

LA MANIFESTAZIONE



QUANDO:

Dal 20 al 22 GIUGNO 2025



ORARIO:

17:00 - 24:00



INGRESSO GRATUITO:

Ticket banchi di assaggio 15€
(Tracollina + bicchieri + 8 degustazioni)



DEGUSTAZIONI GUIDATE:

Prenota il tuo posto su:
www.tuttiguincantina.com
Ticket singola degustazione 10€



PARCHEGGI GRATUITI: Nelle vicinanze dell'evento parcheggi gratuiti. Via S. Biagio, Area cimitero, parcheggio area ex Amore.

CON IL PATROCINIO GRATUITO DI



Città di
VELLETRI



Comune di
Lariano



Comune di
Nemi



COMUNE DI MARINO
Città Metropolitana di Roma Capitale

DOVE SIAMO

CREA Viticoltura Enologia
Via Cantina Sperimentale 1
00049 Velletri (Roma)
per contatti: 375 5544812 - 375 5544815

SPONSOR



INFORMAZIONI



www.tuttiguincantina.com



info@tuttiguincantina.com



www.facebook.com/tuttiguincantina



[instagram.com/tuttiguincantina](https://www.instagram.com/tuttiguincantina)

SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE



ISA
INTERNATIONAL SOMMELIER ACADEMY
Alta Formazione per Sommelier ed Enogastronomi



Roma Tre



REGIONE
LAZIO

CON IL CONTRIBUTO DI



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



CON IL PATROCINIO DI



organizzano

10^o EDIZIONE
**Tutti giù
in Cantina**
Festival della Cultura del Vino

20-21-22

GIUGNO 2025
VELLETRI

dalle 17 alle 24
Via della Cantina Sperimentale 1, Velletri
www.tuttiguincantina.com

VENERDÌ 20 GIUGNO

18.00 Taglio del nastro in presenza delle Autorità e apertura banchi di assaggio.

Intervengono: **Francesco Lollobrigida** Min. Agricoltura; **Ascanio Cascella** Sindaco di Velletri; **Giancarlo Righini**, Ass. Agricoltura, Bilancio e Sovranità Alimentare della Regione Lazio; **Massimiliano Raffa**, Pres. Arsiat; **Andrea Rocchi**, Presidente CREA; **Maria Chiara Zaganelli**, Dir. Gen. CREA; **Riccardo Velasco**, Direttore CREA VE.

19.00 Food, Wine & Beverage. Presentazione del Master universitario a Velletri. Partecipano **Andrea Rocchi**, Presidente CREA; **Giancarlo Righini**, Ass. Agricoltura, Bilancio e Sovranità Alimentare della Regione Lazio; **Massimiliano Raffa**, Pres. Arsiat; **Stefano Ubertini**, Rettore UNITUS. Moderano **Riccardo Velasco**, Direttore CREA VE e **Cristina Giannetti**. (Orto botanico).

19.15 Personalizza il tuo calice.

Laboratorio artistico di pittura su calici.

20.00 I Castelli Romani: i vini del vulcano.

Degustazione i grandi vini del territorio raccontati dai produttori. Partecipano **Colle di Maggio**, **Castel de Paolis**, **Tenimenti Leone**, **Villa Simone**, **Casale Cinque Scudi**. In abbinamento la proposta gastronomica dello Chef **Doriano Perciballi** della **Locanda Dorica di Velletri**. Degustazione gratuita per i possessori di ticket previa prenotazione. (Aula Magna)

21.30 Il Franciacorta. Degustazione guidata dei grandi vini di **Monzio Compagnoni**, in compagnia del produttore. In abbinamento la proposta gastronomica dello Chef **Doriano Perciballi** della Locanda Dorica di Velletri. (Aula Magna - Degustazione su prenotazione).

22.00 Eddy Palermo Brazilian Jazz Trio.

Eddy Palermo (chitarra), **Fabrizio Cucco** (basso), **Camilla Noci** (voce). (Anfiteatro naturale).

22.30 Sigari&Grappa. Degustazione dei sigari **Maestrale** in abbinamento alla **Grappa Riserva Moscato di Terracina**. Conduce **Rinaldo Mazzetti**. Partecipa **Antonella Bocchino**. In collaborazione con tabaccheria CT7. Degustazione su prenotazione. (Boschetto).

24.00 Chiusura manifestazione

SABATO 21 GIUGNO

17.00 Apertura della manifestazione.

17.30 Passeggiata scientifica in vigna.

A cura di CREA Viticoltura Enologia e ARSIAL

18.00 Apertura banchi di assaggio.

18.00 Non me la bevo! Presentazione dell'omonimo libro in compagnia dell'autore, **Michele Fino**. Intervista **Ezio Tamilia**, giornalista e autore RAI.

19.00 Le storie del vino oltre i confini. Intervengono: **Anthony J. Tamburri** (John D. Calandra Italian American Institute, CUNY); **Camilla Cattarulla** (Università Roma Tre); **Giorgio de Marchis** (Università Roma Tre). Modera: **Sabrina Vellucci** (Università Roma Tre).

19.15 Personalizza il tuo calice.

Laboratorio artistico di pittura su calici.

19.30 I terroir del Lazio: il vino identità del territorio. Degustazione guidata dei grandi vini di **Marco Carpineti**, **Coletti Conti**, **Colle di Maggio**, **Paolo e Noemia d'Amico**, **Le Macchie**. Degustazione gratuita per i possessori di ticket previa prenotazione. (Aula Magna)

19.45 Bagno di Gong in vigneto.

20.30 Incontro con Gianmarco Tognazzi.

In degustazione i vini della Tognazza. (Orto botanico).

21.30 Il Sagrantino. Verticale dei grandi vini di Terre della Custodia. Partecipa **Paolo Romaggioli**, enologo dell'azienda. In abbinamento i formaggi offerti dall'azienda **Delfini Mauro**, in collaborazione con il caseificio **De Jiulis Massimo**. (Aula Magna - Degustazione su prenotazione).

22.00 DJ Set con Sagro (Anfiteatro naturale).

22.30 Sigari & Brandy. Degustazione dei sigari **La Flor Domenicana** in abbinamento ai grandi **Brandy Riserva della Distilleria Numa**. Conduce **Rinaldo Mazzetti**. Partecipa il produttore **Mario Pusceddu**. In collaborazione con tabaccheria CT7. Degustazione su prenotazione. (Boschetto).

24.00 Chiusura manifestazione

DOMENICA 22 GIUGNO

17.00 Apertura della manifestazione.

17.30 Le piante raccontano: la storia centenaria della Cantina Sperimentale. Passeggiata tra vigneti e orto botanico a cura di **Fiorella Capozzi**. (Punto di raccolta ingresso cassa).

19.00 La cucina italiana patrimonio mondiale dell'umanità. Partecipano **Rossella Macchia** Pres. Consorzio Roma DOC; **Sara Scarsella**, ristorante Sintesi; **Stefania Ruggeri**, CREA; **Daniela Morelli**, Federcuochi Lazio - Benito al Bosco; **Doriano Perciballi**, Locanda Dorica. Modera **Cristina Giannetti**.

19.15 Personalizza il tuo calice.

Laboratorio artistico di pittura su calici.

20.00 La grande verticale. Il Cabernet franc di Ômina Romana. Partecipa **Paula Pacheco**, Direttore tecnico Ômina Romana. Conduce **Paolo Pietromarchi** (Aula Magna. Su prenotazione).

21.00 Erica Petti Live, chitarra e voce. (Anfiteatro naturale)

22.30 Fumo...Amaro! Degustazione dei sigari Zefiro in abbinamento all'amaro Joachim. Conduce **Rinaldo Mazzetti** in compagnia del produttore **Andrea Granieri**. In collaborazione con tabaccheria CT7. (Boschetto. Su prenotazione).

24.00 Chiusura manifestazione

Prenota la tua degustazione guidata su:
www.tuttigiuncantina.com

Tutti i giorni dalle 18 alle 24 banchi di assaggi con i migliori vini italiani ed internazionali.

Ticket 15€

(tracollina con bicchiere + 8 assaggi)