

DOMENICA 01  DICEMBRE 2024

DEGUSTAZIONE DI PRODUTTORI ARTIGIANI DEL VINO

— BARBERA D'ALBA —

*Bartolo Mascarello, Capellano
e Giacomo Conterno*

Barbera d'Alba
Bartolo Mascarello
2018 - 2019

Barbera d'Alba Vigna Gabutti
Capellano
2017 - 2018

Barbera d'Alba Vigna Francia
Giacomo Conterno
2017

Degustazione 5 calici (110cl)
con accompagnamento conviviale di
stuzzichini, una **portata principale** e
formaggi dei pascoli delle Alpi Marittime

€ 130

A PERSONA TUTTO COMPRESO

Inizio degustazione

Ore 20.00

I vini saranno commentati
dal *sommelier*

Andrea Monaco

DOMENICA 08  DICEMBRE 2024

DEGUSTAZIONE DI PRODUTTORI ARTIGIANI DEL VINO

— TREBBIANO D'ABRUZZO —
Francesco Valentini

ANNATE:

2019

2015

2014

2013

2001

Vendemmia *Edoardo Valentini*

Degustazione 5 calici (110cl)
con accompagnamento conviviale di
stuzzichini, una **portata principale** e
formaggi dei pascoli delle Alpi Marittime

€ 195

A PERSONA TUTTO COMPRESO

Inizio degustazione

Ore 20.00

I vini saranno commentati
dal *sommelier*

Andrea Monaco

DOMENICA 15  DICEMBRE 2024

DEGUSTAZIONE BORGOGNA

— IL PINOT NERO DELLA COTE DE NUITS —

*Domaine Du Couvent - Philippe Cheron
Viticoltore al servizio del clima*

Cote d'Or Les Jumelles

Pinot nero

2022

Gevrey-Chambertin

Clos du Couvent Monopole

2020

Chambolle-Musigny

Clos de l'Orme

2020

Nuits-Saint-Georges

1er cru Aux Murgers

2020

Vosne-Romanée

Les Barreaux

2019

Degustazione 5 calici (110cl)

con accompagnamento conviviale
di stuzzichini, una **portata principale** e
formaggi dei pascoli delle Alpi Marittime

€ 145

A PERSONA TUTTO COMPRESO
MASSIMO 18 PERSONE

Inizio degustazione

Ore 20.00

I vini saranno commentati
dal **sommelier**

Andrea Monaco