



# Il Santuccio

## Vitigni d'Italia .... e non solo!

*Un viaggio alla scoperta dei vitigni autoctoni italiani di maggior prestigio.  
Cinque lezioni con focus sulle caratteristiche organolettiche delle più  
importanti varietà del nostro Paese, tra note varietali, condizionamenti del  
“terroir” ed interpretazioni dei produttori.*

*Ogni serata una parte teorica dedicata all'approfondimento sul vitigno ed i suoi  
territori d'elezione seguita dalla degustazione coperta (a bottiglie bendate) di  
prestigiose etichette basate su queste varietà.*

### Programma

Serata n.1 - **Lunedì 25 Febbraio** Ore 20.30 Circolo del Tennis: inizio ore 20.45  
**Il Sangiovese e le sue diverse anime: da Montalcino al Chianti Classico,  
il Nobile e la Maremma.**

Serata n.2 **Lunedì 4 Marzo** Ore 20.45  
**Il meraviglioso Nebbiolo: Barolo e Barbaresco, in contesa con l'oltre  
Tanaro (Roero) ed i Nebbioli del Nord (Gattinara e Ghemme).**

Serata n.3 **Lunedì 11 Marzo** Ore 20.45  
**I grandi vitigni autoctoni del Sud: Montepulciano, Aglianico, Nerello,  
Nero d'Avola e... gli outsider.**

Serata n.4 **Lunedì 18 Marzo** Ore 20.45  
**I grandi vitigni autoctoni del Nord: sua maestà l'Amarone in disfida con  
le uve “nordiche” del Trentino ed Alto Adige.**

Serata n.5 **Lunedì 25 Marzo** Ore 20.45  
**Gli internazionali a casa nostra: i grandi Cabernet, Merlot e Syrah  
prodotti in terra italica.**

Per iscriversi è possibile versare la quota di l'iscrizione all'Associazione Il Santuccio per il 2019 (50 euro) sul seguente c/c n. **IT67R076010280000024509531** e mandare copia dell'iscrizione a [info@ilsantuccio.it](mailto:info@ilsantuccio.it) specificando che si desidera essere iscritti al Corso “Vitigni d'Italia ... e non solo”; la quota di partecipazione al Corso è di 190 euro e potrà essere versata direttamente alla prima lezione del Corso.

Il corso verrà effettuato con un minimo di 15 partecipanti.

**Tel. 055 5397658 cell. 3473353985 [www.ilsantuccio.it](http://www.ilsantuccio.it) [info@ilsantuccio.it](mailto:info@ilsantuccio.it)**