

Cari Sommelier, Amici e amanti del vino,

Venerdì 30 novembre 2018

dalle 18h30 alle 20h30

Presso il ristorante “Io sono” wine bar

Rue du Trône 62 1050 Bruxelles

Eccezionale degustazione verticale di vini del Castello di Ama alla presenza di Lorenza Sebasti, amministratore delegato dell'azienda che, oltre a raccontarci la genesi di questi grandi vini, ci offrirà una testimonianza diretta sulla filosofia della sua impresa, tra le più rinomate cantine toscane.

Ama è un piccolo borgo in cui la produzione di vino di eccellente qualità è testimoniata da più di cinque secoli. L'attuale società CASTELLO DI AMA ha riportato l'azienda ai fasti del passato e produce un Chianti Classico tra i più blasonati al mondo.

Lorenza Sebasti e Marco Pallanti sono gli artefici di questo successo. Marco ha ricevuto numerosi riconoscimenti come enologo, ed è stato presidente del consorzio Chianti Classico dal 2006 al 2012. Arrivato anche sulla tavola del Presidente Obama, il **San Lorenzo** è stato già consacrato dal Wine Spectator tra i migliori vini del mondo.

È con grande piacere che organizziamo per gli amici di Sommelitaly una verticale di quattro annate di questo grande vino.

L'Apparita è il fantastico Merlot in purezza nel 1992 entrato di prepotenza nell'olimpo dei vini: all'Académie du Vin a Zurigo, in competizione in blind tasting con i più grandi Merlot da tutto il mondo, Chateau Petrus compreso, L'Apparita 1987 vince il primo premio.

Un Cru prodotto da solo 3,84 ha di vigneti, a 490 metri di altitudine, pluridecorato nei concorsi internazionali, è motivo di orgoglio nazionale ed un esempio delle grandi qualità dei territori toscani e delle capacità dei produttori italiani.

Degusteremo i seguenti vini:

- San Lorenzo 2015
- San Lorenzo 2014
- San Lorenzo 2013
- San Lorenzo 2011
- L'Apparita 2015
- L'Apparita 2014

La degustazione sarà condotta in italiano (con possibilità di interpretazione in inglese o francese) da Carlo Pagliacci e Massimo Serpieri, sommelier diplomati AIS. La quota d'iscrizione è di 37 € a persona. Per i soci dell'Associazione la quota è di 32€.

[Iscriviti subito online con Eventbrite](#)

Il numero dei partecipanti è limitato a 30 persone, secondo il principio "primo arrivato primo servito".

Massimo Serpieri Presidente

SOMMELITALY-Brussels Wine Society

Chers Sommeliers, Amis et amateurs de vin,

Vendredi 30 novembre 2018

de 18h30 à 20h30

Restaurant "Io sono" Winebar

Rue du Trône 62 1050 Bruxelles

Dégustation verticale exceptionnelle des vins de CASTELLO DI AMA en présence de Lorenza Sebasti, administrateur général de la société qui va nous raconter la genèse de ces grands vins et nous offrira un témoignage direct de la philosophie de sa maison, l'une des plus renommées de Toscane.

Ama est un petit village où la production d'un vin d'excellente qualité est observée depuis plus de cinq siècles. La société actuelle CASTELLO DI AMA a ramené la société à son ancienne gloire et produit un Chianti Classico parmi les plus célèbres au monde.

Lorenza Sebasti et Marco Pallanti sont les architectes de ce succès. Marco a reçu de nombreuses reconnaissances en tant qu'œnologue et a présidé le consortium du Chianti Classico de 2006 à 2012. Un vin qui a été même sur la table du président Obama, le San Lorenzo a été consacré par le Wine Spectator parmi les meilleurs vins du monde.

C'est avec grand plaisir que nous organisons pour les amis de Sommelitaly une verticale de quatre millésimes de ce grand vin.

L'Apparita est un Merlot d'excellence entré en 1992 dans l'Olympe des vins: à l'Académie du Vin à Zurich, en compétition avec les plus grand Merlots du monde entier, y compris le Château Petrus, en dégustation à l'aveugle c'est L'Apparita 1987 qui reçoit le premier prix du jury.

Un cru produit de seulement 3,84 ha de vignes, à 490 mètres d'altitude, souvent décoré dans les compétitions internationales est une source de fierté nationale et un exemple des grandes qualités du terroir toscan ainsi que des compétences des producteurs italiens.

Nous dégusterons les vins suivants:

- San Lorenzo 2015
- San Lorenzo 2014
- San Lorenzo 2013
- San Lorenzo 2011
- L' Apparita 2015
- L' Apparita 2014

La dégustation se déroulera en italien (avec possibilité d'interprétation en anglais ou en français) par Carlo Pagliacci et Massimo Serpieri, sommeliers diplômés de l'AIS. Les frais d'inscription sont de 37 € par personne. Pour les membres de l'association, la cotisation est de 32 €.

[Inscrivez-vous maintenant en ligne avec Eventbrite](#)

Le nombre de participants est limité à 30 personnes, selon le principe du "premier arrivé, premier servi".

Massimo Serpieri Président
SOMMELITALY-Brussels Wine Society