



PENINE OD TU IN TAM VINI SPUMANTI DI QUA E DI LA'

Nova Gorica

PETEK, 6.9.2013

od 19.00 do 23.00, atrij Mestne občine Nova Gorica

VENERDI' 06/09/2013

dalle 19.00 alle 23.00, atrio del Comune di Nova Gorica



2007-2013
cooperazione territoriale europea
programma per la cooperazione
transfrontaliera
Italia-Slovenia
evropsko teritorialno sodelovanje
program čezmejnega sodelovanja
Slovenija-Italija



Investiamo nel
vostro futuro!

Naložba v vašo
prihodnost!

www.ita-slo.eu

Progetto cofinanziato dal Fondo europeo di
sviluppo regionale
Projekt sofinancira Evropski sklad
za regionalni razvoj



*penine od tu in tam
vini spumanti di qua e di là*

Predstavili se bodo vinarji, pridelovalci penin z obeh strani meje.

Peneče vino ali penina je pridobljeno iz vina s primarnim in sekundarnim alkoholnim vrenjem, ki lahko poteka v steklenicah ali v zaprtih posodah.

Ločimo jih glede na metodo pridelave (klasična ali šampanjska, charmat ali tankovska), raven nepovretega sladkorja (popolnoma suho, izredno suho, zelo suho, suho, polsuho, polsladko, sladko), letnik osnovnega vina, geografsko poreklo, sorto in seveda pridelovalca.

Penino pred serviranjem vedno ohladimo. Optimalna temperatura za serviranje penečega vina je med 5 in 7 stopinj Celzija za bela peneča vina ter med 6 in 8 stopinj Celzija za rosé peneča vina.

Primerna so kot aperitiv, lahko jih postrežemo k začetnim jedem. Še vedno pa velja, da s penino obeležujemo pomembne, slovesne in vesele dogodke. Brez penine takrat ne gre. Na zdravje!

Konzumacija 10 € (kozarec s torbico in 2 brezplačni degustaciji).
Ob vračilu kozarca vam konzumacijo vrnemo.

Partecipano i produttori di vino e spumanti dell'area transfrontaliera.

Gli spumanti si distinguono a seconda della tecnica di produzione (metodo classico o champagnoise, metodo Martinotti o Charmat), gradi di dolcezza (brut nature, extra brut, brut, extra dry, sec, demi sec, doux), l'annata del vino base, denominazione geografica, uvaggio e naturalmente, dal nome del produttore.

Lo spumante va servito raffreddato, sempre. Le temperature ottimali sono da 5 - 7 gradi per spumanti bianchi, e da 6 - 8 gradi per spumanti rosé.

Lo spumante è adatto come aperitivo, possiamo abbinarlo ai primi piatti. Solitamente si tappa una bottiglia per festeggiare eventi importanti, solenni, felici. Cin cin!

CONSUMAZIONE 10 € (include bicchiere con borsettina, 2 coupon da degustazione gratuiti). Alla restituzione del bicchiere la somma è rimborsata.



MESTNA OBČINA
NOVA GORICA



Provincia di
Ravenna



Projekt je sofinanciran v okviru Programa čezmejnega sodelovanja Slovenija-Italija 2007-2013 iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj in nacionalnih sredstev.

Progetto finanziato nell'ambito del Programma per la Cooperazione Transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013, dal Fondo europeo di sviluppo regionale e dai fondi nazionali.



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



Ministero dell'Economia
e delle Finanze