

Sabato 5 MAGGIO dalle ore 10

- *SELEZIONE COMPLETA DELLO CHAMPAGNE di NICOLAS FEUILLAT (10 Champagne + 2 Intrusi)*
- *PRANZO con lo SPIEDO BRESCIANO (ed altro)*

Grazie alla collaborazione con la Delegazione di Mantova le condizioni di partecipazione (particolarmente vantaggiose) saranno mantenute anche per gli amici di Cose Buone. Pertanto ricorda di specificare "Amico di Cose Buone" al momento della prenotazione che puoi fare via e-mail scrivendo a Cose Buone oppure direttamente a sommelier.mantova@adata.it

Ciao a tutti,

con piacere vi comunico un altro grande evento che riusciamo ad organizzare con un contributo di partecipazione veramente contenuto (sarà sicuramente inferiore ai 50 €). Chi è interessato può aggregarsi prenotando per tempo. Sarà una bell'evento ed un'ottima occasione di degustazione. Qui di seguito il programma dettagliato della giornata.

L'importatore esclusivo di Nicolas Feuillat per l'Italia è PRESTIGE Luxury Drink and Food. La sede operativa si trova a Chouilly BP 210 – 51206 Epernay. La Boutique espositiva "Espace Nicolas Feuillat", un luogo di scoperta dello Champagne attraverso laboratori specializzati per la degustazione nel cuore di Parigi a due passi dagli Champs-Élysées, si trova a 254 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris. *E' un'occasione per conoscere una delle più prestigiose Maison della Champagne (classificata tra le prime 5 al mondo) e passare una bella giornata insieme.*

DESCRIZIONE dettagliata dell'evento

Ore 9 e 50 - Ritrovo dei partecipanti presso Azienda Agricola PROVENZA (via Colli Storici di Desenzano del Garda – Uscita Autostrada A4 a Sirmione – All'uscita, tenere la direzione Sirmione e, alla terza rotonda, sulla destra entrare in azienda).

Ore 10.00 – Le caratteristiche dello Champagne, del Terroir e dell'Azienda a cura dello Chef de cave o suo incaricato. Degustazione commentata da Costantino Gabardi e Luigi Bortolotti.

Ore 12 e 30 – Pausa aperitivo

Ore 13.00 – Pranzo con Antipasto misto bresciano, Risotto o Minestra della tradizione, Spiedo alla bresciana, Mousse di Fragole e frutti di Bosco

La Degustazione prevede l'assaggio di

Brut Réserve (Affinamento min. 3 anni – 25% Chardonnay, 40% pinot nero, 35% pinot meunier)

Brut Rosé (Affinamento min. 3 anni – 10% Chardonnay, 60% pinot nero, 30% pinot meunier)

Brut Chardonnay Vintage (Affinamento min. 6 anni – 100% Chardonnay)

Cuvée Spéciale Vintage (Aff. min.5 anni – 40 % Chardonnay, 40% pinot nero, 20% pinot meunier)

Cuvée 225 Vintage (Affinamento min. 4 anni - 50% Chardonnay, 50% pinot nero)

Cuvée 225 Rosé Vintage (Affinamento min. 4/6 anni - 45% Chardonnay, 55% pinot nero)

GRAND CRU Chardonnay Vintage (Affin. Min. 8 anni – 100% Chardonnay)

GRAND CRU Pinot Noir Vintage (Affin. Min. 8 anni – 100% Pinot nero)

PALMES D'OR Brut Vintage (Affin. Min. 9 anni - 50% Chardonnay, 50% pinot nero)

PALMES D'OR Rosé Vintage (Affin. Min. 5/10 anni – 100% Pinot nero) + i 2 Intrusi degustati alla cieca