

Firenze Certosa, 25 Settembre 2006

Agli Amici della Vinoteca al Chianti

Cari Amici,
ben ritrovati ?

Sono a proporvi nuove iniziative e degustazioni del prossimo periodo.

-MARTEDI? 3 OTTOBRE: ?BIANCHI ITALIANI BIO E AUTOTENTICI

Assaggiamo alcune interpretazioni TOP di bianchi particolari da coltivazione e vinificazione bio.

- OSLAVJE BIANCO RIS 99 RADIKON
- BREG 01 GRAVNER
- PERDA PINTA 04 SEDILESU
- TREBBIANO 2003 VALENTINI
- VILLA BUCCI RIS 2001

COSTO DELLA SERATA: 30 EURO

-GIOVEDI? 12 OTTOBRE: ?NON SOLO BORGOGNA? ALLA SCOPERTA DEI GRANDI BIANCHI DELLA LOIRA? ?.

- ANJOU BLANC 02 LA LUNE DOMANINE LA SANSONNIERE
- ANJOU BLANC 04 LES NOURISSONS S. BERNARDEAU
- COULEE? DE SERRANT 04 NICOLAS JOLY
- SILICE DE QUINCY 02 J. SALLE?
- PUR SANG 2004 DIDIER DAUGENAU
- SANCERRE EDMOND 2001 A. MELLOTT

COSTO DELLA SERATA: 50 EURO

-MERCOLEDI? 18 OTTOBRE: VINO PER TUTTI I DI? (tra i 5 e i 9 euro).

Ricordate sempre, si puo? bere meno ma bere meglio?risparmiando ?e il vino fa solo piacere e salute..

Novit?delle serate della Vinoteca proporremo di volta in volta 10 vini tra bianchi e rossi e un rose? per tutti i giorni.Carrellata tra vini delle varie regioni giudicati come ottimo rapporto qualita? prezzo

- | | |
|---|--|
| -PETITE ARVINE 2005 CAVE DES ONZES COMMUNES | MONTEPULCIANO D?ABRUZZI 04 TORRE DEI BEATI |
| -TERLANER 2005 CANTINA DI TERLANO | CASTELDELMONTE ROSSO 05 CECI |
| -SOAVE 2005 COFFELE | ROSSO PICENO 04 CIMARELLI |
| -GRECO DI TUFO 2005 TORRICINO | LAGREIN 05 MURI GRIES |
| -BIANCO DI NERA 2005 MILAZZO | SAN DONATO 2004 MARCHESE PANCAZZI |

- CERAUSOLO D?ABRUZZI 05 TORRE DEI BEATI

COSTO DELLA SERATA: 20 EURO

-GIOVEDI 19 OTTOBRE: BERE BENE.. PAGO BENE :

Novit?nelle serate dellaVinoteca a ogni programma propongo? vini da ottimo rapporto qualita? prezzo da ogni zona partiamo dalla nostra: CHIANTI

- CHIANTI RUFINA 2004 FRA SCOLE
- CHIANTI RUFINA 2004 SELVAPIANA
- CHIANTI RUFINA 2004 I VERONI
- CHIANTI CLASSICO 2004 LA RIPA
- CHIANTI CLASSICO 2004 LILLIANO
- CHIANTI MONTALBANO RIS 2003 I COMPARINI FALTOGNANO
- CHIANTI CLASSICO 2003 RIECINE
- CHIANTI CLASSICO 2003 VECCHIE TERRE MONTEFILI
- CHIANTI CLASSICO 2003 ROCCA DI MONTEGROSSI
- CHIANTI CLASSICO 2003 IL POGGIOLINO

COSTO DELLA SERATA: 25 EURO

-GIOVEDI 26 OTTOBRE:CHAMPAGNE ?100% PINOT NERO O BLANC DE NOIR?

Carattere e personalita? sono esaltate al massimo

- Lamiable Grand Cru mill. 2002
- Corbon brut
- Fleury Carte Rouge
- Roses de Jeanne Inflorescence
- Boulard Mailly Grand cru
- Geoffroy 1er cru L?expression

COSTO DELLA SERATA : 50 EURO

-MERCOLEDI? 8 NOVEMBRE: ALTO ADIGE NONSOLOBIANCHI?

LAGREIN, & PINOT NERO DI LIVELLO.

- LAGREIN MIRELL 03 WALDGRIES
- LAGREIN ABTEI 03 MURI GRIES
- LAGREIN PORPHYR 2003 TERLANO
- PINOT NERO 2002 RIS STROBLHOF
- PINOT NERO 2004 GUMPHOF
- PINOT NERO 2004 GARLIDER

COSTO DELLA SERATA : 25 EURO

-MARTEDI 16 NOVEMBRE:SOLO MAGNUM

I vini nei grandi formati sono sempre + buoni e si conservano meglio. Assaggiamo en passant alcune magnum di grandi vini di varie annate e tipologie:

- FRATTA 1999 MACULAN
- BAROLO VECCHIE VITI CAPALOT BRUNATE 99 R. VOERZIO
- TAURASI RIS 98 MASTROBERARDINO
- L?APPARITA 98 CASTELLO DI AMA
- BRUNO DI ROCCA 1999 VECCHIE TERRE MONTEFILI
- BAROLO ROCHE DELL?ANNUNZIATA 96 P. SCAVINO

COSTO DELLA SERATA : 55 EURO

-GIOVEDI 23 NOVEMBRE:CHAMPAGNE BLANC DE BLANC(100% CHARDONNAY)

Lo chardonnay puo? dare vini estremamenti decisi oppure vini di estrema finezza..

- LEGRAS GRAND CRU
- CLAUDE CAZAL
- LECLAPART L?ARTISTE
- LARMANDIER-BERNIER NO DOSAGE 1^{ER} CRU VERTUS
- GASTON CHIQUET GRAND CRU MILL. 1999

COSTO DELLA SERATA : 45 EURO

-MERCOLEDI 29 NOVEMBRE: CONTINUA IL VIAGGIO TRA I MITI D?ITALIA?

Ci sono aziende e prodotti per rarit?e prezzo e storia e indubbia qualit? assoluta sono da considerarsi tali..

- AMARONE QUINTARELLI 97
- BRUNELLO RIS BIONDI SANTI 99
- SORI TILDIN 01 GAJA
- BAROLO RIS 99 MONFORTINO CONTERNO GIACOMO
- MONTEPULCIANO d?ABRUZZI 01 VALENTINI

COSTO DELLA SERATA : 140 EURO

ABBINAMENTO CON STUZZICHINI SALUMI E FORMAGGI E VARIE SPECIALITA?
SELEZIONATE DALLA VINOTECA E UN PIATTO CALDO DI ?MAMMA IOLANDA?.

Chi fosse interessato visto il numero chiuso delle degustazioni si prega di comunicarlo quanto prima.

Si terranno alle ore 21 dei giorni indicati presso la Vinoteca al Chianti Via Cassia, 2 BOTTAI FIRENZE CERTOSA 055-2373267 FAX:055-2379773 info@vinotecaalchianti.it

www.vinotecaalchianti.it CHIUSO LA DOMENICA Aperto 9,30-13 / 15-20

Parcheggio possibile anche presso il Relais Certosa.

Un cordiale saluto enoico , nella speranza di vedervi partecipi alle iniziative o a una visita alla nostra VINOTECA sempre ben fornita e sempre alla ricerca per proporre sempre il meglio e con attenzione al rapporto qualit?prezzo.

Consumazione delle bottiglie a bicchiere nella saletta degustazione e possibilita?
d?assaggio di diversi vini in degustazione per offrire sempre un messaggio di piacere e cultura sul vino.

ANDREA FORMIGLI