

03 Champagne Philipponat

Charles Philipponat

Mareuil sur Ay / Champagne - 20 ha

Vini in degustazione:

- **Royale Reserve Brut 2010** (35% Chardonnay, 50% Pinot Nero, 15% Pinot Meunier; affinato in Barrique; 48 mesi sui lieviti)
- **Grand Blanc - Blanc de Blanc Millesimato 2006** (100% Chardonnay; affinato in Barrique)
- **Reserve Rosé Brut 2008** (30% Chardonnay, 50% Pinot nero, 20% Pinot Meunier; 48 mesi sui lieviti)

05 De Faveri Spumanti

Lucio & Mirella De Faveri mit Giorgia & Giordano

Bosco di Vidor

Vini in degustazione:

- **Prosecco Superiore Brut Millesimato 2013** Selezione G&G (6 gr./l zucchero residuo)
- **Prosecco Superiore de Cartize Dry** (24gr./l. zucchero residuo)

06 IDUNA Alpin Apple Charmat

Giorgio Maffei

Kurtinig

IDUNA ist der Name einer Göttin der nordischen Mythologie. Der Legende nach, war sie die Hüterin eines Baumes mit goldenen Äpfeln, die den anderen Göttern die ewige Jugend zu schenken vermochten.

Genau wie die Göttin, steht dieser Apfelsekt für Frische, Jugend, und natürlichem Genuss – ein Stück Apfelwelt Südtirols.

Direkt vom Baum gepflückt, werden hofeigene Äpfel in unserer kleinen Sektkellerei in Kurtinig an der Weinstraße in Südtirol bearbeitet und zu frisch-fruchtigen Apfelsekt veredelt.

Angenehm prickelnd, fruchtig und leicht – Iduna verbindet den traditionellen Südtiroler Weinbau mit der Natürlichkeit des Apfels. Weder Konservierungsmittel, noch Farb- und Aromastoffe kommen in die Flasche.

Nur der reine Apfelsaft und natürlich entstandene Bläschen sorgen für "Wellness" im Gaumen.

Folgende Produkte werden zur Verkostung angeboten:

- **Alpin Apple Charmat Apfelsekt 5% vol.**

35 Manifattura Vini Profil

Roberto Ferrari

Termeno

Vini in degustazione:

- 2013 Pinot Bianco Profil
- 2013 Chardonnay Profil
- 2012 Alto Adige Chardonnay Riserva RF
- 2011 Alto Adige Merlot Riserva RF
- Pulsar Blanc SMT (macerazione nell' anfora)

68 La Vecchia Dispensa

Valerio Rossetti

Castelvetro di Modena

Prodotti in degustazione:

- Aceto Balsamico "Nobili Sapori" densità 1,17 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico "Etichetta Verde" densità 1,20 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico "Etichetta Rossa" densità 1,22 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico "Etichetta Viola" densità 1,27 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico "Etichetta Blu" densità 1,30 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico "Etichetta Oro" densità 1,35 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico biologico densità 1,20 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico biologico "Etichetta Bordeaux" densità 1,32 Kg/Lt.

69 Olio Extravergine Pojana

Anna Sganzerla

Cazzaro di Tramigna

Prodotti in degustazione:

- Olio Extravergine d'oliva "Un' Opera" (Cultivar: Grignano, Faverol, Pendolino, Trepp)
- Olio Extravergine d'oliva "Un'Arte" (Cultivar: Leccino, Trapp, Maurino, Favarol, Pendolino, Frantoio, Grignano)
- Olio Extravergine d'oliva non filtrato "Un' Idea" (Cultivar: Leccino dal corno, Leccino, Favarol)

70 Slow Food

Ivo Pellegrini

Alto Adige

- Punto informazioni