



PRIME DI VITE IN RIVIERA | Anteprima delle nuove annate in Ortovero

Ortovero, 15 marzo 2022.

Domenica 27 dalle 14 alle 19 e lunedì 28 marzo, dalle 11.00 alle 18.00, si svolgerà all'Enoteca Regionale di Liguria a Ortovero, in provincia di Savona, la quinta edizione di *Prime di Vite in Riviera*: un appuntamento imperdibile durante il quale saranno presentate le nuove annate dei vini ed olii extravergini prodotti dalle aziende della rete di imprese Vite in Riviera.

La kermesse inizierà ufficialmente domenica 27 con l'apertura dei banchi d'assaggio e continuerà lunedì 28 marzo. Saranno due giorni interamente dedicati al vino, all'olio extravergine e all'accoglienza enoturistica del Ponente Ligure.

L'evento, organizzato da Vite in Riviera e patrocinato dal Comune di Ortovero, vedrà la partecipazione dei produttori di Vite in Riviera che presenteranno alla stampa, agli operatori del settore e al pubblico di appassionati, turisti e wine & food lovers le nuove annate di vino e olio in commercio: protagonisti i vini DOC Riviera Ligure di Ponente, IGT Colline Savonesi, DOC Ormeasco, DOC Rossese di Dolceacqua e l'olio Extravergine di Taggiasca Riviera del Ponente Savonese. La manifestazione sarà inoltre dedicata alle proposte di accoglienza ed experience che Vite in Riviera e le sue aziende promuovono grazie alle attività di valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze agroalimentari.

Due appuntamenti imperdibili saranno le Master Class tematiche durante le quali si assaggeranno alcuni dei migliori vini prodotti dai vignaioli di Vite in Riviera.

- Domenica 27 marzo, dalle ore 15.30 alle 16.30, "*I Bianchi del Ponente Ligure, il tempo che migliora*": wine tasting di vini bianchi invecchiati del Ponente Ligure, presentato dal Sommelier Augusto Manfredi.
- Lunedì 28 marzo, dalle ore 12.30 alle 13.30, "*L'eleganza dei Grandi Rossi del Ponente Ligure*": wine tasting di una selezione di grandi vini rossi delle aziende di Vite in Riviera, presentato dal Sommelier Augusto Manfredi.

Il costo per la partecipazione a ogni Master Class è di € 30.00, per un massimo di 10 posti ciascuna.

Lunedì 28 marzo alle ore 15.00, incontro con l'autrice, giornalista e wine educator, Laura Donadoni che presenterà il suo nuovo libro "*Custodi del Vino – Storie di un'Italia che esiste e rinasce*". <https://theitalianwinegirl.it/libri/custodi-del-vino/> Il libro è dedicato a produttori e territori del vino Italiani e contiene anche una sezione dedicata la Ponente Ligure, frutto di un viaggio visita di Laura Donadoni sul nostro territorio, durante l'estate 2021. Con Laura Donadoni saranno presenti il Vice Presidente della Regione Liguria e Assessore all'Agricoltura Alessandro Piana e il Presidente



Vite in Riviera

Ligurian Wines between land & sea
TUTELA E PROMOZIONE GRANDI VINI DEL PONENTE LIGURE

dell'Enoteca Regionale di Liguria Marco Rezzano per un confronto e dibattito sul vino e olio extravergine del territorio, che coinvolgerà tutti i presenti.

La partecipazione alla presentazione del libro è su prenotazione.

Gli ingressi all'evento Prime di Vite in Riviera saranno monitorati e preferibilmente su prenotazione. Il sito web di Vite in Riviera www.viteinriviera.it riporterà il programma e le informazioni operative relative alla manifestazione.

Il biglietto avrà un costo d'ingresso di €15,00. I Sommelier beneficeranno di un prezzo riservato di €10,00, con presentazione della tessera, e gli operatori del settore ristorativo e alberghiero usufruiranno dell'ingresso gratuito previa registrazione online all'indirizzo e-mail info@viteinriviera.it.

Per info e prenotazioni: info@viteinriviera.it – 366 8726643.

Vite in Riviera è nata nell'ottobre 2015 con la sottoscrizione di un Contratto di Rete da parte di un gruppo di aziende vitivinicole ed olivicole, ubicate tutte tra le provincie di Savona e Imperia, con l'obiettivo di divulgare e promuovere i vini e gli oli liguri della Riviera di Ponente.

Ufficio Stampa Vite in Riviera

Federica Schir – 389 9425510

f.schir@mediawine.it

Silvia Rama – 347 1101067

silvia@d-vinum.it