

Con il contributo di:



FONDAZIONE
Cassa di Risparmio di Imola



Ari.al.co
ASSOCIAZIONE
RISTORATORI
COMPRESORIO IMOLESE



Gruppo Bancario Cassa di Risparmio di Ravenna S.p.A.

Allianz  RAS

Agenti: BERNARDI ROBERTO
CAMANZI DAVIDE
Via Aldrovandi 7 - IMOLA (BO)
0542.22708 ras.imola@fin.it



Via Emilio 92 40026 IMOLA (BO)
Tel. 0542.35289 fax 0542.28208
e.mail verdarte@virgilio.it



PANETTERIA - FOCACCERIA
V. San Francesco, 36 Zona Arcella
IMOLA - Tel. 0542.45727



Via Gennevilliers 4 IMOLA
Tel. 0542.41525 - hom.studio@libero.it



VIA K. ADENAUER 2/4
VICENZA - 0444.964057



Via A. Marzari, 14 IMOLA (BO) Tel. 0542/40388

COME SI ARRIVA

Dal casello dell'autostrada A14 proseguire verso Imola (km 4). Alla rotonda dopo il sottopasso svoltare a destra e al primo semaforo svoltare a sinistra in viale A. Costa. Qui e nelle vie adiacenti esistono diversi parcheggi liberi e a pagamento, liberi dopo le 19,30 e nei giorni festivi. Palazzo Marchi si trova in centro storico, in via San Pier Grisologo 38 (a circa 400 mt.).

www.voluptates.it



Associazione Italiana Sommeliers
Romagna - Delegazione di Imola



con il Patrocinio
del Comune di Imola

Voluptates


Magnifici Vini in degustazione

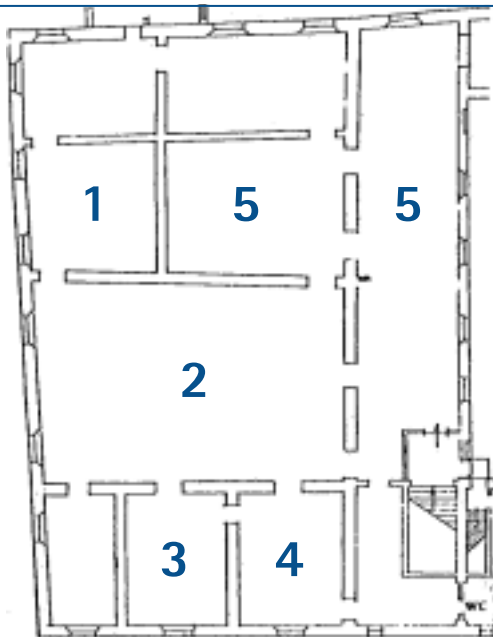


IMOLA, Palazzo Marchi
6_7_8 marzo 2009

Venerdì/Sabato 16,30-23 - Domenica 15,30-21



In collaborazione con 
le Lune
ENOTECA



- La quota minima di ingresso è di € 15.
- Sono compresi il bicchiere con tasca, il libretto e un carnet di 5 tickets (soci A.I.S./Slow Food 6 tickets) che consente di degustare da 1 a 5 vini a scelta tra quelli presenti (sale 1, 2, 3 e 4) e un assaggio di specialità alimentari.
- Possibili degustazioni aggiuntive da € 2 a € 12.
- Assaggi di prodotti gastronomici di pregio nella sala 5.

Orari di apertura: venerdì 6 e sabato 7 marzo dalle 16,30 alle 23, domenica 8 marzo dalle 15,30 alle 21.

La biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura.

SALA 1

Vini Spumanti

Bellavista	Franciacorta Grand Cuvée Brut 2004	Lombardia
Ca' Del Bosco	Franciacorta Dosage Zéro 2003	Lombardia
Cavit	Trento Altemasi Graal Ris. 2001	Trentino
Ferrari F.lli Lunelli	Trento Brut Perlè Nero 2002	Lombardia

Vini Bianchi

Les Crêtes	Chardonnay Cuvée Bois 2006	Valle d'Aosta
Cantina Tramin	Gewürztraminer Nussbaumer 2007	Alto Adige
San Michele App.	Sauvignon St. Valentin 2007	Alto Adige
Livio Felluga	Pinot Grigio 2007	Friuli V. G.
La Tunella	Biancosesto 2007	Friuli V. G.
Venica	Sauvignon Ronco del Cerò 2007	Friuli V. G.
Tedeschi	Pignoletto 2005	Emilia

SALA 1

Vini Bianchi

Monticino Rosso	Albana di R. Codronchio 2006	Colli d'Imola
Garofoli	Verdicchio Cast. Jesi Podium 2006	Marche
Pietracupa	Greco di Tufo 2007	Campania
Rocca del Principe	Fiano di Avellino 2007	Campania

SALA 2



La Castellada	Collio Ribolla Gialla 2004	Friuli V. G.
Ca' Orologio	Relógio 2006	Veneto
Matè	Sant'Antimo Mantus 2004	Toscana
Clara Marcelli	K'un 2006	Marche

Voluptates sostiene



www.saobernardo.it

SALA 2

Vini Rossi

Brezza	Barolo Sarmassa 2004	Piemonte
Giacomo Conterno	Barolo Ris. Monfortino 2001	Piemonte
Gaja	Barbaresco 1999	Piemonte
Bruno Giacosa	Barbaresco 2000	Piemonte
Malvirà	Roero Sup. Mombeltramo 1999	Piemonte
Bartolo Mascarello	Barolo 2004	Piemonte
Rainoldi	Sfursat Fruttaio Ca' Rizzieri 2004	Lombardia
Cantina Bolzano	Lagrein Riserva Taber 2006	Alto Adige
Cortaccia	Merlot Brenntal 2005	Alto Adige
Hofstätter	Pinot Nero Barthenau 2005	Alto Adige
Tenuta S. Leonardo	San Leonardo 2004	Trentino
Borgo San Daniele	Arbis Ros 2005	Friuli V. G.
Dorigo	Montsclapade 2004	Friuli V. G.
Cantina Negrar	Amarone Vigneti di Jago 2004	Veneto
Corte Sant'Alda	Amarone della Valpolicella 2004	Veneto

SALA 2

Vini Rossi

Dal Forno	Amarone Monte Lodoletta 2003	Veneto
Cesari	Sangiovese IGT Tauleto 2004	Romagna
Ca' Lunga	Cabernet Sauv. Imperius 2004	Colli d'Imola
Ca' Vecja	Sangiov. di R. Ris. Vigna delle Poiane 2005	Colli d'Imola
Tre Monti	Sangiovese di R. Thea 2006	Colli d'Imola
Antinori	Tignanello 2005	Toscana
Felsina	Fontalloro 2005	Toscana
Castello del Terriccio	Lupicaia 2004	Toscana
Moris Farms	Morellino di Scansano Ris. 2005	Toscana
Pietroso	Brunello di Montalcino 2003	Toscana
Poggio Brigante	Morellino di Scansano Arsurra 2006	Toscana
Tenimenti Ruffino	Romitorio di Santedame 2005	Toscana
Tenuta San Guido	Sassicaia 2005	Toscana
Villa Cafaggio	San Martino 2004	Toscana
Mancinelli	Lacrima di Morro d'A. Sup. 2004	Marche

SALA 2

Vini Rosati e Rossi

Oasi degli Angeli	Kurni 2006	Marche
Antonelli S. Marco	Sagrant. di Montef. Chiusa di Pannone 2003	Umbria
Masciarelli	Montepulc. d'Abruzzo Villa Gemma 2004	Abruzzo
Valentini	Montepulciano d'A. Cerasuolo 2007	Abruzzo
Mastroberardino	Taurasi Ris. Centotrenta 1999	Campania
Montevetrano	Montevetrano 2006	Campania
Tormaresca	Masseria Ma'ime 2005	Puglia
Librandi	Gravello 2006	Calabria
Duca di Salaparuta	Duca Enrico 2004	Sicilia
Morgante	Don Antonio 2006	Sicilia
Tasca d'Almerita	Rosso del Conte 2005	Sicilia
Tenuta Terre Nere	Etna Rosso Calderara Sottana 2006	Sicilia
Argiolas	Turriga 2004	Sardegna
Dettori	Dettori Rosso 2004	Sardegna
Mesa	Buio Buio 2006	Sardegna

SALA 3

Arriva lo Straniero

Jacques Selosse	Blanc de Blancs Brut 1998 Champagne
De Ladoucette	Baron de L 2005 Loira
Fx Pichler	Riesling Kellerberg Smaragd 2004 Austria
Finca Allende	Rioja Aurus 2005 Spagna
Chateau Mouton Rothschild	Mouton Rothschild 1998 Bordeaux
Bruno Clair	Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru 2006 Borgogna
Penfolds	Grange 1999 Australia

SALA 4

Dulcis in Fundo

La Stoppa	Malvasia Passito Vigna del Volta 2006 Emilia
Monticino Rosso	Albana di Romagna Passito 2005 Colli d'Imola
Leone Conti	Tu chiamale se vuoi emozioni.. Lato B 2006 Romagna
Avignonesi	Vin Santo 1996 Toscana
Umani Ronchi	Maximo 2005 Marche
Donnafugata	Passito di Pantelleria Ben Ryé 2007 Sicilia
Florio	Marsala Superiore Riserva Donna Franca Sicilia



Via U. La Malfa 29 - IMOLA
0542.643359 www.lune.it

SALA 5

Specialità gastronomiche

In area riservata degustazione di salumi e formaggi di eccellenza proposti da "Marsala 18", il nuovo punto di riferimento a Imola per chi è alla ricerca di grande qualità. Prossima apertura.

Un assaggio di salumi o formaggi è compreso nella quota di ingresso.

Degustazioni singole a pagamento – Indicazioni ai tavoli



Luigi Guffanti iniziò nel 1876 la sua attività di affinatore di formaggi ed ebbe la geniale intuizione di acquistare una miniera d'argento abbandonata in Valganna, in provincia di Varese, per stagionare il suo gorgonzola. L'esperienza accumulata è stata via via trasferita alle tome degli alpeggi ossolani, al Parmigiano Reggiano e a formaggi italiani, francesi, svizzeri, inglesi, spagnoli, portoghesi...



Via Sparate, 1
40011 Anzolo Emilia (BO)

Casearia di Sant'Anna è tra i maggiori produttori di Parmigiano Reggiano da agricoltura biologica. Dai terreni delle tre aziende associate si ottiene il foraggio necessario alla alimentazione delle vacche nel pieno rispetto del disciplinare produttivo. Il caseificio trasforma esclusivamente il latte bio aziendale e le forme ottenute, di diverse stagionature, sono tutte marchiate a garanzia di una sicura ed attenta rintracciabilità.



Carni Gest propone l'assaggio di salumi tradizionali del territorio, oltre che di lardo di Colonnata, prosciutto San Daniele, salumi piacentini.

MARSALA 18

LA LEGGE DEL VENTRE

Via Marsala - IMOLA

Note di degustazione

Area reserved for notes on the tasting experience, featuring horizontal dashed lines for writing.