



# ARCA Enologia

IN COLLABORAZIONE CON



**PROPONE UN**

## Incontro Conviviale

*“L’Arte del Gusto e del Bere Giusto”*

**Si parlerà di**

### **“Cultura del VINO”**

Analisi visiva - Analisi olfattiva - Analisi gustativa  
Come leggere l’etichetta - Abbinamento Cibo-Vino  
(Ricco buffet proposto dal Briò Bistrot)

A cura dell’Enologo Dott. Sergio De Angelis  
Esperto in Cultura alimentare e enogastronomica

**Lunedì 13 Maggio 2019**

dalle ore 18.00 alle ore 20.00

**Briò Bistrot - Piazza Apollodoro, 23 - Zona Flaminio-Auditorium**



## L'incontro conviviale...

L'incontro che vi proponiamo è rivolto agli **amatori, dilettanti o appassionati del "buon bere"** e ... del "buon gusto".

Il Dott. Sergio De Angelis (enologo/pedagogista), attraverso una "singolare lezione", ci condurrà nel mondo della "**Cultura del VINO**", accompagnata dalla degustazione di VINI prodotti dalla **CANTINA "TENUTA PLACIDI"**, gestita e curata personalmente dalla Dott.ssa **Arianna Placidi** (enologa/agronoma), la quale, per merito degli insegnamenti del nonno e delle tecniche apprese all'università, continua a realizzare prodotti di grande prestigio.

Mentre il **Briò Bistrot** ci consentirà di degustare un ricco buffet che potrà esaltare al meglio quanto proposto in abbinamento ai vini della "**TENUTA PLACIDI**".

Non vi è dubbio che tale iniziativa, riferita a "**L'Arte del Gusto e del Bere Giusto**", rende lustro e prestigio in quanto apportatrice di **Cultura** e reale interesse per un mondo, quello eno-gastronomico, eccitante e particolarmente stimolante.

Si ringrazia il Dott. Sergio De Angelis per il suo prezioso contributo per questo speciale incontro proposto nell'ambito delle iniziative "**Incontri DI...VINI**"; si ringrazia altresì il Direttore del **Briò Bistrot**, **Claudio Brioschi**, che ha contribuito alla realizzazione di questo singolare evento ospitandoci nel proprio caratteristico locale; infine, si ringrazia la Dott.ssa Arianna Placidi, che ci consentirà di conoscere i vini della propria Tenuta.

**A fine incontro saranno proposti i nuovi appuntamenti dedicati agli  
"Incontri DI...VINI"**

---

### QUOTA promozionale di PARTECIPAZIONE a PERSONA

**Socio A.R.C.A.** ..... Euro 10,00  
**Aggregato/Esterno** ..... Euro 15,00

### LA QUOTA di PARTECIPAZIONE COMPRENDE:

-  "Lezione" teorica/pratica su "l'Arte del Gusto e del Bere Giusto" a cura dell'Enologo Sergio De Angelis
-  VINI della TENUTA PLACIDI in abbinamento alla degustazione, presentati dalla dott.ssa Arianna Placidi (enologa/agronoma)
-  Schede tecniche e degustative
-  Ricco buffet del Briò Bistrot

---

Numero PARTECIPANTI: 25



## **PRENOTAZIONI IMMEDIATE** **(entro il 30 Aprile 2019)**

**Considerata la particolarità dell'evento ed il numero limitato di posti,  
le prenotazioni e il contestuale pagamento**

con Bonifico Bancario a favore di

Associazione Rinascita Cultura e Arte - IBAN IT50V0307502200CC8500694765

**potranno essere effettuati presso:**

**Angelo Neri** → [presidente@arca-cultura.it](mailto:presidente@arca-cultura.it) - Cell. 335.1361627 - 328.2134744

**Segreteria** → [segreteria@arca-cultura.it](mailto:segreteria@arca-cultura.it) - Cell. 388.2556097

---

## **I VINI della TENUTA PLACIDI...**



*Viticultori in Fianello*

### *La Storia*

Nel 1960 il primogenito della famiglia Placidi, Marcello, si sposa e si trasferisce con la propria famiglia a Fianello in una tenuta di 7 ettari. Inizia così la storia della nostra piccola azienda in cui Marcello ha lavorato fino al suo ultimo giorno, dedicandosi ad essa anima e corpo.

Già nei primi anni '70 egli capì l'impatto che l'agricoltura aveva sull'ambiente e quindi decise di adottare una coltivazione di tipo biologica nei suoi possedimenti.

Nel 2011, dopo la sua morte, la nipote Arianna (che aveva appena intrapreso gli studi presso l'Università di Agraria di Perugia con indirizzo enologico) decide di non abbandonare il lavoro iniziato dal proprio nonno e grazie al sostegno della propria famiglia si mette a capo dell'azienda. Nonostante il lavoro, decide di ultimare gli studi e si laurea nel 2015 in Viticoltura ed Enologia nella consapevolezza che la ricerca e lo



studio sono fondamentali per comprendere al meglio ciò che il territorio può esprimere al massimo.

Per merito del nonno e degli insegnamenti appresi all'università, la nostra azienda continua ad utilizzare tecniche di coltivazione e di trasformazione innovative ottenendo prodotti di alta qualità che si integrano perfettamente con il territorio e con tecniche più tradizionali

## *L'Azienda*

La nostra azienda ha deciso di adottare un tipo di agricoltura che sia il meno possibile dannosa per l'ambiente e per le persone, quindi di adottare il disciplinare a "basso impatto ambientale" da parte dell'UE. Questo ci ha portato ad avvicinarci soprattutto all'agricoltura biologica, un tipo di agricoltura che considera l'intero ecosistema agricolo cercando di sfruttare la naturale fertilità del suolo limitando le lavorazioni, eliminando l'utilizzo di prodotti di sintesi e degli organismi geneticamente modificati (OGM). Quest'ultimo punto ha due obiettivi principali: promuovere la biodiversità dell'ambiente e di non far estinguere le colture autoctone.

*Un vero e proprio inno alla qualità del vino.*

## *I Vini*

I vigneti della **TENUTA PLACIDI** si estendono nel territorio di Fianello, un piccolo Borgo Medievale arroccato su un colle, in un paesaggio di dolci colline che prelude a quello umbro.

Una selezione accurata ha portato alla realizzazione di tre bianchi, quattro rossi e due spumanti, le cui schede tecniche sono consultabili sul sito **[www.tenutaplacidi.com](http://www.tenutaplacidi.com)**

## *I VINI in Degustazione...*

- *CUVEE' BRUT - Pinot - Chardonnay - Grechetto*
- *GRECHETTO - Umbria IGP - Grechetto 100%*
- *ALIAS - Rosso Umbria IGP*