

Master - Incontri Di Vini

Lunedì 25 Ottobre 2021
ore 20.30

Incontriamo i Produttori Toscana - Piemonte - Veneto

Serata di presentazione Aziende con Degustazione Vini e abbinamenti territoriali.
Un viaggio nelle Cantine, attraverso i vini, narrato da chi li concepisce e li crea.
Degustazione guidata - tecniche di vinificazione - filosofia del produttore

Serata di presentazione in anteprima del Master che si svolgerà nel 2022

registrazione obbligatoria su www.benincasasrl.com/eventi

QUOTA DI PARTECIPAZIONE € 45,00

ingresso con GREEN PASS valido

Presso Sala 1° piano c/o Ristorante La Corte
strada per Castelnuovo Rangone 210 - 41126 Modena (MO)

TOSCANA

F È L S I N A

Spumante Metodo Classico
Brut vsq

Chianti Classico Pagliarese
RISERVA docg

Maestro Raro
Cabernet Sauvignon di Toscana igt

PIEMONTE



Alta langa Bera Brut docg

Barbera d'Alba superiore
La Lena doc

Barbaresco Riserva
Serraboella docg

Asti docg

VENETO

FASOLI GINO

Creaman Pas Dosè
Metodo Classico

Valpolicella Superiore Ripasso
"la Corte del Pozzo" bio doc

Amarone della Valpolicella
"la Corte del Pozzo" docg



Fratelli BENINCASA

Rappresentanze e Distribuzione