

PROGRAMMA EVENTO

*DURANTE L'EVENTO GLI ORARI POTREBBERO SUBIRE
PICCOLE VARIAZIONI

|-----|

Giovedì 14 febbraio

(Ingresso SOLO su Invito e prevendita ONLINE)

La speciale serata inaugurale di giovedì 14 febbraio, sarà teatro della premiazione dei migliori vini d'Italia, presentati da Luca Maroni. Gli stessi inclusi nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani, l'autorevole guida del settore che da venticinque anni registra, custodisce e tramanda la passione per la produzione vinicola del nostro Paese.

ORARI: 20.00 - 24.00

ORE 20.00

Premiazione de I MIGLIORI VINI ITALIANI: Uno spettacolo condotto da Luca Maroni, con momenti musicali e filmati sensoriali per premiare i migliori produttori d'Italia presenti nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019.

Gli ospiti proseguiranno la serata con l'apertura dei banchi di degustazione

Ore 24.00 Chiusura

|-----|

Venerdì 15 febbraio (PREVENDITA ONLINE fino al 13/02/18 e
ANCHE BIGLIETTERIA in loco)

ORARI: 16.00 - 24.00

Ore 16.00

APERTURA DEI BANCHI DI DEGUSTAZIONE

Apertura al pubblico delle degustazioni di vini e prelibatezze gastronomiche.

Ore 17.00

DEGUSTAZIONE DI VINI GUIDATA DA LUCA MARONI (Solo su prenotazione - previo acquisto del biglietto)

Lasciati condurre da Luca Maroni alla scoperta di tutte le sfumature sensoriali del vino, insieme ai produttori delle etichette in assaggio.

Ore 18.00

“PANE AL PANE e VINO AL VINO: assaggi in semplicità per un nobile ritorno alle origini del sapore” (Solo su prenotazione - previo acquisto del biglietto).

Una collezione di creazioni culinarie che si ispirano e arricchiscono la tradizione gastronomica italiana. Ogni portata è un rendez-vous di sovrapposizioni e sapori in questo laboratorio enogastronomico condotto da Francesca Romana Maroni in collaborazione con lo Chef Riccardo Pepe del Bar Bacharach & Bistrot, Elisabeth Unique Hotel di Roma

Ore 20.30

“A CENA COL PRODUTTORE: l’eccellenza della cucina regionale incontra l’eccellenza vinicola” – (Solo su prenotazione - Posti limitati - costo della cena € 90 inclusivo del biglietto d’ingresso a I migliori vini italiani).

Una cena speciale ed esclusiva preparata dalle sapienti mani dello Chef di Palombini Ricevimenti: tre portate abbinata ai vini selezionati e presentati da Luca Maroni insieme ai rispettivi produttori

Ore 21.30

LABORATORIO GASTRONOMICO – (Solo su prenotazione - previo acquisto del biglietto). Laboratorio gastronomico condotto da Francesca Romana Maroni in collaborazione con Chicche della Tuscia

Ore 24.00 Chiusura - Ultimo ingresso ore 23.00

|-----|

Sabato 16 febbraio (PREVENDITA ONLINE fino al 13/02/18 e BIGLIETTERIA in loco)

ORARI: 16.00 - 24.00

Ore 16.00

APERTURA DEI BANCHI DI DEGUSTAZIONE

Apertura al pubblico delle degustazioni di vini e prelibatezze gastronomiche

Ore 17.00

DEGUSTAZIONE DI VINI GUIDATA DA LUCA MARONI (Solo su prenotazione - previo acquisto del biglietto)

Lasciati condurre da Luca Maroni alla scoperta di tutte le sfumature sensoriali del vino, insieme ai produttori delle etichette in assaggio.

Ore 19.00

"PANE AL PANE e VINO AL VINO: assaggi in semplicità per un nobile ritorno alle origini del sapore"- (Solo su prenotazione - previo acquisto del biglietto)

Una collezione di creazioni culinarie che si ispirano e arricchiscono la tradizione gastronomica italiana. Ogni portata è un rendez-vous di sovrapposizioni e sapori in questo laboratorio eno-gastronomico condotto da Francesca Romana Maroni in collaborazione con lo Chef Riccardo Pepe del Bar Bacharach & Bistrot, Elisabeth Unique Hotel di Roma

Ore 19.30

LABORATORIO GASTRONOMICO (Solo su prenotazione - previo acquisto del biglietto): assaggi, preparazioni e dimostrazioni delle specialità di alcune fra le aziende presenti

Ore 20.30

"A CENA COL PRODUTTORE: l'eccellenza della cucina regionale incontra l'eccellenza vinicola" – (Solo su prenotazione - Posti limitati - costo della cena € 90 inclusivo del biglietto d'ingresso a I migliori vini italiani)

Una cena speciale ed esclusiva preparata dalle sapienti mani dello Chef di Palombini Ricevimenti: tre portate abbinare ai vini selezionati e presentati da Luca Maroni insieme ai rispettivi produttori

Ore 21:30

LABORATORIO GASTRONOMICO (Solo su prenotazione - previo acquisto del biglietto) – Laboratorio gastronomico condotto da Francesca Romana Maroni in collaborazione con "Chicche della Tuscia"

Ore 24.00

Chiusura - Ultimo ingresso ore 23.00

|-----|

Domenica 17 febbraio (PREVENDITA ONLINE fino al 13/02/18 e BIGLIETTERIA in loco)

ORARI: 16.00 alle 21.00

Ore 16.00

APERTURA DEI BANCHI DI DEGUSTAZIONE

Apertura al pubblico delle degustazioni di vini e prelibatezze gastronomiche.

Ore 17.00

DEGUSTAZIONE DI VINI GUIDATA DA LUCA MARONI (Solo su prenotazione - previo acquisto del biglietto)

Lasciati condurre da Luca Maroni alla scoperta di tutte le sfumature sensoriali del vino, insieme ai produttori delle etichette in assaggio.

Ore 18.00

LABORATORIO GASTRONOMICO (Solo su prenotazione - previo acquisto del biglietto)

Ore 19.00

LABORATORIO GASTRONOMICO (Solo su prenotazione - previo acquisto del biglietto) – Laboratorio gastronomico condotto da Francesca Romana Maroni in collaborazione con Chicche della Tuscia

Ore 19.30

LABORATORIO GASTRONOMICO (Solo su prenotazione - previo acquisto del biglietto): assaggi, preparazioni e dimostrazioni delle specialità di alcune fra le aziende presenti

Ore 21.00 Chiusura - Ultimo ingresso ore 20.00

ACQUISTA ORA IL TUO BIGLIETTO IN PREVENDITA ONLINE ->
<http://www.imiglioriviniitaliani.com/lm/evento2019/>