



## I vini lombardi: le Master Class di Ascovilo

Area collettiva di Regione Lombardia, Padiglione 6, Stand B2-B3

### PROGRAMMA

#### Domenica 17 Ottobre

**11:30 - Bianco rosso rosè i colori delle bollicine lombarde - Con Marco Gatti**

Scopri le nuance dei vini spumanti della Lombardia: sfumature dorate, delicate note rosee e toni vermigli. Una degustazione che toccherà diversi territori lombardi.

**14:30 - Un bianco...Lombardo! - Con Marco Gatti**

Vitigni autoctoni e internazionali: un viaggio per capire insieme l'universo dei vini bianchi.

**16:30 - La geologia del vigneto Lombardia - Con Paolo Massobrio**

I vini dai differenti terreni della Lombardia: montagne, colline, pianura, fiumi e laghi.

#### Lunedì 18 Ottobre

**11:30 - Taste and discover Oltrepò Pavese - Con Marco Sabellico**

Un viaggio nella poliedrica tipicità dell'Oltrepò Pavese. Una degustazione di 6 tipologie, per promuovere le Denominazioni di un territorio DiVino da sempre: un appuntamento che metterà nei calici l'Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG anche in versione Rosé, il Riesling, la Bonarda, il Pinot nero in rosso e il Sangue di Giuda, per un viaggio sulle colline oltre il Po.

**14:30 - Un rosso...Lombardo! - Con Marco Gatti**

Alla scoperta di uvaggi e terreni che originano sfumature differenti di rosso.

**16:30 - Taste and discover Garda - Con Marco Sabellico**

Le denominazioni gardesane Colli mantovani, Garda, Lugana, San Martino, Valtènesi si raccontano attraverso i propri vini.

#### Martedì 19 Ottobre

**11:30 - Piccole Denominazioni, grandi vini - Con Alberto Lupini**

Lombardia, terra di grandi vini e di piccole e virtuose nicchie di produzione, autentiche perle da custodire.

**14:30 - Taste and discover Valtellina - Con Marco Sabellico**

Il Nebbiolo delle Alpi: territorio e cambiamenti climatici. Un grande vino rosso di montagna, unico ma universale, complesso ma non complicato. Frutto di più elementi, in un territorio del Nord attraversato da un clima mediterraneo.

**16:30 - Non tutti i lombardi van di fretta: vini rossi in affinamento - Con Paolo Massobrio**

Il valore del tempo spiegato in una degustazione in cui i grandi rossi lombardi esaltano la loro capacità di affrontare il passare degli anni.

**Degustazioni in abbinamento a Grana Padano 12, 18 e 24 mesi.**

**Per prenotazioni: [segreteria@ascovilo.it](mailto:segreteria@ascovilo.it)**