



SANTA MARIA DI SALA - VENEZIA
VILLA FARSETTI

7 EDIZIONE

BOLLCINE 
in Villa®

Sabato 23 e Domenica 24 Marzo 2024
dalle 10:00 alle 20:00

Le più grandi bollicine d'Italia...Francia e resto d'Europa

www.bollicineinvilla.it

PROGRAMMA "BOLLCINE IN VILLA"

La Manifestazione

La manifestazione si tiene sabato 23° e domenica 24 marzo 2024, dalle ore 10:00 alle ore 20:00, nella prestigiosa **Villa Farsetti - Via Roma 1, Santa Maria di Sala - Venezia.**

Villa Farsetti

Piano Terra: degustazione di vini italiani ottenuti con il metodo Martinotti, Rifermentati, Ancestrale e classico (per il metodo classico solamente le cantine che producono più metodi). Selezione di prelibatezze food.

Piano Primo: degustazione di vini ottenuti con il metodo classico e distillati. Selezione di prelibatezze food. Masterclass.

Sala Teatro: degustazione di vini internazionali. Selezione di prelibatezze food.

Bollicine in Villa

Le più grandi bollicine del Veneto, Italia, Francia e resto d'Europa

23-24 Marzo 2024

Villa Farsetti, Via Roma 1, 30036 Santa Maria di Sala, Venezia

Tel: +39 3664599279 - e-mail: info@bollicineinvilla.it sito: www.bollicineinvilla.it

MasterClass

Si svolgeranno 4 incontri per approfondire la conoscenza di superbi vini/grappe (storia, metodo di lavorazione, terroir, filosofia del produttore, caratteristiche organolettiche) guidati da professionisti di fama internazionale.

Sabato 23 Marzo 2024

Ore 13:30 “Lo straordinario mondo dello Champagne”. Relatore Dr. Fabrizio Maria Marzi.

Ore 15:10 “Sinfonia dei Sensi: Grappa & Sigaro Toscano” Relatori Daniela De Cecco – Brand Activation Specialist della distilleria Giacomo Ceschia e il Fummelier Marco Prato del Club Amici del Toscano®.

Ore 16:30 “Ruben Larentis Rivela i Segreti del Metodo Classico”. Relatore Ruben Larentis enologo.

Domenica 24 Marzo 2024:

Ore 14:30 “Masterclass La Magia dello Champagne”. Relatore Dr. Fabrizio Maria Marzi.

Le Master Class sono a pagamento e, vincolate all’acquisto della wine card (3 calici o illimitata) valida per il giorno in cui si tiene la degustazione prescelta. Accesso solo con prenotazione online.

Wine Shop

Durante la manifestazione si potranno acquistare direttamente i vini e i prodotti gastronomici in degustazione presso il negozio appositamente allestito all’interno di Villa Farsetti. Tutti i prodotti saranno in vendita ad un prezzo promozionale per l’occasione.

Punto Ristoro

Nell’area esterna della villa, sarà presente un punto ristoro. I prodotti sono solo in vendita e non sono inclusi con l’acquisto della wine card.

Sabato 23 marzo ore 9:55 Inaugurazione con le autorità

Ore 10.00 Apertura al pubblico

L’entrata alla manifestazione è gratuita, ma per degustare i vini si deve acquistare una **wine card da 3 degustazioni o illimitata**. Ai banchi di assaggio saranno presenti produttori e sommelier. La partecipazione alla manifestazione non necessita di prenotazione, il servizio mescita terminerà alle ore **19.30 e, alle ore 20.00 chiusura della Villa Farsetti**. È possibile che alcuni prodotti in degustazione si esauriscano prima della fine della manifestazione.

Sabato 23 marzo ore 18:00 consegna riconoscimento del Concorso enologico Venice International Wine Trophy Bubbles (solo su invito)

Il pubblico partecipante all’evento sarà anche “giudice”, potrà infatti votare i migliori vini e la migliore cantina della manifestazione. La manifestazione si terrà anche in caso di pioggia.

Bollicine in Villa

Le più grandi bollicine del Veneto, Italia, Francia e resto d’Europa

23-24 Marzo 2024

Villa Farsetti, Via Roma 1, 30036 Santa Maria di Sala, Venezia

Tel: +39 3664599279 - e-mail: info@bollicineinvilla.it sito: www.bollicineinvilla.it

Prezzi Wine Card

Wine Card 3 degustazioni adulti “valido per 1 giorno a scelta” - degustazione 3 calici di vino a scelta dal catalogo espositore (iva inclusa)

€ 15,00 (Prezzo promozionale fino al 21 Marzo 2023)

€ 18,00 Il giorno dell'evento direttamente alla manifestazione.

Wine Card degustazioni illimitate adulti ” valido per 1 giorno a scelta”

Febbraio: € 50,00

Marzo (dal 1 al 21): € 55,00

Il giorno dell'evento direttamente alla manifestazione: € 60,00.

Wine Card degustazioni illimitate adulti “valido per 2 giorni”

Febbraio: € 75,00

Marzo (dal 1 al 21): € 80,00

Il giorno dell'evento direttamente alla manifestazione: € 85,00

Wine Card degustazioni ad ore “valido per 1 degustazione per 1 giorno a scelta ad ora stabilita dall'organizzazione”) (iva inclusa)

Champagne Cristal Millèsimè annata 2015 – Louis Roederer € 6,00 (ore 13)

Champagne Brut Gold – Armand De Brignac € 6,00 (ore 14)

Champagne Grande Cuvee 171 Edition – Krug € 6,00 (ore 15)

Champagne “Dom Ruinart” Blanc de Blancs annata 2010 – Ruinart € 7,00 (ore 16)

Champagne Dom Pérignon Vintage 2004 “Plénitude 2” € 9,00 (ore 17)

Champagne Brut Blanc de Blancs Initial Grand Cru – Jacques Selosse € 15,00 (ore 18)

Champagne Blanc de Blancs “Cuvée S Le Meslin” annata 2004 – Salon € 20,00 (ore 19)

WINE CARD 3 DEGUSTAZIONI- include:

Un calice professionale da degustazione Rastal, una tracolla porta calice “VinStrip”, una penna e un catalogo (da scaricare tramite qr code alla manifestazione) dove sono elencati gli espositori, i vini e prodotti in degustazione, libero accesso in tutte le sale (no sala masterclass e sala riservata “apertura ad ore”), degustazione di 3 calici di vino a scelta dal catalogo espositore (valido solo per 1 giorno a scelta, con questa opzione non è inclusa la degustazione dei vini ad ore stabilite – costo aggiuntivo a parte).

WINE CARD DEGUSTAZIONI ILLIMITATE “valido per 1 o 2 giorni” – include: Un calice professionale da degustazione Rastal, una tracolla porta calice VinStrip, una penna e un catalogo cartaceo dove sono elencati i produttori, i vini e prodotti in degustazione e libero accesso a qualsiasi assaggio (vino), in tutte le sale (ad esclusione della sala masterclass e sala riservata “apertura ad ore”) e tramite food card un solo assaggio ad ogni espositore food presente nella card fornita.

WINE CARD DEGUSTAZIONI AD ORE “valido per 1 degustazione per 1 giorno a scelta ad ora stabilita dall'organizzazione” – include: Accesso alla sala riservata “apertura ad ore”, introduzione del Sommelier

Bollicine in Villa

Le più grandi bollicine del Veneto, Italia, Francia e resto d'Europa

23-24 Marzo 2024

Villa Farsetti, Via Roma 1, 30036 Santa Maria di Sala, Venezia

Tel: +39 3664599279 - e-mail: info@bollicineinvilla.it sito: www.bollicineinvilla.it

professionista (storia, metodo di lavorazione, terroir, filosofia del produttore, caratteristiche organolettiche) e degustazione del vino scelto (1 assaggio) in base all'ora stabilita (durata massima all'interno della sala 30 minuti). La quota non include: l'acquisto della WINE CARD 3 degustazioni o illimitata per 1 o 2 giorni all'evento "Bollicine in Villa – 7° Edizione" – obbligatorio l'acquisto a parte.

L'assaggio dei vini è rivolto ad un pubblico maggiorenne, possono entrare anche i minori, ma solo accompagnati dai genitori (avvisiamo che non potranno acquistare la wine card per assaggiare i vini).

Concorso enologico Venice International Wine Trophy Bubbles by Il Vino Per Tutti

Concorso internazionale organizzato dalla **testata on line Egnews.it e la Guida "ilvinopertutti.it"** in collaborazione con **l'Enoteca le Cantine dei Dogi e l'organizzazione di Bollicine in Villa**. Il concorso è aperto alle aziende italiane e internazionali, che producono qualsiasi vino con le bollicine e di qualsiasi colore. Il Concorso pubblicherà i risultati durante la manifestazione.

Sabato 23 Marzo, nel contesto della Cena di Gala presso Osteria Antico Veturo, saranno premiati i vini che hanno ottenuto un punteggio superiore a 90/100.

Per tutte le aziende si devono iscrivere al concorso enologico visitare il seguente link <https://www.egnews.it/venice-international-wine-trophy-bubbles-3/>

Quota d'iscrizione al concorso enologico:

Per le aziende che sono in **"Guida ilvinopertutti.it"** e le aziende che partecipano alla manifestazione **"Bollicine in villa"** il costo per campione è di **€ 30,00 iva compresa**.

Per le altre aziende che non inserite nella guida e non partecipano come espositori alla manifestazione Bollicine in Villa il costo per campione è di **€ 35,00 iva compresa**.

Per informazioni:

Vanni Berna - contatti@vanniberna.com

Non solo sommelier-enotecario, ma anche ideatore e organizzatore di eventi

Una carriera nel mondo del **vino**, nata da giovanissimo e, per caso con un corso per agente di commercio e la scelta di iniziare a rappresentare piccole realtà **vitivinicole**.

La voglia di arricchire le proprie conoscenze sul prodotto ed il desiderio di migliorarsi nella sua attività lo porta a frequentare un corso **Ais**, a diventare sommelier e a proseguire il percorso didattico per **degustatore** ufficiale, poi direttore di corso e relatore. Nel frattempo apre l'Enoteca **Le Cantine dei Dogi** a Mirano, oggi gestita con il fratello Ezio.

Alcuni riconoscimenti ricevuti

2021: Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza per la categoria SALA E HOTEL anno di riferimento 2020. Sondaggio organizzato da Italia a Tavola.

2021: Divulgatore dell'anno da "Il Vino per Tutti".

Bollicine in Villa

Le più grandi bollicine del Veneto, Italia, Francia e resto d'Europa

23-24 Marzo 2024

Villa Farsetti, Via Roma 1, 30036 Santa Maria di Sala, Venezia

Tel: +39 3664599279 - e-mail: info@bollicineinvilla.it sito: www.bollicineinvilla.it