



14 Luglio 2015

## **BERGAMO** PRIMA TAPPA DEL SEMINARIO VERONELLI Degustazioni, apre il sauvignon

**E' DEDICATO** al sauvignon blanc, uno dei vitigni a bacca bianca più apprezzati nel mondo, il primo appuntamento del Seminario Veronelli Premium Wine Tasting, un ciclo di degustazioni pensato a latere della mostra Camminare la Terra per proporre la cultura gastronomica "secondo Veronelli", a cura del Comitato Decennale Luigi Veronelli, del Seminario Veronelli e delle Cantine di Astino. L'appuntamento è per domani sera alle 20.45 al complesso monumentale di Astino (il costo della serata è di 40 euro; per informazioni e prenotazioni

[www.astinoexpo2015.it](http://www.astinoexpo2015.it); o 331.8806545). Per la degustazione sono stati selezionati dal Seminario Veronelli nove aziende, nove "campioni" di altissimo livello, scelti tra i migliori punteggi assegnati dalla Guida Oro I Vini di Veronelli: Vie di Romans; Venica&Venica; Falkenstein; Cantina di Terlano; Villa Russiz; Gini; Produttori Colterenzio; Specogna; e La Vis. A condurre la degustazione, Andrea Alpi, responsabile della didattica e della formazione, e Andrea Bonini, direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli. Al termine, lo chef Massimo Passetto proporrà ai presenti due piccole creazioni d'alta cucina per valorizzare questi vini.