



Terzo appuntamento con “Incontri DiVini” alla Baita di Faenza

Giovedì 15 novembre, presso l’osteria faentina di via Naviglio 25/C, il giornalista Luca Casadei condurrà la serata organizzata dalla delegazione faentina di AIS Romagna e dedicata ai vini naturali.



Incontri DiVini alla Baita di Faenza il 15 novembre: protagonisti i vini naturali.

Negli ultimi mesi, la delegazione di Faenza di [AIS Romagna](#) è stata particolarmente attiva ed efficace nella **promozione della cultura enologica**. Il Consiglio direttivo, [sotto la guida del sommelier Mirko Morini](#), ha dato vita ad eventi tematici, corsi e degustazioni che hanno catturato l'attenzione dei faentini.

Tra queste iniziative, una delle più interessanti è **"Incontri diVini"**, un salotto del vino e della gastronomia che si svolge presso l'[Osteria La Baita](#) a Faenza (via Naviglio, 25/C). Il **terzo appuntamento è previsto per giovedì 15 novembre alle 20.30** e sarà dedicato ai vini naturali.

Incontri DiVini alla Baita di Faenza: terzo appuntamento

Come sempre **"Incontri divini"** è un momento conviviale e dialettico che consente l'incontro tra parole, cibo e, ovviamente, vino. Inoltre accorcia le distanze tra i consumatori e i produttori che si possono raccontare faccia a faccia.



L'Osteria La Baita a Faenza.

Alla serata di giovedì 15 novembre sarà presente **Andrea Marchetti**, curatore di [“Back to the wine”](#) l'evento sui vini naturali che si svolgerà il 18 e 19 novembre alla Fiera di Faenza. Inoltre quattro cantine offriranno in degustazione, due vini ciascuna. Si tratta di **Vigne San Lorenzo**, **Vigne dei Boschi**, **Azienda agricola Bragagni** e **l'Azienda agricola Orlandini**.

Nello specifico Filippo Manetti (Vigne San Lorenzo) porterà l'Oudeis 2011 Igt Ravenna (Sangiovese) e il Campaglione Bianco 2017 (Trebiano), Paolo Babini (Vigne dei Boschi) farà assaggiare il Poggio Tura 2013 Igt Ravenna (Sangiovese) e il Prometeo (vino bianco prodotto da botti scolme), Dario Orlandini (Az. Agricola Orlandini) sarà presente con i suoi due Trebbiano Febo e Caligola mentre Andrea Bragagni (Az. Agricola Bragagni) porterà il Barbagianna (Trebiano e Famoso) e Rio Bagno (Sangiovese e Cabernet). Infine lo stesso Andrea Marchetti farà degustare il G ray 2017 (Pinot Grigio ramato).

Oltre a parlare e godere dei vini naturali che ultimamente catalizzano l'interesse dei winelover e addetti del settore, si potrà degustare un **piatto realizzato dallo staff della Baita**, il tutto guidato dal giornalista Luca Casadei.

Il costo di partecipazione è di 15 euro a persona.

Per informazioni e prenotazioni: Mirko Morini: 338.1271203 oppure mirko.morini@hotmail.it.

Data di creazione

11/11/2018

Autore
redazione