

Wine & Food

Made in Italy
di Giorgio Valentino

Ristorante

" IQ Wine Intelligent shop & bar "



Report Finale

“ Le Eccellenze del Territorio ”

37° Evento: Mosca, 05 GIUGNO 2018



Data Evento: Mosca, 5 GIUGNO 2018 - Ore 18,30 – 23,00

Ristorante " IQ Wine Intelligent shop & bar "

Responsabile Progetto Wine & Food Made in Italy

Coordinatore Sala

Collaboratore IQ WINE

Esperto e Sommelier di vino

Interprete ufficiale evento

Giorgio Valentino

Maya Sheremeteva

Alla Absalyamova

Dmitry Fedotov

Elizabeth Rassamakhina

Nominativi e categorie ospiti Wine Tasting

Anna Fedorova

Aleksey Akindinov

Alla Absalyamova

Maya Sheremeteva

Soloviev Alexandr

Vitaly Strijak

Pikovich Yuri

Repey Roman

Svetlana Arsenashvile

Tatiana Longinova

Svetlana Malinicheva

Lyudmila Duyven

Viacheslav Karelin

Olga Semenishcheva

Tatiana Bozhko

Igor Sakharov

Igor Chepkasov

Elizabeth Rassamakhina

Valentino Giorgio

Fedotov Dmitry

Primoz Stoka

Imp. Tec. IQ WINE

Imp. Tec. IQ WINE

Imp. Tec. IQ WINE

Imp. Tec. IQ WINE

Ospite privato Vip

Importatore Aroma

Importatore Aroma

Imp. Tecnico OOO Assemblage

Importatore Vintage – M

Manager Dapex

Manager Alexandra tour

Wine Gastronomy

Distillarus

Giornalista SommelierASI

E.N.I.T. MOSCA

Giornalista Didgestiv

Presidente Moscow Whisky Club

Interprete

W & F Made in Italy

Esperto di Vini

Titolare Azienda Stoka

La degustazione seduta, coordinata come sempre, dall'esperto vini Dmitriy Fedotov.

E' stata predisposta una scaletta Wine Tasting per un totale di 11 tipologie di vini delle zone : Grave, Zona Carso Kras, il tutto accompagnato da pietanze per la degustazione.

Il Menù:

Drink di benvenuto

La Delizia Prosecco Naonis Extra Dry (Friuli-Venezia Giulia)

ANTIPASTI

Insalata di Salmone con zucchine e crema di formaggio

Stoka Rosè (Kras)

Quindi ...

Mini bruschetta con il salmone

vini:

Vitovska Kras Stoka, Vitovska Kras Vrabec ,
Traminer Sass Ter (Friuli-Venezia Giulia)

IL PRIMO

Minestrone con carne e pesto

vini:

La Delizia Refosco p.r. Sass Ter (Friuli-Venezia Giulia),
Terrano Kras Stoka, Terrano Kras Vrabec

IL SECONDO

Pasta con le lumache

vini:

Malvasia Kras Stoka, Malvasia Kras Vrabec

Biscotti della casa

vini:

La Delizia Spumante Ribolla Gialla Naonis (Friuli-Venezia Giulia)

Tè / Caffè

Le Aziende:

Azienda La Delizia Grave Doc

Azienda Vina Stoka

Azienda Vina Vrabec

5 июня 2018 - часов 18,30 – 23,00

Оценочная шкала:

95- 100 Классика: великое вино

90-94 Потрясающе: вино с превосходным характером и стилем

85-89 Очень хорошо: интересное вино

80-84 Хорошо: качественное вино

№	Название компании и вина	Регион	Сорт	%	Оценка
1	Prosecco Naonis Extra Dry	Компания La Delizia Фриули Венеция Джулия	Глера 100%	11,00	91
2	Rosè Stoka	Компания Stoka Крас	Vitovska 100%	11,50	89
3	Vitovska Stoka	Компания Stoka Крас	Vitovska 100%	12,50	95
4	Traminer Doc	Компания La Delizia Фриули Венеция Джулия	Траминер 100%	12,50	96
5	Vitovska Vrabc	Компания Vrabc Крас	Vitovska 100%	12,50	93
6	Terrano Stoka	Компания Stoka Крас	Terrano 100%	13,00	96
7	Terrano Vrabc	Компания Vrabc Крас	Terrano 100%	12,50	94
8	Refosco p.r. Doc	Компания La Delizia Фриули Венеция Джулия	Refosco P.R. 100%	12,50	95

10	Malvasia Vrabec	Компания Vrabec Крас	Мальвазия100%	12,50	93
11	Spumante Ribolla Gialla	Azienda La Delizia Фриули Венеция Джулия	Риболла Джалла 100%	11,50	97

Feedback:

Ottima degustazione, con prodotti eccellenti, grande entusiasmo da parte degli ospiti partecipanti , ottimo lavoro svolto dallo staff di IQ WINE per la **37° Edizione** di Wine & Food Made in Italy nella Città di Mosca.

Un ringraziamento a tutti, per il lavoro svolto.

Wine & Food Made in Italy