

La Tana del BRILLO PARLANTE

Tel. 0566 901274

Vicolo Ciambellano 4 MASSA MARITTIMA

Giovedì 5 Aprile 2007 ore 20,15

“CACIO & VIN DOLCE”

La fantasia che Raffaella mette nella scelta dei formaggi porterà all'ottimale abbinamento per esaltare le peculiari caratteristiche gusto-olfattive dei vini passiti protagonisti della serata

I VINI DELLA DEGUSTAZIONE

Indicazioni generiche del Vino	Cl.	Gradi	Anno
MANDRAROSSA (Vendemmia tardiva) - CANTINA SETTESOLI	500	12,5	2004
MAXIMO (Botrizzato) - UMANI RONCHI	375	13,5	1999
VIN SANTO (Passito dolce naturale) - MORISFARMS	500 x 2	18	1997
Sauternes CHATEAU' PIADA (Botrizzato) - LALANDE E FILS	750	14,5	2000
LA LISTRICE (Vino Aleatico da uve stramature) - IL PUPILLO	375 x 2	15,5	2004
PASSIONE (Primitivo dolce naturale) - PICHIERRI	500	21	1999

IN ABBINAMENTO A :

Grande rassegna di formaggi:

FORMAGGIO CALDO AL COCCIO CON PANE CROSTINATO

Tagliere di FORMAGGI FRESCHI ed ERBORINATI

Tagliere di FORMAGGI SEMIAPPASSITI

Tagliere di FORMAGGI STAGIONATI

Per dolce Raffaella, ovviamente, ci farà assaggiare un
“CHEESE CAKE”

A finire ... CAFFE' e DISTILLATI

€ 31 - RISERVATA AI SOLI SOCI

Prenotazioni entro il 26 Marzo 2007 presso il Fiduciario

Tel. 349 0710478 (Max. 12 partecipanti)

Serata unica - Non ripetibile