



SIMEI 2003

Ganimede® Hall 15/1 Stand L02/M01

Degustazioni Metodo Ganimede® a numero chiuso.
Iscrizione on line su www.metodoganimede.com
entro 26/11/2003



MARTEDÌ, 2 DICEMBRE 2003

ore 14,30

Apertura dei lavori: **Padrino dell'evento Metodo Ganimede® - SIMEI 2003:**
Enologo GIANNI MENOTTI

Direttore di "Villa Russiz" (Capriva del Friuli - Go) che interverrà sul tema:
VINIFICAZIONE IN BIANCO E IN ROSSO CON METODO GANIMEDE®

Degustazione di vini bianchi 2003 prodotti con **Metodo Ganimede®**

Degustazione **"Graf de La Tour Merlot 2003 Villa Russiz" - Metodo Ganimede®** e testimone



MERCOLEDÌ, 3 DICEMBRE 2003

ore 10,30

GIANNI MASCIARELLI

proprietario della **Cantina Masciarelli** (S. Martino sulla Marrucina - CH)
premio **CANTINA DELL'ANNO 2004** guida **Gambero Rosso/Slow Food**

Presenta:

MASCIARELLI E METODO GANIMEDE®: 5 ANNI DI VALUTAZIONI.

In degustazione i vini Masciarelli:

Trebbiano 2001, Montepulciano d'Abruzzo 2000, Montepulciano d'Abruzzo 2003

A seguire: "il vino buono anche nella botte grande..."

Degustazione di Montepulciano d'Abruzzo in fermentatori Ganimede® da 2.150 HI

Presenta: **Enologo ROMEO TARABORRELLI**



GIOVEDÌ, 4 DICEMBRE 2003

ore 10,30

SANGIOVESE 2003 E METODO GANIMEDE®: VINCERE UNA SFIDA.

Presenta: **Enologo NICOLÒ D'AFFLITTO**

In degustazione: **Sangiovese 2003 "Marchesi De'Frescobaldi"**

ore 14,30

MACERAZIONE PELLICOLARE DINAMICA CON METODO GANIMEDE®

Presenta: **Enologo CLAUDIO GORI**

In degustazione: vini **Metodo Ganimede®** dalla Puglia e dalla Toscana



VENERDÌ, 5 DICEMBRE 2003

ore 10,30

FRANCIA - CHÂTEAU CRANSAC, UNA SCELTA PRECISA: METODO GANIMEDE®

**La Cantina francese che ha scelto di investire per la qualità
dei propri vini esclusivamente in fermentatori Ganimede®**

Presenta: **Enologo JEAN-CHRISTOPHE BRIET - Château Cransac** (Cotes du Frontonnais)

In degustazione: vini **Metodo Ganimede® Château Cransac 2003**



SABATO, 6 DICEMBRE 2003

ore 10,30

METODO GANIMEDE® IN SPAGNA.

Presenta: **OSCAR TOBIA LÓPEZ** preproprietario di **Bodegas Tobia** (La Rioja)

RICARDO CANTERA - Ganimede® Spagna

In degustazione:

Alma de Tobia 2001 Tinto Singular - Metodo Ganimede® (Bodegas Tobia)

e altri vini spagnoli **Metodo Ganimede® 2003**