

IGT - I Giovani Terribili

**L'AGLIANICO DEL VULTURE DI ELENA FUCCI,
L'ABRUZZO DI VALENTINA DI CAMILLO
(TENUTA I FAURI) E LE SPERIMENTAZIONI DI
ROCCO TOSCANI (OT WINE)**

**Venerdì 25 gennaio alle ore 20 allo Sheraton Roma
Hotel dell'EUR conosceremo tre territori italiani nella
visione di tre giovani produttori. Storie diverse,
spesso opposte, ma con un denominatore comune:
l'innovazione**

La **Delegazione Fisar Roma e Castelli Romani** apre il ciclo di degustazioni del 2019 con un appuntamento a tre voci. "IGT - I Giovani Terribili" vuole essere un richiamo all'innovazione insita nelle nuove generazioni, ma anche un'idea di quello che possono fare i giovani per risollevare o modificare la strada intrapresa da un territorio, una denominazione o uno specifico vino.

Valentina Di Camillo di [Tenuta i Fauri](#) (Ari - Chieti), **Rocco Toscani** di [Az. Agr. Toscani](#) (Casale Marittimo - Pisa) ed **Elena Fucci** di [Az. Agr. Elena Fucci](#) (Barile - Potenza) ci faranno conoscere la loro visione del vino e dei loro territori attraverso una degustazione a più voci. A parlare saranno comunque innanzitutto i vini, due per ognuno dei giovani produttori, scelti per rappresentare al meglio cosa vogliono trasmettere **Valentina, Elena e Rocco** attraverso il loro lavoro. Per Elena Fucci la scelta è semplice quanto lineare, quindi protagonista sarà il **Titolo Aglianico del Vulture DOCG** benché in due annate. D'altronde Elena rappresenta la riscossa di un territorio dalle grandi potenzialità, incautamente collocabile in un sud statico arrivato invece sulle tavole di tutto il mondo grazie ad una donna e, in più, giovanissima. Per Rocco Toscani la scelta diventa più complicata (sulla carta), essendosi inserito strada facendo nel progetto enologico del padre Olivero. In degustazione ci saranno i due vini in cui è più evidente la mano di Rocco, anche nelle etichette, ovvero il **Loli 2018**, rosato da uve Syrah prodotto con metodo ancestrale presentato in anteprima assoluta, e **Lumeo 2016**, Syrah affinato in anfora. Infine Valentina che, con il fratello Luigi ha ripreso la strada della qualità in Abruzzo, inserendo però tanta fantasia. In degustazione ci saranno il **Pecorino 2017**, il vino del momento, e l'**Ottobre Rosso Montepulciano d'Abruzzo 2017**, la storia. D'altronde come recita il sito dell'azienda di Di Camillo cono "Con i piedi per terra e la testa tra le nuvole".

Vi aspettiamo numerosi per una serata unica, senza precedenti sia per la squadra in campo sia per i vini in degustazione.

IN DEGUSTAZIONE

Loli 2018 (Anteprima) - Az. Agr. Toscani

Abruzzo Doc Pecorino 2017 - Tenuta i Fauri

Ottobre Rosso Montepulciano d'Abruzzo Doc 2017 - Tenuta i Fauri

Lumeo Toscana Rosso IGT 2016 - Az. Agr. Toscani

Titolo Aglianico del Vulture Docg 2016 - Az. Agr. Elena Fucci

Titolo Aglianico del Vulture Docg 2015 - Az. Agr. Elena Fucci

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

quando / **VENERDÌ 25 GENNAIO 2019 DALLE ORE 20 (inizio registrazione ore 19.30)**

dove / **SHERATON ROMA HOTEL, VIALE DEL PATTINAGGIO 100 - ROMA**

costo / **25 EURO, RIDOTTO A 20 EURO PER I SOCI FISAR**

prenotazione obbligatoria / **VIA MAIL A prenotazioni@fisar-roma.it (specificare se si è soci e fornire un numero di telefono cellulare)**

Cordiali saluti

Il Consiglio di Delegazione

**Come sempre per qualsiasi curiosità
o informazione potete scrivere a
info@fisar-roma.it**

oppure visitare il sito
www.fisar-roma.it