

*Continua la collaborazione tra Associazione italiana sommelier e produttori di Montepulciano*

**A TAVOLA CON IL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO: IL 9 MARZO IN TOSCANA AIS E  
CONSORZIO FESTEGGIANO LA PRIMA DOCG D'ITALIA CON CENE A TEMA**

Oltre dieci ristoranti in tutta la regione ospiteranno alla stessa ora, lo stesso giorno, i vini della denominazione abbinati ai menu proposti. In ogni ristorante etichette in degustazione raccontate dai professionisti sommelier di Ais Toscana. Prosegue la collaborazione tra le due realtà

Da Firenze a Prato, passando per la Costa degli Etruschi, la Maremma e persino l'Isola d'Elba. Saranno tredici per l'esattezza i ristoranti che per la cena di giovedì 9 marzo ospiteranno il Vino Nobile di Montepulciano, grazie ad una iniziativa nata dalla collaborazione del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano con l'Associazione italiana sommelier Toscana. «Continua con una serata che celebrerà la cucina toscana in abbinamento ai nostri grandi vini – commenta il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – grazie alla prestigiosa e proficua collaborazione che il nostro Consorzio sta portando avanti con l'Associazione italiana sommelier Toscana che con i suoi professionisti racconterà ai tanti consumatori e appassionati la nostra Docg».

Non è la prima volta che Ais Toscana e Consorzio collaborano, a partire da un evento, il 22 gennaio scorso, per inaugurare la nuova sede di Calenzano, con una degustazione. Nella giornata di promozione del Vino Nobile di Montepulciano, che si terrà il 9 marzo, il Consorzio avrà quindi al suo fianco un partner storico come AIS Toscana, che da sempre opera a fianco della denominazione. “La prima D.O.C.G. d'Italia è Toscana – spiega il Presidente di AIS Toscana, Cristiano Cini – e la nostra associazione è ben lieta di essere ancora una volta al suo fianco per un evento di valorizzazione e divulgazione come questo. Nel territorio di riferimento di ciascuna delegazione AIS, è stato selezionato un ristorante presso il quale il prossimo 9 marzo un nostro sommelier sarà presente per raccontare il Vino Nobile di Montepulciano ai commensali presenti. Guidandoli in un viaggio attraverso le specificità del territorio, le note sensoriali e l'unicità delle storie dei singoli produttori; tutti elementi di grande importanza per comprendere il valore di un vino. Il ruolo del sommelier è soprattutto questo: una guida autorevole e competente capace di comunicarne tutti i suoi aspetti, anche quelli più profondi, e di coinvolgere il consumatore a 360 gradi per un'esperienza degustativa sempre ai massimi livelli”.

Durante tutta la serata i commensali dei ristoranti aderenti potranno decidere di abbinare al loro menu dei calici di Vino Nobile di Montepulciano, offerti dal Consorzio, raccontati per storia e qualità dai sommelier di Ais che saranno presenti per servire i vini.

**I ristoranti che hanno aderito.** La serata, per la quale si consiglia una prenotazione fino a esaurimento posti, coinvolgerà i seguenti ristoranti della Toscana. Officina del Gusto (Fucecchio –



Associazione Italiana Sommelier  
**TOSCANA**



Fi), Ristorante Il Capriolo (Prato), Ristorante Mecenate (Lucca), Ristorante Rafanelli (Pistoia), Ristorante Belvedere (Monte S. Savino – Ar), Il Cardell'ino in città (Livorno), Il Convito di Curina (Castelnuovo Berardegna – Si), Trattoria La Parolaccia (Roselle – Gr), Harrys Bar (Firenze), Ristorante Nautilus (Tirrenia – Pi), Trattoria La Corteccia (Massarosa – Lu), Ca' Del Gusto (Marina di Carrara – Ms), Ristorante Quattro Gatti (Porto Azzurro – Li).

Montepulciano (Si), 3 marzo 2023 C.s. 06

*Ufficio Stampa AIS Toscana: Marte Comunicazione snc di Morganti e Tempestini*  
cell. 3356130800; [marzia.morganti@gmail.com](mailto:marzia.morganti@gmail.com); cell. 3398655400; [ntempestini@gmail.com](mailto:ntempestini@gmail.com)