

# VINI d'ITALIA

## MASTERCLASSES – HALL 15, F07

### Sonntag, 10. März

- Custoza: ein zeitgemäßer Cuvée mit Costantino Gabardi **10:30**
- Venetien und seine autochthonen Weine mit Sebastian Bordthäuser **12:00**
- Meiningers TOP 100 Italy (mit food pairing) mit Peter Douglas **13:30**
- Morellino: der Sangiovese von der Toskanischen Küste mit Sebastian Bordthäuser **15:00**
- Asolo Prosecco erzählt eine andere Geschichte mit Simon Staffler **16:30**

### Sunday, 10 March

- Custoza: contemporary blend by Costantino Gabardi **10:30**
- Venezia and indigenous wines by Sebastian Bordthäuser **12:00**
- Best of Meininger TOP 100 Italy (with food pairing) by Peter Douglas **13:30**
- Morellino: the Tuscany coast's Sangiovese by Sebastian Bordthäuser **15:00**
- Asolo Prosecco is a different story by Simon Staffler **16:30**

### Montag, 11. März

- Die überschäumende Seele des Prosecco mit Sebastian Bordthäuser **10:30**
- Große Weißweine aus Kampanien von autochthonen Rebsorten mit Sebastian Bordthäuser **12:00**
- Meiningers TOP 100 Italy: spannende Entdeckungen für Gastronomie und Fachhandel (mit food pairing) mit Peter Douglas **13:30**
- Vesuvio: Weine von vulkanischen Böden mit Sebastian Bordthäuser **15:00**
- Pinot Grigio DOC aus Venetien: Anbaugebiet, Rebsorte, Stilistik und Nuancen mit Sebastian Bordthäuser **16:30**

### Monday, 11 March

- Prosecco – a sparkling state of mind by Sebastian Bordthäuser **10:30**
- The great Campania white wines from indigenous grape varieties by Sebastian Bordthäuser **12:00**
- Meininger TOP 100 Italy: exciting new finds for gastronomy and specialty retailers (with food pairing) by Peter Douglas **13:30**
- Vesuvio: wines from volcanic soil by Sebastian Bordthäuser **15:00**
- Pinot Grigio DOC delle Venezie: territory, grape variety, stylistic nuances by Sebastian Bordthäuser **16:30**

### Dienstag, 12. März

- Weine aus Friaul-Julisch Venetien: was ihre Einzigartigkeit ausmacht mit Matteo Bellotto **10:30**
- Franciacorta-Weine: Stilistik und Nuancen-Vielfalt mit Sebastian Bordthäuser **12:00**
- Meiningers TOP 100 Italy: unbekannte Terroirs (mit food pairing) mit Peter Douglas **13:30**

### Tuesday, 12 March

- Friuli Venezia Giulia wines: how to be unique by Matteo Bellotto **10:30**
- The different nuances of Franciacorta by Sebastian Bordthäuser **12:00**
- Meininger TOP 100 Italy: unknown terroirs in Italy (with food pairing) by Peter Douglas **13:30**



Anmeldung  
Registration

madeinitaly.gov.it



Ministry of Foreign Affairs  
and International Cooperation



ITALIAN TRADE AGENCY

