

# **Marche e Campania protagoniste di “IO VINO 2018 - Selezione da Vitigno Autoctono”**

scritto da Redazione | 26/04/2018



# IOVINO

Selezione da Vitigno Autoctono  
3a EDIZIONE

**DOMENICA 6 MAGGIO**

dalle ore 11,30 alle 20,00  
**Banchi d'assaggio**  
dedicati a Marche e Campania

ore 15,00  
seminario sul Pecorino annata 2014  
di Francesco Quercetti

ore 17,00  
seminario sul Greco annata 2012  
di Alessio Pietrobattista e Monica Coluccia

**LUNEDÌ 7 MAGGIO**

dedicato a operatori del settore, buyers  
winemaker e consumatori finali

dalle ore 11,30 alle 18,00  
**Banchi d'assaggio**

 **CASTELLO DI SANTA SEVERA**

Strada statale 1 Via Aurelia, KM 52,600  
Santa Severa, Santa Marinella RM

**INGRESSO BANCHI DI ASSAGGIO €10,00\***

**SEMINARIO €10,00\* CAD.**  
È CONSIGLIATA LA PRENOTAZIONE  
PER I SEMINARI (max 40 posti)


(\*) La cauzione del bicchiere di €5,00, che verrà restituita  
alla riconsegna dello stesso, non è inclusa nella somma

 [facebook.com/iovino.wine](https://facebook.com/iovino.wine)

 [www.iovino.wine](http://www.iovino.wine)

PER INFORMAZIONI  
Tel: 338.3108758  
E-mail: [segreteria@iovino.wine](mailto:segreteria@iovino.wine)

**CO  
OP** | **CUL  
TURE**

 **SOPRINTENDENZA ARCHEOLOGICA,  
BELLE ARTI E PAESAGGIO  
PER L'AREA METROPOLITANA DI ROMA,  
LA PROVINCIA DI VITERBO  
E L'ETRURIA MERIDIONALE**

 **COMUNE DI  
SANTA MARINELLA**

 **LAZIO  
crea**





**REGIONE  
LAZIO**

[www.regione.lazio.it](http://www.regione.lazio.it)

# Il 6 e 7 maggio, in un castello romano con 2000 anni di storia, torna la manifestazione organizzata dall'associazione IO VINO per scoprire le specificità dei vitigni autoctoni italiani. Marche e Campania protagoniste dell'edizione 2018.

La suggestiva cornice del **Castello di Santa Severa**, in provincia di Roma, ospiterà, domenica 6 e lunedì 7 maggio, la terza edizione di **"IO VINO - Selezione da Vitigno Autoctono"**, un appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati del settore vinicolo nostrano.

## IO VINO 2018 - Selezione da Vitigno Autoctono: programma

Organizzata dall'associazione culturale "IO VINO", con il patrocinio della Regione Lazio e del Comune di Santa Marinella, l'evento vedrà la partecipazione di **oltre 60 produttori** e lo svolgersi di diversi seminari tenuti da esperti.

**IO VINO**  
Selezione da Vitigno Autoctono  
3a EDIZIONE

**DOMENICA 6 MAGGIO**  
dalle ore 11,30 alle 20,00  
Banché d'assaggio  
dedicati a Marche e Campania

ore 15,00  
seminario sul Pinot Nero annata 2014  
di Francesco Quercetti

ore 17,00  
seminario sul Greco annata 2012  
di Anna Petrolinica e Maria Calamia

**LUNEDÌ 7 MAGGIO**  
ore 11,30 alle 18,00  
Banché d'assaggio

**CASTELLO DI SANTA SEVERA**  
Strada statale 1 Via Aurelia, 002 52 000  
Santa Severa, Santa Marinella RM

INGRESSO BANCHE DI ASSAGGIO €18,00\*

SEMINARIO €18,00\* CAD.  
E CONSULTAZIONE LA PRESENTAZIONE  
PER I PRODOTTI PIÙ DI AVANTI

\*La colazione del mattino di €1,00 che verrà restituita  
alla ricezione dello stesso, non è inclusa nella somma

PER INFORMAZIONI  
Tel. 328.3188766  
E-mail: [iovinoinfo@iovinoinfo.it](mailto:iovinoinfo@iovinoinfo.it)

COOP  
OP  
RE

LAZIO crea  
REGIONE LAZIO  
[www.regione.lazio.it](http://www.regione.lazio.it)

Quest'anno saranno protagoniste le Marche e la Campania, entrambe affacciate sul mare ma dalle sponde opposte dello Stivale. **IO VINO 2018** darà l'opportunità di conoscere meglio queste due magnifiche terre, giacché, i riflessi dell'ambiente e della cultura locale si possono rintracciare anche nei prodotti tipici di un luogo ed il vino è, sicuramente, uno dei più importanti per capirne l'essenza.

Le due regioni, pur essendo bagnate dal mare, hanno un clima differente poiché la Campania è soggetta alle correnti mediterranee e atlantiche mentre le Marche sono sferzate da quelle provenienti dai Balcani. Tale diversa collocazione geografica, quindi, influenza e diversifica la produzione vitivinicola che, per ciascuna regione, assume specificità che la rendono unica e

inimitabile. Proprio questa difformità sarà oggetto di comparazione durante la due giorni sul litorale laziale.

Gli espositori proporranno al pubblico **vini prodotti con vitigni autoctoni** – rigorosamente D.O.C. e D.O.C.G. – che potranno essere gustati presso i banchi di assaggio, accessibili al costo di 10 euro.

Nel corso della prima giornata si svolgeranno due seminari: uno sul **Pecorino di annata 2014**, tenuto da **Francesco Quercetti**, critico enogastronomico e coordinatore per la regione Marche della guida Slow Wine; l'altro sul **Greco dell'annata 2012**, presentato da Alessio Pietrobattista, giornalista e degustatore per la guida **Vini d'Italia del Gambero Rosso** e Monica Coluccia, giornalista.

Di seguito il programma completo dell'evento:

### **DOMENICA 6 MAGGIO**

Dalle ore 11,30 alle 20,00

Banchi d'assaggio dedicati a Marche e Campania

Ore 15,00

Seminario sul Pecorino annata 2014, di Francesco Quercetti (max 40 posti, è consigliata la prenotazione)

Ore 17,00

Seminario sul Greco annata 2012, di Alessio Pietrobattista e Monica Coluccia (max 40 posti, è consigliata la prenotazione)

### **LUNEDÌ 7 MAGGIO**

Dedicato ad operatori del settore, buyers winemaker e consumatori finali

Dalle ore 11,30 alle 18,00

Banchi d'assaggio

### **IO VINO - Selezione da Vitigno Autoctono**

**Quando:** 6 e 7 maggio 2018

**Dove:** Castello di Santa Severa, SS1 Via Aurelia, Km 52,600 - Santa Marinella (RM)

Informazioni sul programma, accrediti stampa e per conoscere i produttori presenti:

**www.iovino.wine** - IO Vino su [Facebook](#).