

SOMMELIER, L'ANIMA RIBELLE DEL SANGIOVESE IN SERATA FISAR A CELANO

4 Giugno 2019

di Redazione



CELANO - È dedicata a "L'anima ribelle del Sangiovese" la serata organizzata dalla Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori (Fisar), in programma al ristorante Guerrinuccio di Celano (L'Aquila) martedì 18 giugno alle ore 19,00.

Il produttore **Martino Manetti** dell'azienda Montevertine di Radda in Chianti (Siena) condurrà alla scoperta dei suoi Le Pergole Torte, annate 2012, 2013, 2014 e 2016, e Montevertine, annate 2012, 2013, 2015 e 2016.

Seguirà una cena tipica abruzzese, accompagnata dal Pian del Ciampolo 2017.

Informazioni e prenotazioni ai numeri 380-4380474 (**Ludovica**) o 338-8908674 (**Germano**).