

VINÒFORUM

2020



Palinsesto

MERCOLEDÌ 16

> ore 20.00

Degustazione guidata:
“Prosecco DOC:
una terra da sogno”

> ore 21.00

Degustazione guidata:
“Lo stile del Prosecco DOC”

> ore 22.00

Degustazione guidata:
“I profili del Prosecco DOC
spumante”

GIOVEDÌ 17

> ore 20.00

Showcooking:
Arcangelo Dandini (Ristorante
L’Arcangelo, Roma) presenta
un esclusivo abbinamento
al Prosecco DOC

> ore 21.30

Degustazione guidata:
“Prosecco DOC:
l’attenzione al territorio”

> ore 22.30

Degustazione guidata:
“Lo stile del Prosecco DOC”

VENERDÌ 18

> ore 20.00

Degustazione guidata:
abbinamento Prosecco DOC
e Sigaro Toscano
C/O Stand Sigaro Toscano

> ore 20.30

Degustazione guidata:
“I profili del Prosecco DOC
spumante”

> ore 21.30

Degustazione guidata:
“Prosecco DOC:
una terra da sogno”

> ore 22.30

Degustazione guidata:
“Prosecco DOC:
l’attenzione al territorio”

SABATO 19

> ore 20.00

Degustazione guidata:
abbinamento Prosecco DOC
e Sigaro Toscano
C/O Stand Sigaro Toscano

> ore 20.30

Degustazione guidata:
“Prosecco DOC:
l’attenzione al territorio”

> ore 21.30

Degustazione guidata:
“Lo stile del Prosecco DOC”

> ore 22.30

Degustazione guidata:
“I profili del Prosecco DOC
spumante”

DOMENICA 20

> ore 20.00

Degustazione guidata:
“I profili del Prosecco DOC
spumante”

> ore 21.00

Degustazione guidata:
“Prosecco DOC:
una terra da sogno”

> ore 22.00

Degustazione guidata:
“Lo stile del Prosecco DOC”

Il palinsesto potrà subire variazioni.

Per tutta la durata della kermesse l’area dedicata a Prosecco DOC ospiterà la maestria del bartender **Mirko Cagnazzo** (Alchemiq, Roma) che realizzerà degli esclusivi cocktail:

> **Sparkling elderflower** (liquore al sambuco, infuso con more e menta, fill up Prosecco DOC)

> **Bebbo is Back** (preparato di arancia, limone e miele, fill up Prosecco DOC)

> **ROCA Roma-Catania** (mandarinetto verde, lime, fill up Prosecco DOC)