Cena della Vendemmia

VENERDI'
24
SETTEMBRE
20.00

Vi aspettiamo presso l'Ex Convento di San Francesco a Conegliano con i piatti della tradizione e la convivialità della vendemmia veneta, per celebrare insieme il periodo dell'anno in cui l'uva è protagonista.



La manifestazione si svolgerà anche in caso di pioggia. Prenotazioni telefoniche o via mail fino ad esaurimento posti.

euro 28,00 a persona

Per informazioni: tel. 327 3617237 - dama@damacastellana.it www.damacastellana.it



24 25 26 settembre 2021

Ex Convento di San Francesco Conegliano



Degustazione dei migliori vini del Veneto della Selezione EnoConegliano



Per informazioni: tel. 327 3617237 - dama@damacastellana.it















VENERDÌ 24 SETTEMBRE

Cena della vendemmia ore 20.00

Durante la serata intrattenimenti emozionali

SABATO 25 SETTEMBRE

dalle ore 16.00 alle 24.00

Apertura stand

Degustazione della Selezione Vini Veneti

e delizie del nostro territorio

ore 17.00 | Degustazione guidata

"L'Incrocio Manzoni 6.0.13:

il successo del connubio vitigno territorio"

dalle ore 19.00 alle 20.00

Premiazioni Concorso Regionale

EnoConegliano 2021

DOMENICA 26 SETTEMBRE

dalle ore 10.00 alle 20.30

Apertura stand

Degustazione della Selezione Vini Veneti

e delizie del nostro territorio

ore 11.00

Degustazione guidata

"Ferrari Perlè Bianco 2013, Ferrari Perlè Nero 2013, Ferrari Perlè Rosé 2016 verso Metodo Classico Veneto"

ore 12.00 Assaggi di piatti tipici

ore 18.30 Presentazione delle

Campionesse Europee Imoco Volley

ore 17.00 | Degustazione guidata

"Vino Amarone verso Piave Malanotte: due DOCG di grande carattere"

PRENOTA LE TUE **DEGUSTAZIONI**

(per info e prenotazioni chiamare il 327 3617237)



SABATO 25 SETTEMBRE ore 17.00

Degustazione guidata

"L'Incrocio Manzoni 6.0.13:

il successo del connubio vitigno territorio"



DOMENICA 26 SETTEMBRE ore 11.00

Degustazione guidata

"Ferrari Perlè Bianco 2013, Ferrari Perlè Nero 2013, Ferrari Perlè Rosé 2016 verso Metodo Classico Veneto"



DOMENICA 26 SETTEMBRE ore 17.00

Degustazione guidata

"Vino Amarone verso Piave Malanotte due DOCG di grande carattere"











