

GHIZZANO DI PECCIOLI

Vini d'eccellenza protagonisti alla Tenuta Venerosi Pesciolini



A dx Ginevra Venerosi Pesciolini con Luciana Lisi, dipendente della tenuta

► GHIZZANO

Nello scenario della Tenuta Venerosi Pesciolini a Ghizzano si è svolta la terza edizione di Wine Day. La contessa Ginevra ha fatto da guida ai suoi rinomati vini biologici: Ghizzano bianco e rosso, Passito San Germano, Veneroso e Nambrot. Quest'ultimi due vini, top espressivi della vinificazione in rosso, sono stati oggetto di una degustazione verticale che ha messo in evidenza l'evoluzione nel tempo e longevità.

Ma Wine Day, che vanta la partecipazione di Vino & Design, è stato ideato per il confronto con altre realtà vitivinicole mondiali, unite nella filosofia dell'alta qualità. Dalla Francia Champagne Palmer Reims e Stephan Breton; Loira Bertier, Jean-max Roger e Jonathan Pabiot; Alsazia Domaine Engel; Chablis Domaine Sebastien Dampit e Domaine Mo-

reau Naudet; Languedoc Domaine D'A; Bordeaux Le Brio du Cantenac Margaux; Bourgogne Domaine Glantenay Volnay; Sauternes Castelnau de Suduiraut.

Dalla Germania Mosel Fritz Haag, Joh Jos Prum e Dr Loosen; Nahe-Donnhof. Dalla Spagna Emilio Hidalgo. Dalla Nuova Zelanda: Saint Clair.

Gli altri italiani: Toscana Castell'In Villa e Colle Santa Mustiola; Veneto Vigneti di Ettore; Sicilia Salvatore Murana; Trentino Balter Rovereto; Piemonte Contratto (presentati i nuovi spumanti Rivetti).

La parte gastronomica è stata affidata ad alcuni virtuosi del territorio: Pasticceria Ferretti Peccioli, Tartufi di Teo Peccioli, Macelleria Sergio Falaschi San Miniato, Caseificio Lischeto Volterra, Le Tassinai di Castellina Marittima, Podere Santa Bianca Pomarance.

Enrico Bimbi