



EDIZIONI DIABASIS
EMAIL: info@diabasis.it



Breaking News

e D: incroci pericolosi nelle prime piazze »

Pistoia, Bertine

Cerca qui...



Home » Notizie dalla toscana » **Ultimo appuntamento di “Convinum” a Firenze**

Ultimo appuntamento di “Convinum” a Firenze

Notizie dalla toscana

redazione

Venerdì 20 Giugno, 2014 - 08:05

145

Commenta

convinum, Turismo, vino

Segui StampToscana!



RSS
Subscribe



Followers



1070
Fans

Translate

Italiano

Leggi anche:



Firenze – Sabato 21 giugno al Little David, in via Martelli 14r (Firenze), va in scena l'ultimo appuntamento di “Convinum”, il ciclo di incontri simposiali a metà strada tra gusto e cultura: stavolta si parlerà del consumo di vino nella Firenze medievale, insieme a Giovanni Roncaglia (Soprintendenza



Sabato il secondo



Archeologica della Toscana). Il pomeriggio prevede, a partire dalle 17, una visita al museo del vino Winex – dove è



appuntamento con Convinum al “Little

Un’occasione di avvicinarsi al mondo del vino in maniera completa e multidisciplinare, per scoprire non...



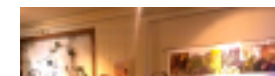
Il vino? Se ne discute nel “suo” museo con incontri ad...

Un’occasione di avvicinarsi al mondo del vino in maniera completa e multidisciplinare, per scoprire non...



storia, tecnica e gusto negli incontri al museo del vino

Il vino? Se ne discute nel “suo” museo con incontri ad hoc Dal 12 aprile...



Dalla vigna alla

conservata anche una brocca di epoca medievale, concessa dal Museo Archeologico Nazionale di Firenze – e a seguire l’incontro simposiale con Roncaglia. Al termine, alle 18, la degustazione dei vini dell’azienda Terre Nere (Montalcino): il “Maestà dei Sassi” Sant’Antimo DOC 2011, il Rosso di Montalcino Terre Nere DOC 2010 e il Brunello di Montalcino Terre Nere DOCG 2009. Infine, buffet di specialità regionali toscane per approfondire la discussione su quanto si è appena scoperto.

Si tratta di un’occasione – l’ultima del ciclo “Convinum” - di avvicinarsi al mondo del vino in maniera completa e multidisciplinare, per scoprire non solo i dettagli tecnici ma anche tutto quanto c’è da sapere sul vino in chiave culturale.

Ingresso 20 euro

Posted from here.



Potrebbe Interessarti Anche: