



**F.I.S.A.R.**  
Federazione Italiana Sommelier  
Albergatori Ristoratori  
Delegazione di Venezia

HOTEL MONACO & GRAND CANAL



# Grandi eventi F.I.S.A.R.

## Vini friulani: *“gradito l’abito rosso”*

**50 Produttori tra i piu’ prestigiosi del Friuli Venezia Giulia a Venezia nella piu’ ambita degustazione dell’anno.**

**“Grandi Eventi FISAR” presenta domenica 21 febbraio 2010 presso le sale dell’Hotel Monaco e Grand Canal la più esclusiva selezione di grandi vini rossi friulani e giuliani, destinata al pubblico di operatori ed appassionati.**

Il binomio “Friuli Venezia Giulia, terra di grandi vini bianchi”, è un assoluto, un dato riconosciuto dal mondo degli appassionati e dei consumatori di vino. Eppure i **molteplici terroir del “vigneto friulano”**, fatti di ricchezza di suoli e microclimi diversi sono una fonte di **emozione e fascinazione** quando il consumatore scopre (o riscopre) l’eleganza e la personalità dei tanti, peculiari vini da vitigni a bacca rossa della regione.

I vari **Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Pignolo, Tazzelenghe, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, Schioppettino, Pinot Nero e Terrano**, insieme agli ormai più che “storici” **tagli bordolesi** lasciano il segno e rivelano spesso un appeal discreto e sottile che convince profondamente tanto l’esperto quanto il consumatore.

**F.I.S.A.R. “Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori” di Venezia** in collaborazione con Aurora Endrici –Vinoè Comunicazione Vino– e Paolo Ianna Wine Consulting ha creato la prima edizione di **“Vini friulani: gradito l’abito rosso”**.

**L’evento avrà luogo a Venezia nelle sale dell’ Hotel Monaco & Grand Canal nella giornata di Domenica 21 febbraio dalle 10 del mattino alle 19 di sera.**

**Oltre 50 produttori di vini rossi friulani e giuliani**, una kermesse senza precedenti, dedicata alla migliore produzione della regione:

Albino Armani, Antonutti, Aquila del Torre, Bressan, Bulfon, Castello di Buttrio, Castellosa, Castello di Rubbia, Castello di Spessa, Castelvecchio, Collavini, Conte d’Attimis, Ermacora, Feresin Davide, Foffani, Gigante, Il Carpino, Jacuss, Jole Grillo, La Buse dal Lof, Le Due Terre, La Viarte, Lis Neris, Livon, Le Vigne di Zamò, Marinig, Moschioni, Muzic, Petrusa, Piera Martellozzo, Pizzulin, Plozner, Puiatti, Quinta della Luna, Rodaro, Ronc di Vico, Ronco dei Pini, Ronco del Gnemiz, San Simone, Scubla, Stanig, Sturm, Tenuta di Angoris, Tenuta di Blasig, Tenute Tomasella, Vignai da Duline, Vigna Lenuzza, Vigna Petrusa, Vigna Traverso, Villa Russiz, Vistorta, Volpe Pasini, Zidarich.

Il ristorante **“Il Ridotto dell’Aciugheta”** di campo SS. Filippo e Giacomo presenterà durante tutto il corso della giornata una selezione di specialità create per l’occasione.

Il biglietto d’ingresso di 10€ darà diritto all’assaggio di tutti i vini e finger food presentati.

Maggiori informazioni su : [www.fisarvenezia.com](http://www.fisarvenezia.com)

**Comunicato stampa con preghiera di diffusione.**

Ufficio Stampa:  
Aurora Endrici Vinoè Comunicazione Vino  
[aurora.endrici@tin.it](mailto:aurora.endrici@tin.it)  
cell 339 3902081  
fax 0434 654103

**vinoè**  
Comunicazione Vino

8 febbraio 2010