

LE MASTERCLASS AIS

Presentazione delle Masterclass: Un Viaggio nell'Enologia con **AIS Salerno**

Al Salone del Vino di Salerno, le esclusive Masterclass a cura dell'AIS Campania Delegazione di Salerno rappresenteranno ancora una volta un'opportunità imperdibile per gli amanti del vino. I segreti e le curiosità di etichette straordinarie in un contesto ricco di sapori e cultura enologica saranno affrontati e scoperti con affascinanti viaggi nel gusto.

****Sabato 12 ottobre - Ore 18:30****

****Verticale di “Omaggio a Gillo Dorfles”****

IGP Paestum Aglianico

Un viaggio attraverso cinque annate (2019, 2017, 2016, 2014, 2013) dell'Azienda San Salvatore 1988. Il Paestum Aglianico è un vino rosso robusto, caratterizzato da tannini morbidi e da un bouquet complesso di frutti rossi, spezie e sentori minerali, perfetto per esaltare piatti a base di carne.

****Sabato 12 ottobre - Ore 20:30****

****Verticale di “Tignanello”****

Toscana IGT

Scopri l'eccellenza della Toscana con sei annate in degustazione della celebre Cantina Marchesi Antinori. Tignanello è un vino iconico, frutto di un blend tra Sangiovese e varietà internazionali. Il suo profilo aromatico ricco e avvolgente si distingue per note di ciliegia, vaniglia e un finale persistente, ideale da abbinare a piatti gourmet.

****Domenica 13 ottobre - Ore 18:30****

****“Il Magliocco nelle sue declinazioni”****

Un incontro con sei produttori che esploreranno le diverse espressioni di questo vitigno autoctono. Il Magliocco offre vini caratterizzati da freschezza, buona struttura e aromi di frutta rossa e spezie, perfetti per accompagnare i sapori della cucina mediterranea.

****Domenica 13 ottobre - Ore 20:30****

****Verticale di “Plenio”****

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Un'analisi approfondita attraverso le annate 2021, 2018, 2013, 2008, 2005 e 1999 dell'Azienda Umani Ronchi, recentemente premiata come “Cantina dell'Anno 2024” dal Gambero Rosso. Plenio è un vino bianco di grande eleganza, con note minerali, fruttate e floreali, ciascuna annata offre una diversa interpretazione di questo magnifico vitigno.

Per info e prenotazioni, contattare via WhatsApp:

Nevio Toti: 3394875512

Monica Mogavero: 3475463371