

**Programma Masterclass organizzate in collaborazione con la
Camera di Commercio della Toscana Nord-Ovest**

Masterclass 1 - Domenica 30 marzo ore 10.00, Sala Masterclass

Annata 2016: viaggio nel calice da Lucca a Pisa

Colline Lucchesi – Montecarlo – Terre di Pisa

Degustazione guidata da: Richard Baudains

Vini in degustazione

Provincia di Pisa – Terre di Pisa

Fattoria Uccelliera *Castellaccio*, I Giusti e Zanza *Dulcamara*, Fattoria Varramista *Varramista*,
Podere Pellicciano *Buccianello*, Villa Saletta *Saletta Riccardi*

Provincia di Lucca – Colline Lucchesi e Montecarlo

Pieve Santo Stefano *Lippo*, Tenuta di Valgiano *Tenuta di Valgiano*, Villa S.Stefano *Loto*,
Tenuta Maria Teresa *Fattoria Bernicchi*, Tenuta Lenzini *Poggio de' Paoli*, Tenuta del
Buonamico *Cercatoja*

Masterclass 2 - Domenica 30 marzo ore 15.00

I vini delle Alpi sul mare. Viticoltura eroica da Lucca a Massa Carrara

Maestà della Formica *Maestà della Formica 2022 – area Garfagnana*

Giardini Ripadiversilia *La Costa 2021 – area alta Versilia*

Il Moretto *Aruai 2023 – area Candia*

L'Aurora di Francesco *Riflesso Bianco 2023 – area Candia*

Azienda Agricola Calevro *3 Colli 2023 – area Candia*

Monastero Frati Bianchi *Barsarè 2021 – area Fivizzano*

Terenzuola *Permano 2022 – area Fosdinovo*

Masterclass 3 - Lunedì 31 marzo ore 10.00

Unità di territorio LUCCA e i suoi diversi Terroir

Quattro ere geologiche per quattro espressioni del terroir lucchese

Degustazione guidata da: Saverio Petrilli

N°4 vini rappresentativi delle aree geologiche (degustazione alla cieca)

Malgiacca, Tenuta di Forci, Tenuta i Masi, Tenuta Lenzini

*Fondo sala a chiusura masterclass: banco di assaggio con le altre aziende del territorio
provincia di Lucca*

Le Masterclass sono riservate solo ai giornalisti accreditati.

Per informazioni: info@gheusis.com