

#FEELVENICE:

TORNA L'EVENTO CHE CELEBRA L'ECCELLENZA ENOLOGICA DI VENEZIA

*Imperdibile giornata di degustazioni **sabato 5 ottobre** a partire dalle ore 11.00 fino alle ore 18:00 presso l'antico brolo del **Convento dei Carmelitani Scalzi di Venezia***

Nella meravigliosa cornice dell'antico giardino che si cela all'interno del complesso del **Convento dei Carmelitani Scalzi**, a due passi dalla Stazione di Santa Lucia, il **Consorzio Vini Venezia** presenta la II edizione di **FeelVenice**, giornata dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio. Protagoniste **16 cantine** provenienti dal territorio del Piave e del Lison Pramaggiore che durante la degustazione libera presenteranno a giornalisti, ristoratori e pubblico accreditato il meglio delle referenze provenienti dalle 5 diverse denominazioni consortili: DOC Piave, DOC Lison Pramaggiore, DOC Venezia, DOCG Malanotte e DOCG Lison. A partire dalle ore 11:00 e durante tutto l'arco della giornata verranno proposte inoltre **4 degustazioni** condotte da **Renato Grando**, docente di Slow Food che accompagnerà i partecipanti alla scoperta della storia e delle caratteristiche del Lison DOCG e del Raboso nelle sue due principali declinazioni: il Raboso DOC Piave e il Malanotte DOCG. Seguiranno le degustazioni alla cieca condotta da **AIS Veneto**. Ad accompagnare l'evento, giunto quest'anno alla seconda edizione, vi sarà il **Caseificio Tomasoni di Breda di Piave**. Azienda trevigiana che da oltre 60 anni rappresenta l'emblema dei formaggi del Piave di altissima qualità, proporrà al pubblico una selezione dei suoi 30 tipi di formaggi e stracchino.

FeelVenice è anche una giornata dedicata all'arte e alla cultura enologica: durante la giornata infatti la **chiesa seicentesca** del Convento e l'**antico Brolo** saranno eccezionalmente aperti al pubblico che potrà andare alla scoperta del meraviglioso **vigneto-collezione della biodiversità viticola sito nel giardino** che racchiude più di 20 varietà recuperate da diversi orti e giardini veneziani.

Un appuntamento imperdibile dunque, una vera festa dedicata al vino del territorio, all'arte e ai prodotti agroalimentari d'eccellenza.

Appuntamenti dedicati al vino

- Degustazione libera aperta al pubblico: dalle ore 11:00 alle ore 18:00
- Degustazioni guidate:

DEGUSTAZIONE LISON DOCG	DEGUSTAZIONE RABOSO
I turno: inizio ore 11:00 Pubblico: media e giornalisti	I turno: inizio ore 13:15 Pubblico: media e giornalisti
II turno: inizio ore 15:30 Pubblico: accreditati	II turno: inizio ore 17:00 Pubblico: accreditati

Appuntamenti dedicati al cibo

All'interno del chiosco del Convento per tutto l'arco della giornata sarà possibile degustare i prodotti offerti dal Caseificio Tomasoni e altri partner gastronomici sponsor dell'evento che proporranno al pubblico i propri prodotti agroalimentari provenienti dal territorio.

Appuntamenti culturali

Per raccontare il giardino segreto, nascosto dalle alte mura del convento, durante la giornata saranno proposte visite guidate nel brolo e al vigneto potendo così passeggiare tra le viti, gli orti, il frutteto, l'oliveto lasciandosi inebriare dal profumo dei fiori e delle erbe aromatiche e officinali. Sarà inoltre possibile visitare la chiesa di Santa Maria di Nazaret.

La partecipazione all'evento vede il versamento di una quota minima di 10 euro che sarà interamente devoluta alla Chiesa di Santa Maria di Nazareth.

La partecipazione alle degustazioni guidate prevede il versamento di una quota minima di 10 euro da versare al momento dell'ingresso.

Info:

Ufficio Stampa Consorzio Vini Venezia

Anna Barbon

347 7490484

Anna.barbon@consorziovinivenezia.it