



Città di SARZANA



REGIONE LIGURIA



PROGRAMMA DEGUSTAZIONI "CIBIO" 2007 Città di SARZANA

SABATO 24 NOVEMBRE 2007:

- ore 14.45 Fattoria Castellina Chianti Montalbano (FI) : A tutto Bio.
Vini rivoluzionari e oli pregiati.
- ore 15,30 Selezione di birre artigianali Birrificio del Golfo
La Spezia
- ore 15,50 Degustazione vini: Etichette: –Barbera D’Asti
Chardonnay Az Vinicola Pico Maccario - (AL)
- ore 16,15 Lardo di Colonnata Az "Fausto Guadagni" - Colonnata
(SP) con Miele Italiano Az. "Sottanis"
Abbinamento vini: etichetta: "Carlazzo" Vermentino in
purezza - Az."Primaterra" Riomaggiore (SP)
- ore 17.00 - Formaggi con Miele Italiano Az. "Tenuta di Marinella" Sarzana (SP)
Abbinamento vini: Pigato Az. "Bio Vio" Albenga (SV)
- Salame cotto e selezione di salame crudo
Az. "Viazzi R. Salumi"
Abbinamento vini: Etichetta: Garda rosso superiore -
Az Agr "La Guarda" (BS)
- ore 17.45 "Gusti da Favola" Prodotti Tipici Italiani di qualità
Abbinamento vini: Colle Manora



Città di SARZANA



REGIONE LIGURIA



DOMENICA 25 NOVEMBRE 2007:

- ore 11.00 Selezione di Formaggi e marmellate con vini DOC Antica Fattoria "La Parrina" (GR)
- ore 14.00 Vini del Roero: Barbera d'Alba , Nebbiolo d'Alba e Roero Arneis Az. Vitivinicola "Battaglio" Vezza d'Alba (CN)
- ore 14.30 Aceto Balsamico di Modena Tradizionale Acetaia "La Tradizione" Modena con Parmigiano Reggiano
Abbinamento vini: Az. Monteremellino
- ore 15,00 Uova fresche al Tartufo Az. "Borassi Giacomo" (AL)
Abbinamento vini: Barbera Monferrato Superiore
Az. Vinicola "Rei Mauro"
- ore 15,30 Fattoria Castellina Chianti Montalbano (FI)
"A tutto Bio" Vini rivoluzionari e oli pregiati.
- ore 16.00 "Gusti da Favola" Prodotti Tipici Italiani di qualità
Abbinamento vini: Pigato Az. "Bio Vio" Albenga (SV)
- ore 16.45 I Prodotti del Parco delle 5 terre -
Acciughe sottosale dop - conserve - marmellate.
Abbinamento vini: Vini delle 5 terre
Az. Agr. " Bonanini - Samuele Heydi " Riomaggiore
- ore 17.30 L'Aleatico dell'Elba - Az. Agricola "Sapereta"
Marina di Campo Isola d'Elba (LI)
Vino "Aleatico Sapereta" dell'isola d'Elba con Torta tipica
- ore 18,15 Degustazione vini a cura dell'A I S



Città di SARZANA



REGIONE LIGURIA



LUNEDI' 26 NOVEMBRE

- ore 10,30 Fattoria Castellina Chianti Montalbano (FI)
A tutto Bio. Vini rivoluzionari e oli pregiati.
- ore 11.00 Selezione di conserve Az: Agr. "Il Masapè" Prasco (AL)
Abbinamento vini: Etichetta: Chiaretto - Az Agr "La Guarda" (BS)
- Selezione di salumi e filetto baciato Salumificio "Cima"
I vini del Roero: Barbera d'Alba , Nebbiolo d'Alba e
Roero Arneis Az. Vitivinicola "Battaglio" Vezza d'Alba
- ore 14.00 Aceto Balsamico di Modena Tradizionale Acetaia "La
Tradizione" Modena con Parmiggiano Reggiano
Abbinamento vini: Az. Monteremellino (MO)
- ore 14.45 Degustazione vini: Tiberio Wine Vini Toscani
Etichette: Nocens
- ore 15.30 Degustazione vini: Tenuta Poggio Verrano (GR)
etichetta: "Dromos"
- ore 16.00 Degustazione vini: Etichette proposte deal' AIS
- ore 16.30 Selezione di Formaggi e marmellate con vini DOC
Antica Fattoria "La Parrina" (GR)
- ore 17.15 "Gusti da Favola" Prodotti Tipici Italiani di qualità
Abbinamento vini: Vermentino colli di Luni DOC
Cantine LVNAE di Paolo Bosoni (SP)
- "Gusti da Favola" Prodotti Tipici Italiani di qualità
Abbinamento vini: Pigato riviera ligure di ponente
DOC - Az Vinicola Valleponci (SV)
- ore 18.00 Lardo di Colonnata Az "Fausto Guadagni" Colonnata (SP)
Abbinamento vini: Etichette: – Barbera D'Asti - Chardonnay
Az Vinicola Pico Maccario - Mombaruzzo (AL)

