

L'AQUILA, DEGUSTAZIONE DELLA CANTINA ANTINORI ALLO SWITCH OFF



L'AQUILA - Torna la degustazione della Cantina Antinori allo Switch Off dell'Aquila. Il locale recentemente aperto in via Simonetto - una traversa di Corso Vittorio Emanuele, nel centro storico del capoluogo abruzzese - ha organizzato per il prossimo 5 dicembre una degustazione della nota cantina toscana.

I vini proposti nell'i-bar aquilano saranno illustrati ai partecipanti, dalla nascita dei vigneti fino alla produzione. E saranno accompagnati da gastronomia abbinata con lo scopo di esaltare il gusto di ogni tipologia di vino.

Il programma prevede la degustazione di Champagne Perrier Jouet Belle Èpoque 2011 (abbinato al fritto di verdure), Rosé Aldobrandesca 2017 (salumi misti di Paganica), Bianco Conte della Vipera 2017 (tortiglione di ricotta al burro, salvia e spolverata di tartufo nero pregiato), Rosso Bruciato 2016 (cannellone di carne) e Rosso Guado al Tasso 2015 (stinco di vitello al forno alle prugne). La chiusura sarà affidata al Muffato della Sala 2014, abbinato a formaggi bio di Scanno e dolci secchi.

L'evento sarà su prenotazione, ed è riservato a un numero limitato di persone. Informazioni al 393-8642400.