



RASSEGNA STAMPA

**CONSORZIO VINI PICENI:
15 ASPIRANTI MASTER OF WINE
ALLA SCOPERTA DI PECORINO,
PASSERINA E ROSSO PICENO**

CONSORZIO VINI PICENI: 15 ASPIRANTI MASTER OF WINE ALLA SCOPERTA DI PECORINO, PASSERINA E ROSSO PICENO

(Offida – AP, 3 dicembre 2018). Sarà una full immersion sui vini piceni quella di domani per 15 studenti dell’Institute of Masters of Wine di Londra, protagonisti di uno study tour alla scoperta delle Doc marchigiane organizzato dal celebre istituto londinese in collaborazione con il Consorzio vini piceni, l’Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) e Marchet – Azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona. Tra gli aspiranti Master of Wine anche due italiani e i professionisti di settore provenienti da altri 8 Paesi: dagli Usa alla Cina, Regno Unito, Svizzera, fino a Canada, Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria.

“I Master of wine sono 380 in tutto il mondo e sono tra i più autorevoli esperti e comunicatori del vino, in grado di indirizzare i mercati a livello internazionale – ha detto Giorgio Savini, presidente del Consorzio Vini Piceni -. La loro è una visita importante per dare visibilità ai vini e al territorio piceno nel mondo ed è anche parte di un percorso formativo difficile, di cui siamo orgogliosi di fare parte”.

La giornata inizia con un seminario sui vitigni Pecorino e Passerina e sugli spumanti a base Passerina (Caffè Meletti di Ascoli Piceno, ore 12.00), per proseguire con una masterclass pomeridiana sul Rosso Piceno (cantina Terra Fageto di Pedaso-FM ore 18.00), il rosso più rappresentativo delle Marche, che quest’anno celebra i 50 anni dalla nascita della Doc. Tra le etichette in degustazione Offida Docg Pecorino 2016, Offida Docg Passerina 2017, Passerina Spumante e diverse annate di Rosso Piceno Doc, anche nella versione Superiore. Il focus sarà anticipato in mattinata da una visita alla cantina Velenosi di Ascoli Piceno, azienda socia del Consorzio selezionata per l’occasione da Marchet.

La tappa dedicata ai vini piceni fa parte di un percorso di studio sui vini marchigiani che tocca anche le altre Doc regionali.

Le cantine socie del Consorzio vini piceni che partecipano all’iniziativa: Terre Cortesi Moncaro, Ciù Ciù, Cantine di Castignano, Tenute del Borgo, Vigneti Santa Liberata, Tenuta Cocci Grifoni, Collevite, Cameli Irene, San Michele a Ripa, San Giovanni, Terra Fageto, Ama Aquilone, Tenuta Spinelli, Cantina dei Colli Ripani.

Ufficio stampa Consorzio vini piceni – ispropress

Simone Velasco, 327.9131676 - simovela@ispropress.it

Marta De Carli, 393.4554270 - press@ispropress.it

Eugenia Torelli, 328.6617921 - ufficiostampa@ispropress.it

AGENZIE

ENOLOGIA Lunedì 3 dicembre 2018 - 18:53

Vino, 15 aspiranti master of Wine alla scoperta dei vini piceni

Uno study tour sulle Doc marchigiane



Roma, 3 dic. (askanews) – Sarà una full immersion sui vini piceni quella di domani per 15 studenti dell’Institute of Masters of Wine di Londra, protagonisti di uno study tour alla scoperta delle Doc marchigiane organizzato dal celebre istituto londinese in collaborazione con il Consorzio vini piceni, l’Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) e Marchet – Azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona. Tra gli aspiranti Master of Wine anche due italiani e i professionisti di settore provenienti da altri 8 Paesi: dagli Usa alla Cina, Regno Unito, Svizzera, fino a Canada, Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria.

“I Master of wine sono 380 in tutto il mondo e sono tra i più autorevoli esperti e comunicatori del vino, in grado di indirizzare i mercati a livello internazionale – ha detto Giorgio Savini, presidente del Consorzio Vini Piceni -. La loro è una visita importante per dare visibilità ai vini e al territorio piceno nel mondo ed è anche parte di un percorso formativo difficile, di cui siamo orgogliosi di fare parte”.

La giornata inizia con un seminario sui vitigni Pecorino e Passerina e sugli spumanti a base Passerina, per proseguire con una masterclass pomeridiana sul Rosso Piceno, il rosso più rappresentativo delle Marche, che quest’anno celebra i 50 anni dalla nascita della Doc. Tra le etichette in degustazione Offida Docg Pecorino 2016, Offida Docg Passerina 2017, Passerina Spumante e diverse annate di Rosso Piceno Doc, anche nella versione Superiore. Il focus sarà anticipato in mattinata da una visita alla cantina Velenosi di Ascoli Piceno, azienda socia del Consorzio selezionata per l’occasione da Marchet.

La tappa dedicata ai vini piceni fa parte di un percorso di studio sui vini marchigiani che tocca anche le altre Doc regionali.

Le cantine socie del Consorzio vini piceni che partecipano all'iniziativa: Terre Cortesi Moncaro, Cìù Cìù, Cantine di Castignano, Tenute del Borgo, Vigneti Santa Liberata, Tenuta Cocci Grifoni, Collevite, Cameli Irene, San Michele a Ripa, San Giovanni, Terra Fageto, Ama Aquilone, Tenuta Spinelli, Cantina dei Colli Ripani.

QUOTIDIANI, PERIODICI E NEWSLETTER SPECIALIZZATE



Un tour nel Piceno per 15 master of wine alla scoperta delle doc

Sarà una full immersion sui vini piceni quella odierna per 15 studenti dell'Institute of masters of wine di Londra, protagonisti di uno study tour alla scoperta delle Doc marchigiane organizzato dal celebre istituto londinese in collaborazione con il Consorzio vini piceni, l'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) e Marchet, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona. Tra gli aspiranti Master of wine anche due italiani e i professionisti di settore provenienti da altri otto Paesi: Usa, Cina, Regno Unito, Svizzera, Canada, Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria. «I Master of wine sono 380 in tutto il mondo e sono tra i più autorevoli esperti e comunicatori del vino, in grado di indirizzare i mercati a livello internazionale - ha detto Giorgio Savini, presidente del Consorzio vini piceni. - La loro è una visita importante per dare visibilità ai vini e al territorio

piceno nel mondo ed è anche parte di un percorso formativo difficile, di cui siamo orgogliosi di fare parte». La giornata inizia con un seminario sui vitigni Pecorino e Passerina e sugli spumanti a base Passerina (Caffè Meletti di Ascoli, ore 12), per proseguire con una masterclass pomeridiana sul Rosso Piceno (cantina Terra Fageto di Pedaso, ore 18), il rosso più rappresentativo delle Marche, che quest'anno celebra i 50 anni dalla nascita della Doc. Tra le etichette in degustazione Offida Docg Pecorino 2016, Offida Docg Passerina 2017, Passerina Spumante e diverse annate di Rosso Piceno Doc, anche nella versione Superiore. Il focus sarà anticipato in mattinata da una visita alla cantina Velenosi di Ascoli, azienda socia del Consorzio selezionata per l'occasione da Marchet. La tappa dedicata ai vini piceni fa parte di un percorso di studio sui vini marchigiani che tocca anche le altre Doc regionali.



PRINCIPALI USCITE ONLINE

Passerina, Pecorino e Rosso Piceno. 15 aspiranti Master of wine vanno alla scoperta con il Consorzio Vini Piceni

di [Agricoltura.it](https://www.agricultura.it) - **OFFIDA** 4 dicembre 2018



Sarà una full immersion sui vini piceni quella di oggi per 15 studenti dell'Institute of Masters of Wine di Londra, protagonisti di uno study tour alla scoperta delle Doc marchigiane organizzato dal celebre istituto londinese in collaborazione con il Consorzio vini piceni, l'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) e Marchet - Azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona. Tra gli aspiranti Master of Wine anche due italiani e i professionisti di settore provenienti da altri 8 Paesi: dagli Usa alla Cina, Regno Unito, Svizzera, fino a Canada, Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria.

"I Master of wine sono 380 in tutto il mondo e sono tra i più autorevoli esperti e comunicatori del vino, in grado di indirizzare i mercati a livello internazionale - ha detto Giorgio Savini, presidente del Consorzio Vini Piceni - La loro è una visita importante per dare visibilità ai vini e al territorio piceno nel mondo ed è anche parte di un percorso formativo difficile, di cui siamo orgogliosi di fare parte".

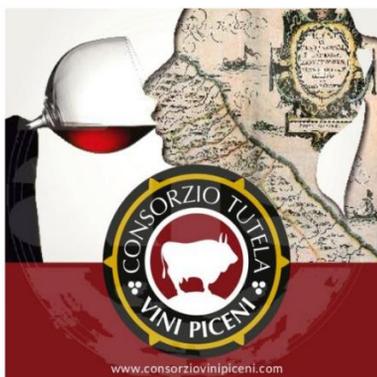
La giornata inizia con un seminario sui vitigni Pecorino e Passerina e sugli spumanti a base Passerina (Caffè Meletti di Ascoli Piceno, ore 12.00), per proseguire con una masterclass pomeridiana sul Rosso Piceno (cantina Terra Fageto di Pedaso-FM ore 18.00), il rosso più rappresentativo delle Marche, che quest'anno celebra i 50 anni dalla nascita della Doc. Tra le etichette in degustazione Offida Docg Pecorino 2016, Offida Docg Passerina 2017, Passerina Spumante e diverse annate di Rosso Piceno Doc, anche nella versione Superiore. Il focus sarà anticipato in mattinata da una visita alla cantina Velenosi di Ascoli Piceno, azienda socia del Consorzio selezionata per l'occasione da Marchet. La tappa dedicata ai vini piceni fa parte di un percorso di studio sui vini marchigiani che tocca anche le altre Doc regionali.

Le cantine socie del Consorzio vini piceni che partecipano all'iniziativa: Terre Cortesi Moncaro, Ciù Ciù, Cantine di Castignano, Tenute del Borgo, Vigneti Santa Liberata, Tenuta Cocci Grifoni, Collevite, Cameli Irene, San Michele a Ripa, San Giovanni, Terra Fageto, Ama Aquilone, Tenuta Spinelli, Cantina dei Colli Ripani.



I vini piceni a Londra

4 dicembre 2018



Sarà una full immersion sui vini piceni quella di oggi per 15 studenti dell'Institute of Masters of Wine di Londra, protagonisti di uno study tour alla scoperta delle Doc marchigiane organizzato dal celebre istituto londinese in collaborazione con il Consorzio vini piceni, l'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) e Marchet – Azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona. Tra gli aspiranti Master of Wine anche due italiani e i professionisti di settore provenienti da altri 8 Paesi: dagli Usa alla Cina, Regno Unito, Svizzera, fino a Canada, Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria.

“I Master of wine sono 380 in tutto il mondo e sono tra i più autorevoli esperti e comunicatori del vino, in grado di indirizzare i mercati a livello internazionale – ha detto Giorgio Savini, presidente del Consorzio Vini Piceni -. La loro è una visita importante per dare visibilità ai vini e al territorio piceno nel mondo ed è anche parte di un percorso formativo difficile, di cui siamo orgogliosi di fare parte”.

La giornata inizia con un seminario sui vitigni Pecorino e Passerina e sugli spumanti a base Passerina (Caffè Meletti di Ascoli Piceno, ore 12.00), per proseguire con una masterclass pomeridiana sul Rosso Piceno (cantina Terra Fageto di Pedaso-FM ore 18.00), il rosso più rappresentativo delle



Giorgio Savini

Marche, che quest'anno celebra i 50 anni dalla nascita della Doc. Tra le etichette in degustazione Offida Docg Pecorino 2016, Offida Docg Passerina 2017, Passerina Spumante e diverse annate di Rosso Piceno Doc, anche nella versione Superiore. Il focus sarà anticipato in mattinata da una visita alla cantina Velenosi di Ascoli Piceno, azienda socia del Consorzio selezionata per l'occasione da Marchet.

La tappa dedicata ai vini piceni fa parte di un percorso di studio sui vini marchigiani che tocca anche le altre Doc regionali.

Le cantine socie del Consorzio vini piceni che partecipano all'iniziativa: Terre Cortesi Moncaro, Ciù Ciù, Cantine di Castignano, Tenute del Borgo, Vigneti Santa Liberata, Tenuta Cocci Grifoni, Collevite, Cameli Irene, San Michele a Ripa, San Giovanni, Terra Fageto, Ama Aquilone, Tenuta Spinelli, Cantina dei Colli Ripani.

L'Institute of Masters of Wine alla scoperta dei vini piceni

© 4 DICEMBRE 2018



OFFIDA – 15 studenti dell'**Institute of Masters of Wine**, visiteranno oggi il Piceno alla scoperta dei nostri vini. L'evento è stato organizzato dal prestigioso istituto londinese, in collaborazione con il Consorzio vini piceni, l'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) e Marchet – Azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona.

“I Master of wine sono 380 in tutto il mondo e sono tra i più autorevoli esperti e comunicatori del vino, in grado di indirizzare i mercati a livello internazionale – dice Giorgio Savini, presidente del Consorzio Vini Piceni -. La loro è una visita importante per dare visibilità ai vini e al territorio piceno nel mondo ed è anche parte di un percorso formativo difficile, di cui siamo orgogliosi di fare parte”.

In mattinata è prevista una visita presso le cantine Velenosi di Ascoli Piceno, azienda socia del Consorzio e selezionata per l'occasione da Marchet. Tra gli appuntamenti di spicco della giornata, figurano inoltre un seminario sui vitigni Pecorino e Passerina e sugli spumanti a base Passerina (Caffè Meletti di Ascoli Piceno, ore 12) e una master class pomeridiana sul Rosso Piceno presso la cantina Terra Fageto di Pedaso.

Sul tavolo dei degustatori le migliori etichette del territorio: Offida Docg Pecorino 2016, Offida Docg Passerina 2017, Passerina Spumante, Rosso Piceno Doc e Superiore. Tra gli aspiranti Master of Wine figurano due italiani oltre ad esperti provenienti da diversi paesi, quali Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria, Usa, Cina, Regno Unito, Svizzera e Canada.

Le cantine socie del Consorzio vini piceni che partecipano all'iniziativa sono: Cù Cù, San Giovanni, Terra Fageto, Ama Aquilone, Tenuta Spinelli, Cantina dei Colli Ripani, Terre Cortesi Moncaro, Cantine di Castignano, Tenute del Borgo, Vigneti Santa Liberata, Tenuta Cocci Grifoni, Collevite, Cameli Irene e San Michele a Ripa.

(ap)

Simonetta Ramogida

WINE/ VINI PICENI AL LONDRA PER 15 ASPIRANTI MASTERS OF WINE

BY SIMONETTA RAMOGIDA 3 DICEMBRE 2018



Sarà una full immersion sui vini piceni quella di domani per 15 studenti dell'Institute of Masters of Wine di Londra, protagonisti di uno study tour alla scoperta delle Doc marchigiane organizzato dal celebre istituto londinese in collaborazione con il Consorzio vini piceni, l'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) e Marchet – Azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona. Tra gli aspiranti Master of Wine anche due italiani e i professionisti di settore provenienti da altri 8 Paesi: dagli Usa alla Cina, Regno Unito, Svizzera, fino a Canada, Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria.

“I Master of wine sono 380 in tutto il mondo e sono tra i più autorevoli esperti e comunicatori del vino, in grado di indirizzare i mercati a livello internazionale – ha detto Giorgio Savini, presidente del Consorzio Vini Piceni -. La loro è una visita importante per dare visibilità ai vini e al territorio piceno nel mondo ed è anche parte di un percorso formativo difficile, di cui siamo orgogliosi di fare parte”.

La giornata inizia con un seminario sui vitigni Pecorino e Passerina e sugli spumanti a base Passerina (Caffè Meletti di Ascoli Piceno, ore 12.00), per proseguire con una masterclass pomeridiana sul Rosso Piceno (cantina Terra Fageto di Pedaso-FM ore 18.00), il rosso più

rappresentativo delle Marche, che quest'anno celebra i 50 anni dalla nascita della Doc. Tra le etichette in degustazione Offida Docg Pecorino 2016, Offida Docg Passerina 2017, Passerina Spumante e diverse annate di Rosso Piceno Doc, anche nella versione Superiore. Il focus sarà anticipato in mattinata da una visita alla cantina Velenosi di Ascoli Piceno, azienda socia del Consorzio selezionata per l'occasione da Marchet.

La tappa dedicata ai vini piceni fa parte di un percorso di studio sui vini marchigiani che tocca anche le altre Doc regionali.

Le cantine socie del Consorzio vini piceni che partecipano all'iniziativa: Terre Cortesi Moncaro, Cìù Cìù, Cantine di Castignano, Tenute del Borgo, Vigneti Santa Liberata, Tenuta Cocci Grifoni, Collevite, Cameli Irene, San Michele a Ripa, San Giovanni, Terra Fageto, Ama Aquilone, Tenuta Spinelli, Cantina dei Colli Ripani.

LaNuovaRiviera

Quindici aspiranti Master of Wine alla scoperta di Pecorino, Passerina e Rosso Piceno

Di Redazione - 3 dicembre 2018 21:26



OFFIDA – Sarà una full immersion sui vini piceni quella di domani per 15 studenti dell’Institute of Masters of Wine di Londra, protagonisti di uno study tour alla scoperta delle Doc marchigiane organizzato dal celebre istituto londinese in collaborazione con il Consorzio vini piceni, l’Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) e Marchet – Azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona. Tra gli aspiranti Master of Wine anche due italiani e i professionisti di settore provenienti da altri 8 Paesi: dagli Usa alla Cina, Regno Unito, Svizzera, fino a Canada, Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria.

“I Master of wine sono 380 in tutto il mondo e sono tra i più autorevoli esperti e comunicatori del vino, in grado di indirizzare i mercati a livello internazionale – ha detto Giorgio Savini, presidente del Consorzio Vini Piceni -. La loro è una visita importante per dare visibilità ai vini e al territorio piceno nel mondo ed è anche parte di un percorso formativo difficile, di cui siamo orgogliosi di fare parte”.

La giornata inizia con un seminario sui vitigni Pecorino e Passerina e sugli spumanti a base Passerina (Caffè Meletti di Ascoli Piceno, ore 12.00), per

proseguire con una masterclass pomeridiana sul Rosso Piceno (cantina Terra Fageto di Pedaso-FM ore 18.00), il rosso più rappresentativo delle Marche, che quest'anno celebra i 50 anni dalla nascita della Doc. Tra le etichette in degustazione Offida Docg Pecorino 2016, Offida Docg Passerina 2017, Passerina Spumante e diverse annate di Rosso Piceno Doc, anche nella versione Superiore. Il focus sarà anticipato in mattinata da una visita alla cantina Velenosi di Ascoli Piceno, azienda socia del Consorzio selezionata per l'occasione da Marchet.

La tappa dedicata ai vini piceni fa parte di un percorso di studio sui vini marchigiani che tocca anche le altre Doc regionali.



3 DICEMBRE 2018
DI MARCO TRAINI

Aspiranti “Master of Wine” da tutto il mondo nel Piceno per scoprire le Doc regionali

Offida 3 dicembre 2018. Sarà una full immersion sui vini piceni quella di domani per 15 studenti dell’Institute of Masters of Wine di Londra, protagonisti di uno study tour alla scoperta delle Doc marchigiane organizzato dal celebre istituto londinese in collaborazione con il Consorzio vini piceni, l’Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) e Marchet – Azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona. Tra gli aspiranti Master of Wine anche due italiani e i professionisti di settore provenienti da altri 8 Paesi: dagli Usa alla Cina, Regno Unito, Svizzera, fino a Canada, Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria.

“I Master of wine sono 380 in tutto il mondo e sono tra i più autorevoli esperti e comunicatori del vino, in grado di indirizzare i mercati a livello internazionale – dice Giorgio Savini, presidente del Consorzio Vini Piceni -. La loro è una visita importante per dare visibilità ai vini e al territorio piceno nel mondo ed è anche parte di un percorso formativo difficile, di cui siamo orgogliosi di fare parte”.

La giornata inizia con un seminario sui vitigni Pecorino e Passerina e sugli spumanti a base Passerina (Caffè Meletti di Ascoli Piceno, ore 12), per proseguire con una masterclass pomeridiana sul Rosso Piceno (cantina Terra Fageto di Pedaso ore 18), il rosso più rappresentativo delle Marche, che quest’anno celebra i 50 anni dalla nascita della Doc. Tra le etichette in degustazione Offida Docg Pecorino 2016, Offida Docg Passerina 2017, Passerina Spumante e diverse annate di Rosso Piceno Doc, anche nella versione Superiore. Il focus sarà anticipato in mattinata da una visita alla cantina Velenosi di Ascoli Piceno, azienda socia del Consorzio selezionata per l’occasione da Marchet.

La tappa dedicata ai vini piceni fa parte di un percorso di studio sui vini marchigiani che tocca anche le altre Doc regionali.

Le cantine socie del Consorzio vini piceni che partecipano all'iniziativa: Terre Cortesi Moncaro, Ciù Ciù, Cantine di Castignano, Tenute del Borgo, Vigneti Santa Liberata, Tenuta Cocci Grifoni, Collevite, Cameli Irene, San Michele a Ripa, San Giovanni, Terra Fageto, Ama Aquilone, Tenuta Spinelli, Cantina dei Colli Ripani.

PICENO *oggi*

Consorzio Vini Piceni: 15 aspiranti “Master of Wine” alla scoperta del Pecorino, Passerina e Rosso Piceno

DI ROBERTO TESTADURA — 3 DICEMBRE 2018 @ 17:07

Gli autorevoli esperti, provenienti dal prestigioso “Institute of Masters of Wine” di Londra, degusteranno il 4 dicembre una serie di Doc e Docg delle cantine picene



Bottiglie di vino

OFFIDA – Sarà una full immersion sui vini piceni quella di domani 4 dicembre per 15 studenti dell’**Institute of Masters of Wine** di Londra, protagonisti di uno study tour alla scoperta delle Doc marchigiane organizzato dal celebre istituto londinese in collaborazione con il **Consorzio vini piceni**, l’Istituto marchigiano di tutela vini (**Imt**) e **Marchet**, Azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona.

Tra gli aspiranti **Master of Wine** anche due italiani e i professionisti di settore provenienti da altri **8 Paesi**: dagli Usa alla Cina, Regno Unito, Svizzera, fino a Canada, Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria.

“I Master of wine sono **380** in tutto il mondo e sono tra i più autorevoli esperti e comunicatori del vino, in grado di indirizzare i mercati a livello **internazionale** – ha affermato **Giorgio Savini**, presidente del Consorzio vini piceni – La loro è una visita importante per dare **visibilità** ai vini e al territorio piceno nel mondo ed è anche parte di un **percorso** formativo difficile, di cui siamo orgogliosi di fare parte”.

La giornata inizierà con un **seminario** sui vitigni Pecorino e Passerina e sugli spumanti a base Passerina (Caffè Meletti di **Ascoli Piceno**, ore 12), per proseguire con una masterclass pomeridiana sul Rosso Piceno (cantina Terra Fageto di **Pedaso**, ore 18), il rosso più rappresentativo delle Marche, che quest’anno celebra i **50 anni** dalla nascita della Doc.

Tra le etichette in degustazione Offida Docg **Pecorino** 2016, Offida Docg **Passerina** 2017, **Passerina Spumante** e diverse annate di **Rosso Piceno Doc**, anche nella versione **Superiore**. Il focus sarà anticipato in mattinata da una visita alla cantina **Velenosi** di Ascoli Piceno, azienda socia del Consorzio selezionata per l'occasione da Marchet.

La tappa dedicata ai vini piceni fa parte di un **percorso di studio** sui vini marchigiani che toccherà anche le altre Doc regionali.

Le **cantine socie** del Consorzio vini piceni che **partecipano** all'iniziativa: Terre Cortesi Moncaro, Ciù Ciù, Cantine di Castignano, Tenute del Borgo, Vigneti Santa Liberata, Tenuta Cocci Grifoni, Collevite, Cameli Irene, San Michele a Ripa, San Giovanni, Terra Fageto, Ama Aquilone, Tenuta Spinelli, Cantina dei Colli Ripani.

Consorzio Vini Piceni: 15 aspiranti Masters of Wine alla scoperta di Pecorino, Passerina e Rosso Piceno



03/12/2018 - Tra gli aspiranti Master of Wine anche due italiani e i professionisti di settore provenienti da altri 8 Paesi: dagli Usa alla Cina, Regno Unito, Svizzera, fino a Canada, Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria.

Sarà una full immersion sui vini piceni quella di domani per 15 studenti dell'Institute of Masters of Wine di Londra, protagonisti di uno study tour alla scoperta delle Doc marchigiane organizzato dal

celebre istituto londinese in collaborazione con il Consorzio vini piceni, l'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) e Marchet – Azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona. Tra gli aspiranti Master of Wine anche due italiani e i professionisti di settore provenienti da altri 8 Paesi: dagli Usa alla Cina, Regno Unito, Svizzera, fino a Canada, Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria.

"I Master of wine sono 380 in tutto il mondo e sono tra i più autorevoli esperti e comunicatori del vino, in grado di indirizzare i mercati a livello internazionale – ha detto Giorgio Savini, presidente del Consorzio Vini Piceni -. La loro è una visita importante per dare visibilità ai vini e al territorio piceno nel mondo ed è anche parte di un percorso formativo difficile, di cui siamo orgogliosi di fare parte". La giornata inizia con un seminario sui vitigni Pecorino e Passerina e sugli spumanti a base Passerina (Caffè Meletti di Ascoli Piceno, ore 12.00), per proseguire con una masterclass pomeridiana sul Rosso Piceno (cantina Terra Fageto di Pedaso-FM ore 18.00), il rosso più rappresentativo delle Marche, che quest'anno celebra i 50 anni dalla nascita della Doc.

Tra le etichette in degustazione Offida Docg Pecorino 2016, Offida Docg Passerina 2017, Passerina Spumante e diverse annate di Rosso Piceno Doc, anche nella versione Superiore. Il focus sarà anticipato in mattinata da una visita alla cantina Velenosi di Ascoli Piceno, azienda socia del Consorzio selezionata per l'occasione da Marchet. La tappa dedicata ai vini piceni fa parte di un percorso di studio sui vini marchigiani che tocca anche le altre Doc regionali.

Le cantine socie del Consorzio vini piceni che partecipano all'iniziativa: Terre Cortesi Moncaro, Ciù Ciù, Cantine di Castignano, Tenute del Borgo, Vigneti Santa Liberata, Tenuta Cocci Grifoni, Collevite, Cameli Irene, San Michele a Ripa, San Giovanni, Terra Fageto, Ama Aquilone, Tenuta Spinelli, Cantina dei Colli Ripani.

da Consorzio vini piceni e Istituto marchigiano di tutela vini

Spingi su ↑ 

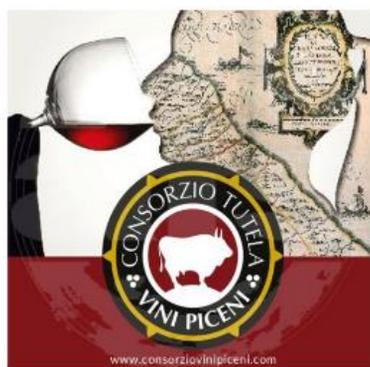


Consorzio Vini Piceni: 15 aspiranti Master of Wine alla scoperta di Pecorino, Passerina e Rosso Piceno

📅 Pubblicato: Lunedì 3 Dicembre 2018 - 15:52

OFFIDA - Sarà una full immersion sui vini piceni quella di domani per 15 studenti dell'Institute of Masters of Wine di Londra, protagonisti di uno study tour alla scoperta delle Doc marchigiane organizzato dal celebre istituto londinese in collaborazione con il Consorzio vini piceni, l'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) e Marchet – Azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona. Tra gli aspiranti Master of Wine anche due italiani e i professionisti di settore provenienti da altri 8 Paesi: dagli Usa alla Cina, Regno Unito, Svizzera, fino a Canada, Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria.

"I Master of wine sono 380 in tutto il mondo e sono tra i più autorevoli esperti e comunicatori del vino, in grado di indirizzare i mercati a livello internazionale – ha detto Giorgio Savini, presidente del Consorzio Vini Piceni -. La loro è una visita importante per dare visibilità ai vini e al territorio piceno nel mondo ed è anche parte di un percorso formativo difficile, di cui siamo orgogliosi di fare parte".



La giornata inizia con un seminario sui vitigni Pecorino e Passerina e sugli spumanti a base Passerina (Caffè Meletti di Ascoli Piceno, ore 12.00), per proseguire con una masterclass pomeridiana sul Rosso Piceno (cantina Terra Fageto di Pedaso-FM ore 18.00), il rosso più rappresentativo delle Marche, che quest'anno celebra i 50 anni dalla nascita della Doc.

Tra le etichette in degustazione Offida Docg Pecorino 2016, Offida Docg Passerina 2017, Passerina Spumante e diverse annate di Rosso Piceno Doc, anche nella versione Superiore. Il focus sarà anticipato in mattinata da una visita alla cantina Velenosi di Ascoli Piceno, azienda socia del Consorzio selezionata per l'occasione da Marchet.

La tappa dedicata ai vini piceni fa parte di un percorso di studio sui vini marchigiani che tocca anche le altre Doc regionali.

Le cantine socie del Consorzio vini piceni che partecipano all'iniziativa: Terre Cortesi Moncaro, Ciù Ciù, Cantine di Castignano, Tenute del Borgo, Vigneti Santa Liberata, Tenuta Cocci Grifoni, Collevite, Cameli Irene, San Michele a Ripa, San Giovanni, Terra Fageto, Ama Aquilone, Tenuta Spinelli, Cantina dei Colli Ripani.

Vino, 15 aspiranti master of Wine alla scoperta dei vini piceni

red/sam

AskaneWS 3 dicembre 2018



Roma, 3 dic. (askanews) - Sarà una full immersion sui vini piceni quella di domani per 15 studenti dell'Institute of Masters of Wine di Londra, protagonisti di uno study tour alla scoperta delle Doc marchigiane organizzato dal celebre istituto londinese in collaborazione con il Consorzio vini piceni, l'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) e Marchet - Azienda speciale della Camera di Commercio di Ancona. Tra gli aspiranti Master of Wine anche due italiani e i professionisti di settore provenienti da altri 8 Paesi: dagli Usa alla Cina, Regno Unito, Svizzera, fino a Canada, Oman, Nuova Zelanda e Bulgaria.

"I Master of wine sono 380 in tutto il mondo e sono tra i più autorevoli esperti e comunicatori del vino, in grado di indirizzare i mercati a livello internazionale - ha detto Giorgio Savini, presidente del Consorzio Vini Piceni -. La loro è una visita importante per dare visibilità ai vini e al territorio piceno nel mondo ed è anche parte di un percorso formativo difficile, di cui siamo orgogliosi di fare parte".

La giornata inizia con un seminario sui vitigni Pecorino e Passerina e sugli spumanti a base Passerina, per proseguire con una masterclass pomeridiana sul Rosso Piceno, il rosso più rappresentativo delle Marche, che quest'anno celebra i 50 anni dalla nascita della Doc. Tra le etichette in degustazione Offida Docg Pecorino 2016, Offida Docg Passerina 2017, Passerina Spumante e diverse annate di Rosso Piceno Doc, anche nella versione Superiore. Il focus sarà anticipato in mattinata da una visita alla cantina Velenosi di Ascoli Piceno, azienda socia del Consorzio selezionata per l'occasione da Marchet.

La tappa dedicata ai vini piceni fa parte di un percorso di studio sui vini marchigiani che tocca anche le altre Doc regionali.

Le cantine socie del Consorzio vini piceni che partecipano all'iniziativa: Terre Cortesi Moncaro, Ciù Ciù, Cantine di Castignano, Tenute del Borgo, Vigneti Santa Liberata, Tenuta Cocci Grifoni, Collevite, Cameli Irene, San Michele a Ripa, San Giovanni, Terra Fageto, Ama Aquilone, Tenuta Spinelli, Cantina dei Colli Ripani.



Vino, 15 aspiranti master of Wine alla scoperta dei vini piceni

AskaneWS |  1 |  Crea Alert | 17 ore fa

Spettacoli e Cultura - Institute of Masters of Wine di Londra, protagonisti di uno study tour alla scoperta delle Doc marchigiane organizzato dal celebre istituto londinese in collaborazione con il Consorzio vini piceni, l'Istituto marchigiano di tutela vini, Imt, e Ma ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [wine](#)

Organizzazioni: [consorzio institute of masters](#)

Prodotti: [vino](#)

Luoghi: [roma](#) [londra](#)

Tags: [scoperta](#) [master](#)

