

# LABORATORI DI DEGUSTAZIONE VINI

## sabato 19

**ore 16.00 - 17.30** Primo Piano **Laboratori guidati “Vini in anfora - una piacevole scoperta nelle Terre di Pisa”** a cura Strada del Vino delle Colline Pisane

Le Terre di Pisa dimostrano una crescente qualità della produzione vitivinicola del territorio, grazie anche ad una maggiore attenzione nei metodi di vinificazione, tra cui quella in anfora.

Il laboratorio rappresenta una piacevole occasione di conoscenza sensoriale di questi vini di cui si apprezzano equilibrio e complesso spettro olfattivo.

**ore 18.00 - 19.30** Primo Piano **Laboratori guidati “Rosati nelle Terre di Pisa”** a cura Strada del Vino delle Colline Pisane

Nelle Terre di Pisa si registra un incremento nel consumo di vini rosati, come succede a livello internazionale. Il laboratorio consente di conoscere i migliori rosati della produzione locale da uve Sangiovese, Merlot, Canaiolo. Freschezza e sapidità, note floreali e sentori di frutta li rendono ideali per aperitivi e duttili in abbinamento con piatti delicati.

## domenica 20

**ore 16.00 - 17.30** Primo Piano **Laboratori guidati “Monovitigni internazionali delle Terre di Pisa”** a cura Strada del Vino delle Colline Pisane

Il laboratorio intende presentare i grandi vini del territorio di cui sono protagonisti i vitigni internazionali vinificati in purezza. Un viaggio sensoriale per apprezzare le qualità e le differenze di vini ottenuti da uve Merlot, Cabernet Franc, Sauvignon e Sirah, nonché per confermare le Terre di Pisa come terre di vini di caratura internazionale.

**ore 18.00 - 19.30** Primo Piano **Laboratori guidati “DOC Terre di Pisa - L’ultima annata si presenta”** a cura Strada del Vino delle Colline Pisane

Il Consorzio Doc Terre di Pisa, recentemente costituitosi, presenta l’ultima annata di produzione della Doc. Il laboratorio consente di apprezzare da vicino le due declinazioni della Doc: “Sangiovese” (minimo 95%) e il “Rosso”, ottenuto da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah da sole o congiuntamente (minimo 70%).