



## DEGUSTATIONS WINE ROSE

### TAURASI ET LA REGION CAMPANIA

Un moment d'exception dédié à la région Campania et les saveurs «volcaniques» d'une terre partagée entre les Apennins et le splendide Mare Nostrum.

Après une introduction aux cépages clés en blanc le focus sera posé sur l'Aglianico et ses expressions à différentes altitudes, typologie de sols et styles de vinification.

Un moment de plaisir assuré pour tous les amateurs de vins structurés et salins dans un cadre jeune et convivial au cœur de Vevey.

LIEU : The WorkHub, Rue Blanchoud, Vevey

DATE : Jeudi 07.02 entre 18h30 et 20h30

PLACE LIMITEES A 12

PRIX : 70.- CHF

#### Description de la dégustation

##### Série 1 - Les Blancs :

Falanghina, Fiano, Greco, ce sont des cépages qui depuis des siècles dans cette région combinent de manière unique l'expression iodée de la mer et le sel de la terre. Leurs meilleures expressions transcendent le cépage et communiquent le vrai « goût de la Méditerranée ».

- Falanghina dei Campi Flegrei 2015 – Agnanum di R. Moccia
- Fiano di Avellino DOCG "Vigna della Congregazione" 2017 - Villa Diamante
- Greco di Tufo DOCG "Vigna Cicogna" 2017 – B. Ferrara

##### Série 2 - Aglianico:

Ancien cépage rouge considéré d'origine grecque qui a trouvé une parfaite adaptation aux conditions du sud Italie, entre Campanie et Basilicate. Série introductive au cépage et deux de ses meilleures expressions en dehors de Taurasi.

- Aglianico del Cilento DOC "Cenito" 2015 - Luigi Maffini
- Roccamonfina IGT "Terre di Lavoro" 2009 – Fattoria Galardi

##### Série 3 – Aglianico sur Taurasi:

La zone de production du Taurasi s'étend sur une section de la région Irpinia, aux pieds des Apennins. La nature calcaire/volcanique de ses sols et le facteur altitude donnent à son Aglianico une expression unique et une structure capable de vieillir admirablement, dans les meilleurs millésimes bien plus que 50 ans.

- Taurasi DOCG "Vigne d'Alto" 2011 - Cantine Lonardo
- Taurasi Riserva DOCG 2006 – Perillo
- Taurasi Riserva DOCG "Vigna Cinque Querce" 2002 – Salvatore Mollettieri

A la fin de la dégustation des produits de la tradition campane vous seront proposés en accompagnement des vins.

Inscription auprès de Michele Caimotto, [mc@winerose.ch](mailto:mc@winerose.ch)

PRIX CHF 70.- TTC avec règlement à l'inscription en faveur de Wine Rose Sarl

IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0

#### MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sarl    Chemin de l'Ancien-Collège 4    1071 St-Saphorin    Switzerland  
+41 76 789 05 87    mc@winerose.ch  
TVA: CHE-285.712.446