

Montepulciano Da sabato a domenica l'Anteprima con tanti eventi collaterali anche in città

Vino Nobile: un week end a Fortezza aperta

► **MONTEPULCIANO** — L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano torna dall'11 al 13 febbraio nella Fortezza di Montepulciano con 45 aziende, oltre la metà dell'intera denominazione, in vetrina per far conoscere le nuove annate di vini in commercio da quest'anno, il Vino Nobile 2014 e la Riserva 2013. L'Anteprima 2017 si aprirà sabato con i wine-tasting riservati ai professionisti del settore e agli enoappassionati, dalle 14 alle 18.30 e proseguirà domenica 12 dalla 11 alle 18.30, mentre lunedì 13 l'orario è dalle 11 alle 17. Nei due giorni al di fuori della Fortezza, nelle enoteche e nei bar che hanno aderito all'iniziativa "Aperitivo in Rosso", protagonista sarà il Rosso di Montepulciano Doc, vino pregiato quanto il Nobile ma di più facile approccio, particolarmente amato dal pubblico più giovane e in generale dai consumatori per il suo eccellente rapporto qualità - prezzo. A partire dalle 18 e fino alle 20



Anteprima
Immagine
d'archivio
d'una passata
edizione
dell'evento
che attira sempre
gli appassionati

la clientela avrà la possibilità di gustare, al prezzo di 8 euro, un aperitivo con tre assaggi di Rosso accompagnati da prodotti locali (bruschetta con olio extravergine, salumi, formaggi e pane toscano).

Nell'ambito del premio "Le belle vetrine", poi, i commercianti e gli artigiani del centro storico e delle sue immediate vicinanze sono stati invitati ad allestire le proprie vetrine e botteghe ispirandosi all'Anteprima e al Vino Nobile. Lunedì 13 alle 11 si svolgerà il seminario "I menù del cuore e il Nobile: un matrimonio possibile", a cura del medico nutrizionista dottor Giorgio Ciacci, nell'ambito di "Cardiologie aperte", la Settimana della prevenzione delle malattie cardiovascolari indetta dalla Usl Toscana Sud Est e che coinvolge gli Ospedali Riuniti della Valdichiana Senese - Montepulciano. Per maggiori informazioni si può visitare il sito www.anteprimavino-nobile.it. ◀

