



A Worldwide Passion

06-09 APRILE 2014  
48ª EDIZIONE VERONA



**cronachedigusto.it**

Giornale online di enogastronomia  
Direttore Fabrizio Carrera

Martedì 18 Marzo 2014

Chi siamo | Articoli dal 4.4.11 | Contatti

Home

Servizi  
speciali

Photogallery

30.698 utenti registrati

I nostri consigli

Video

Archivio  
dal 05.04.2011



Siamo online da



Home | Archivio | **L'evento**

**18 MAR** La Francia racconta i vini siciliani, una degustazione al Vinitaly: 8 aprile

on 18 Marzo 2014. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [L'evento](#)



Una degustazione da non mancare al prossimo Vinitaly.

È quella che organizza Cronache di Gusto in collaborazione con Irvos e Atelier 790. Tredici grandi vini siciliani raccontati dal giornalista della Revue du Vin de France Roberto Petronio. L'appuntamento è per il prossimo 8 aprile, martedì, alle 11 presso la Sala Argento (la più grande sala destinata alle degustazioni). Da Pantelleria all'Etna, dagli spumanti ai rosati, c'è il grande palcoscenico della Sicilia del vino nelle etichette selezionate da Petronio. Ecco i vini in degustazione nell'ordine di uscita voluto dal

FLASH NEWS

GLI APPUNTAMENTI

- Giovedì, 13 Mar 2014 [Un viaggio tra i cocktail più famosi del mondo](#)
- Venerdì, 14 Mar 2014 [Cena a quattro mani con](#)

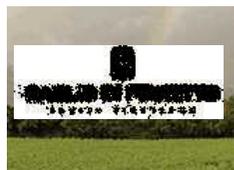
NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome

Email

Iscriviti



Un viaggio a **BORDEAUX**

giornalista della Rvf.

- 1/ Florio - Doc Marsala Baglio Florio '98
- 2/ Milazzo - Federico II 2006
- 3/ Cometa 2012 - Planeta
- 4/ Tenuta Barone La Lumia - Alicas 2011
- 5/ Tasca d'Almerita- Doc Contea di Sclafani Rosso del Conte 2010
- 6/ Riofavara - Doc Eloro Sciaivè 2010
- 7/ Fondo Antico - Memorie 2007
- 8/ Passopisciaro - Passopisciaro 2011
- 9/ Benanti - Nerello Mascalese 2005
- 10/ Frank Cornelissen - Magma 2012
- 11/ Giuliemi - Doc Etna Bianco Quantico 2012
- 12/ Porta del Vento - Mira
- 13/ **Donnafugata** - Doc Passito di Pantelleria Ben Ryé 2011

L'ingresso è gratuito. Ma per partecipare alla degustazione è necessario prenotare all'indirizzo email Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo. e solo una email di conferma inviata dalla nostra redazione confermerà l'avvenuta prenotazione. Ci si dovrà presentare presso la Sala Argento entro le 10.45 dell'8 aprile pena la decadenza della prenotazione. Per ulteriori informazioni si può telefonare al 3336541051.

C.d.G.

[Tweet](#)

[Pin it](#)

[Share](#)

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

