



CHIANTI RUFINA

2016

2015

2013

2012

2011

2009

2006

2004

2000

1995

INFO E PRENOTAZIONI

Villa Olmi | Tel. 055 63 77 10

frontdesk.villaolmi@toflorence.it

Via del Crocifisso del Lume, 18 Firenze

Prenotazione obbligatoria

ACQUISTA IL BIGLIETTO SU:

www.eventbrite.it/e/biglietti-il-consorzio-del-chianti

[-rufina-il-chianti-piu-alto-71046753753](http://www.rufina-il-chianti-piu-alto-71046753753)

IN COLLABORAZIONE CON



LEONARDO ROMANELLI

L'appuntamento di novembre col vino raccontato da Leonardo Romanelli ha come protagonista il Chianti Rufina. Quella piccola porzione di Chianti che guarda la montagna, a metà tra la valle della Sieve e l'Appennino, in grado di generare vini freschi e di grande longevità. Faremo quindi un viaggio a ritroso nel tempo, fino al secolo scorso, attraverso i Chianti Rufina dalla fine degli anni novanta ai giorni nostri.

GIOVEDÌ 21 NOVEMBRE

VILLA OLMi, FIRENZE

I VINI

I VERONI | **QUONA 2016**

PODERE IL POZZO | **RISERVA IL POZZO 2015**

FRASCOLE | **FRASCOLE RISERVA 2013**

VILLA TRAVIGNOLI | **TEGOLAIA (MAGNUM) 2012**

FATTORIA LAVACCHIO | **LUDIÈ 2011**

MARCHESI GONDI | **VILLA BOSSI 2009**

FATTORIA SELVAPIANA | **BUCERCHIALE 2006**

COLOGNOLE | **RISERVA DEL DON (MAGNUM) 2004**

GRIGNANO | **POGGIO GUALTIERI 2000**

MARCHESI FRESCOBALDI | **CASTELLO NIPOZZANO**

MONTESODI 1995

PROGRAMMA

Ore 19.25 registrazione

Ore 19.45 inizio degustazione guidata da

Leonardo Romanelli con i sommelier Fisar Firenze

Ore 21.00 inizio Cena Gran buffet e banchi di assaggio
con altri vini delle aziende

Costo per degustazione e cena a buffet: 32 euro

Costo per degustazione e cena a buffet per soci Fisar: 25 euro

*Costo per cena a buffet senza degustazione: 27 euro
(ingresso dalle ore 20.45)*

DEGU
STAZI
ONE

15