

# AUTHENTIC FRIULANO!

## PROGRAMM | 17. Oktober 2019

**14.30 – 20 Uhr Freie Weinverkostung** ausschließlich für **Händler, Gastronomen und Importeure.**

**15 Uhr Masterclass Seminar\* – »Friulano, das Weißwein-Flagschiff von Friaul-Julisch Venetien«**

Es ist mengen- und imagemäßig die wichtigste weiße Rebsorte Friauls. Verkosten Sie Friulano von unterschiedlichen Winzern und lassen Sie sich überraschen, wie sich diese Weine harmonisch mit Prosciutto San Daniele und Montasio-Käse vereinen. *(Dauer 45 Minuten)*

**16.30 Uhr Masterclass Seminar\* –**

**»Die spannende Vielfalt autochthoner Rebsorten«**

Ob weiß oder rot, Friaul hat die traditionsreichen, heimischen Rebsorten wiederentdeckt und begeistert Weinliebhaber mit spannenden Weinen. Das diese auch gute Begleiter zu den heimischen DOP Produkten sind, können Sie selbst schmecken. *(Dauer 45 Minuten)*

**17.30 – 20 Uhr Freie Verkostung für Weinliebhaber und Privatpublikum**

**18 Uhr Pressekonferenz\*** Nach einem Grußwort von Alessandro Marino, Direktor der Italienischen Handelskammer, stellt Lucio Gomiero, Direktor des Promoturismo FVG die Region Friaul-Julisch Venetien, die Winzer und die Produzenten der hochwertigen Friauler-DOP Produkte vor. Im Anschluss bereitet ein Koch aus Friaul aus den DOP Produkten Prosciutto di San Daniele DOP, Formaggio Montasio DOP und Olio d'Oliva Tergeste DOP kleine herzhaft-köstliche Leckereien zu und lüftet das Geheimnis einer echten Tiramisu. Lassen Sie sich überraschen!

\*Teilnahme nur nach vorheriger Anmeldung – Plätze sind limitiert



**WEIN**

### Azienda del Poggio

Friulano, Verduzzo Friulano, Refosco dal P. R.

### Parovel Vigneti Oliveti 1898

Vitovska DOC Carso, Malvasia Istriana DOC Carso, Terrano DOC Carso, Refosco DOC Carso

### La Scclusa

Friulano, Ribolla Gialla, Refosco dal P. R., Pinot Grigio, Merlot

### Marco Sclaris

Pinot Grigio DOC Collio, Sauvignon DOC Collio, Cabernet Sauvignon DOC Collio, Chardonnay DOC Collio, Schioppettino IGT Venezia Giulia, Malvasia DOC Collio, Ribolla Gialla DOC Collio

### Azienda Vinicola Foffani

Friulano 2018, Merlot Bianco 2018, Sauvignon 2018, Pinot Grigio 2018, Pinot Grigio Ramato 2018

### Ferlat Silvano

Friulano, Malvasia

## AUSSTELLERLISTE

### Az. Agr. Zorzon

Doc Collio Friulano 2018, IGT Venezia Giulia Ribolla Gialla 2018, Doc Collio Sauvignon 2018, Doc Collio Cabernet franc 2017

### Villa Vitas

Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Friulano, Ribolla Gialla, Ribolla Gialla Spumante, Refosco dal Peduncolo Rosso, Riserva

### Il Roncal

Aureum spumante Ribolla Gialla, Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Friulano, Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Pignolo

### Conte Brandolini s.r.l.

Ribolla Gialla 2018 IGT Venezia Giulia, Friulano 2018 Doc Friuli Biologico

### Terre Rosse di Adamo Lestani

Friulano, Ribolla Gialla, Ribolla Gialla Brut, Pinot Grigio, Refosco dal Peduncolo Rosso

### Az. agr. Scarbolo

Friulano, Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Schioppettino, Cabernet franc, Ribolla Spumante



**OLIVENÖL**

### Parovel Vigneti Oliveti 1898

Olio Extravergine d'Oliva Tergeste DOP



**WURSTWAREN**

### Consorzio del Prosciutto di San Daniele

San Daniele DOP



**KÄSE**

### Latteria di Cividale del Friuli

Montasio DOP

## LOCATION

EATALY

in der Schrannehalle  
Viktualienmarkt 15  
80331 München

## ANMELDUNG & INFOS

Kostenloser Eintritt  
Anmeldung erforderlich

#trueitaliantaste

#ifoodcouldtalk

#extraordinaryitaliantaste

