

Moscato Scanzo, appuntamento al buio con il blind tasting

written by Redazione
11 Febbraio 2022



Il 18 febbraio e l'11 marzo degustazioni alla cieca con diversi produttori

Dopo il successo ottenuto lo scorso ottobre con la formula della BLIND TASTING durante la masterclass dedicata al Moscato di Scanzo nell'ambito della Milano Wine Week, il Consorzio di Tutela della DOCG bergamasca propone due serate a tema nel proprio territorio.

Il 18 febbraio e l'11 marzo prossimi, presso la Sala Galizzi a Scanzorosciate, gli ospiti avranno la possibilità di degustare, guidati dal sommelier AIS nonché ambasciatore del Moscato di Scanzo Federico Boverini, varie sfumature del Moscato di Scanzo assaporando, durante una degustazione bendata e sensoriale, i prodotti di almeno cinque diversi produttori che ben rappresentano le tre sottozone in cui il territorio di Scanzorosciate può essere suddiviso: Scanzo, Rosciate, Tribulina. Tre diverse esposizioni, metodi di allevamento, conformazioni del terreno differenti donano infatti ad ogni zona caratteristiche particolari che si ritrovano nei vini.

Le serate si concluderanno con assaggi degli altri vini dei produttori partecipanti con accompagnamenti salati (il contributo è di 38 euro). Il 18 Febbraio saranno in degustazione i vini delle aziende Cascina San Giovanni, De Toma, Magri Sereno, Martinè Col di Paste, Pagnoncelli Folcieri. L'11 marzo saranno proposti i Moscati di Andrea Benigni, Biava, Cerri, Fejoia, La Corona, La Rodola.

Per info e prenotazioni: Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo, 035.6591425, info@consorzioscatodiscanzo.it