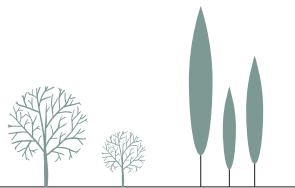


Wine Masterclasses



Palazzo Sansedoni, Fondazione Monte dei Paschi di Siena

- Palazzo Sansedoni, Fondazione Monte dei Paschi di Siena ospita le Wine Masterclasses, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie di eccellenza e realtà enologiche.
- *Palazzo Sansedoni, Fondazione Monte dei Paschi di Siena hosts the Wine Masterclasses: guided wine tastings to discover the history of wines and to learn more about their territories.*

Sabato 1 Feb

12:00-13:00

Pinot Nero: Alto Adige e Toscana a confronto

Degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher e FIS *Tasting guided by Helmuth Köcher and FIS*

Vallepiciola

2017 Boscobruno Toscana Pinot Nero IGT

Felsina

2010 Nero di Nubi IGT

Gilfenstein

2018 Vassal Alto Adige Pinot Nero DOC

Kellerei Meran - Cantina Merano

2016 Zeno Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC

Abbazia di Novacella

2016 Praepositus Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC

Castelfeder

2016 Burgum Novum Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC

Due territori d'eccellenza vitivinicola si incontrano in un approfondimento enoico volto a scoprire le sfumature del vitigno Pinot Nero, vitigno tra i più nobili.

Two territories of winegrowing and winemaking excellence meet in an in-depth enological study aimed to discover the nuances of the Pinot Noir, one of the most noble vines.

14:30-15:30

Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner

Degustazione guidata a cura di Elias Holzer e FISAR *Tasting guided by Elias Holzer and FISAR*

Abbazia di Novacella

2008 Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC

2010 Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC

2015 Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC

2018 Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC

2008 Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC

2010 Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC

2015 Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC

2018 Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC

Nei corsi dei secoli sono state individuate alcune rare e particolarmente vocate giaciture a diverse quote altimetriche dove tutti fattori che concorrono alla qualità risultano ideali: dalle escursioni tematiche all'età delle viti fino alla composizione del terreno. Da queste uve, particolarmente ricche di estratto, vendemmiate in piccole quantità, derivano vini in grado d'invecchiare ben oltre i dieci anni.

Over the centuries, a number of rare and particularly well suited vineyards have been identified at different altitudes, where all factors that contribute to quality are perfect: about thematic excursions from the age of the vines up to the composition of the soil. From these grapes, particularly rich in extract and harvested in small quantities, originate wines, capable to age over ten years.



17:00-18:00

Verticale di Anfiteatro

Degustazione guidata a cura di Serena Gusmeri e ONAV *Tasting guided by Serena Gusmeri and ONAV*

Vecchie Terre di Montefili

2000 Anfiteatro Rosso IGT

2006 Anfiteatro Rosso IGT

2012 Anfiteatro Rosso IGT

2013 Anfiteatro Rosso IGT

2015 Anfiteatro Rosso IGT

2016 Anfiteatro Rosso IGT

Vecchie Terre di Montefili, nel cuore del Chianti Classico, è da sempre impegnata nella valorizzazione del Sangiovese. Qui l'unicità del territorio permette di esprimere vini di grande personalità, ben riconoscibili.

In the heart of the Chianti Classico area, Vecchie Terre di Montefili has always been committed to the valorization of the Sangiovese. The uniqueness of this territory expresses itself in wines of great personality that are well recognizable.

Domenica 2 Feb

14:00-15:00

Vino in Anfora

Degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher & SLOWINE

Tasting guided by Helmuth Köcher and SLOWINE

Cantina di Lisandro

2017 Nero Di Rena Pallagrello Nero IGP

Montalbera

2017 Lanfora Grignolino d'Asti DOC

Tenuta Olianias

2018 Anfora Isola Dei Nuraghi Cannonau DOC

Famiglia Cecchi

2018 Val delle Rose Cobalto Maremma Toscana Vermentino DOC

Avignonesi

2018 Da-Di Toscana Rosso IGT

Il Borro

2017 Petruna Toscana Sangiovese in Anfora IGT

Alle origini non vi era vino senz'anfora, riscopriamo oggi le realtà che hanno portato avanti questa tradizione, capace di conferire al vino particolari sfaccettature.

Originally there was no wine without amphora, today we rediscover the realities that have carried on this tradition, capable of giving particular facets to the wine.

17:00-18:00

Verticale di San Lorenzo

Degustazione guidata a cura di Marco Pallanti & AIS *Tasting guided by Marco Pallanti and AIS*

Castello di Ama

2010 Castello di Ama San Lorenzo Toscana IGT

2011 Castello di Ama San Lorenzo Toscana IGT

2013 Castello di Ama San Lorenzo Toscana IGT

2014 Castello di Ama San Lorenzo Toscana IGT

2015 Castello di Ama San Lorenzo Toscana IGT

2016 Castello di Ama San Lorenzo Toscana IGT

Raccontare un paesaggio attraverso profumi e gusti del vino.

Telling a landscape through scents and the taste of wine.



TICKET OFFICE

Santa Maria della Scala, Palazzo Squarcialupi Piazza del Duomo

Prezzo Price €25/Masterclass