



# Le Sere al Ristorante

Mettiti comodo,

*Mindful tasting*  
di Stefania Turato

# Che cosa sono Le Sere al Ristorante?

- Sono una serie di appuntamenti, sviluppati a tema, sul vino
- Sono il sistema per comprendere un vino nel bicchiere
- Sono degustazioni *che accompagnano gli ospiti del Ristorante*
- Sono una chiacchierata spensierata sul piacere del vino
- Sono nutrimento per il corpo oltre che per la mente
- Sono un regalo per il Vostro ospite

# Cosa forniscono le Sere al Ristorante?



- Vocabolario del vino
- Degustazione corretta del vino
- Enografia / Enoturismo
- Abbinamento cibo/vino
- Metodi di produzione del vino
- Conoscenza

# Quali sono gli obiettivi?

- Avvicinamento e arricchimento
- Conoscenza sul vino
- Piacere della degustazione

# Le date e l'orario

- **da definire**

**Dalle ore 21 alle ore 23**

# Il costo

**\* da 300,00 € a serata**

**\* VINI ESCLUSI (o messi a disposizione dal  
Ristorante)**

.

# Vini in degustazione

- Vengono formulate alcune proposte, altre sono da studiare contestualmente con il Ristorante

# **Vini Bianchi del Nord**

**La freschezza inesauribile, la complessità,  
l'abbinamento**

# **La Verticale**

**Un produttore, le sue diverse vendemmie**

**Un Salame da 900 giorni**

**Il Norcino Carlo Casati al  
Ristorante**

**.... & Vini Invecchiati**

# **A chi piace sentire l'Amarone in Bocca?**

**Gli Amarone che non ti aspetti** (oppure le scelte del  
Ristorante)

**Dal Forno**

**Ferragù**

**Secondo Marco**

**Le Guaite**

# Contatti

[info@stefaniaturato.com](mailto:info@stefaniaturato.com)

■ 366 37 466 38

Stefania Turato  
Wine Expert, Sommelier



STEFANIA TURATO