che si prefigge d'innalzare il mondo del vino a portata di calice.

Ingredienti del festival sono un'attenta selezione delle migliori cantine italiane e internazionali basata su qualità, lavorazione, genuinità del prodotto e la voglia di far conoscere e sperimentare al pubblico interessato il mondo del vino, così da favorire l'approccio a un consumo consapevole e foriero di soddisfazione e coinvolgimento.

La forza dell'evento sta nel presentare i vignaioli ai banchi d'assaggio, favorendo il dialogo fra produttori e visitatori e dando spazio allo scambio di opinioni in merito ai vini in degustazione.

Quest'anno l'obiettivo è puntato sul **rosè** nelle sue variazioni metodo classico e Franciacorta. Ad accompagnarci nella comprensione e nella degustazione del rosè anche stimati sommelier.

A presentare il loro rosè saranno 47 case vinicole selezionate per la loro cura e dedizione nella produzione del vino:

Altemasi (Trentino)
Anteo (Lombardia)
Antica Fratta (Lombardia)
Arunda (Alto Adige)
Balter (Trentino)
Barbaterre (Emilia Romagna)
Barone Pizzini (Lombardia)
Bellavista (Lombardia)
Berlucchi (Lombardia)
Bosio (Lombardia)
Ca Rugate (Veneto)
Ca' dei Frati (Lombardia)
Calatroni (Lombardia)
Casa Caterina (Lombardia)
Cavalleri (Lombardia)
Contadi Castaldi (Lombardia)
Coppo (Piemonte)

Costaripa (Lombardia)
Endrizzi (Trentino)
Ettore Germano (Piemonte)
Ferghettina (Lombardia)
Ferrari (Trentino)
Garofoli (Marche)
Gatta (Lombardia)
Giorgi (Lombardia)
La Montina (Lombardia)
Letrari (Trentino)
Marchesine (Lombardia)
Marramiero (Abruzzo)
Maso Martis (Trentino)
Mazzolino (Lombardia)
Monterossa (Lombardia)
Monzio Compagnoni (Lombardia)
Olivini (Lombardia)
Piero Cane (Piemonte)
Pojer e Sandri (Trentino)
Quadra (Lombardia)
Quattro Terre (Lombardia)
Ronco Calino (Lombardia)
S.Cristoforo (Lombardia)
St.Paul's (Alto Adige)
Uberti (Lombardia)
Vallarom (Trentino)
Valturio (Marche)
Villa Badia (Lombardia)
Villa Rinaldi (Veneto)
Wildbacher (Veneto)

L'evento è organizzato da

Riccardo Agostini (Enoteca del Teatro) e Massimo Zangheri (Caffè Commercio)

Con il patrocinio e la collaborazione del Comune di Rimini

INFO:

Domenica 6 ottobre 2013

Dalle 11 alle 22

Sala Pamphili (Chiostro degli Agostiniani | di fianco al Teatro degli Atti)

Ingresso 20 euro

Ufficio stampa:

Carlotta Frenquellucci

+ 39 349 7700837

carlottafrenq@gmail.com