



SABATO 15 MARZO 2008

Serata degustazione vini dell'Azienda Castello di Vicchiomaggio con abbinamenti culinari



Castello Vicchiomaggio

Chianti Classico San Jacopo 2006 D.o.c.g.

in abbinamento con

Composizione di asparagi tiepida con speck croccante, salsa calda al Castelmagno e gherigli di noci

Chianti Classico Riserva "La prima" 2004 D.o.c.g.

in abbinamento con

Risottino bianco principe al sugo delicato di faraona con arance rosse di Sicilia arrosto

Ripa delle More 2004 I.g.t.

in abbinamento con

Stinco di vitello stracotto al Chianti Classico e mille punti di verdure con piccole patatine novelle glassate

FSM 2004 I.g.t.

vincitore del 5° concorso nazionale Merlot d'Italia 2007

in abbinamento con

Composizione di formaggi e pere con marmellatina di verdure e miele di castagno-

Guiderà la degustazione Il Signor Andrea Balzani,

Sommelier professionista A.I.S.,

Degustatore ufficiale A.I.S.

Miglior Sommelier toscana 2004

Oscar del vino come Miglior Sommelier d'Italia nel ristorante 2004 Delegato A.I.S. della Versilia

In abbinamento ai piatti

preparati dal nostro Executive Chef del Bentley Hotel, Salvatore di Carlo

Durante la serata sarà presente anche il Direttore Commerciale di Castello di Vicchiomaggio, Signor Simone Minneci

” 40,00 per persona

Ristorante Grace
dalle ore 19.30
Eqgradita la prenotazione



Gambero Rosso ó 3 Bicchieri
Ripa delle More 1994
Ripa delle More 1997
FSM 2004



Ripa delle More 2001 score 92
Ripa delle More 2003 score 90
Ripa delle More 2004 score 90



Vincitore - Winner
FSM 2004

