

Civiltà del bere

Magazine di informazione, documentazione e difesa della qualità

Mostra Nazionale dei Vini Passiti

Inizio: 29 Aprile 2011 16:00

Fine: 2 Maggio 2011 16:00

Una vasta gamma di eventi e attività per la nuova edizione della Mostra Nazionale dei Vini Passiti a Volta Mantovana dal 29 aprile al 2 maggio.

Ecco il programma completo:

Venerdì 29 Aprile 2011

Alle 16,00 Apertura degli spazi espositivi con:

Rassegna dei vini passiti: esposizione dei vini partecipanti

Banco d'assaggio dove sarà possibile degustare i vini partecipanti

Mostra Mercato dove le aziende espongono e vendono il loro prodotti e vini



Il logo della manifestazione

Mostre tematiche:

Rassegna dell'editoria di settore

17,30 Inaugurazione ufficiale Mostra

Dalle ore 19,30 Animazioni nell'area esposizioni

Dalle ore 19,30 Degustazioni guidate

Ore 24,00 Chiusura stand

Sabato 30 Aprile 2011

Alle 11,00 Apertura degli spazi espositivi

Dalle 16:00 Degustazioni guidate vini passiti, cioccolato-passiti, sigari – passiti
Spazio ludico per bambini

Dalle 19,30 Animazioni nell'area esposizioni

Ore 24,00 Chiusura stand



Il Palazzo Gonzaga di Volta Mantovana
che sarà possibile visitare nei giorni
della mostra

Domenica 1 Maggio 2011

Alle 9,00 Apertura degli spazi espositivi

Dalle 10,00 alle 12,00 Degustazioni guidate vini passiti, cioccolato-passiti, sigari – passiti

Dalle ore 15:00 Spazio ludico per bambini

Dalle 15,00 alle 19,00 Degustazioni guidate vini passiti, cioccolato-passiti, sigari – passiti

Ore 20,00 Chiusura stand

Lunedì 2 Maggio 2011

Alle 9,00 I Produttori vitivinicoli incontrano la Ristorazione

Alle 13,00 Buffet con presentazione dei prodotti

Alle 16,00 Chiusura stand

Negli stand saranno presenti sommelier professionisti per aiutare tutti i visitatori nella degustazioni.

Durante i giorni della manifestazione sarà servito dai ristoranti convenzionati un menù tipico accompagnato da vini locali e passiti al costo di 25 euro.

Saranno numerosi gli altri eventi con importanti ospiti quali Osvaldo Murri, Paolo Lauciani e Francesco Moser.

Per maggiori informazioni: www.vinipassiti.com