



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

■ 366 37 466 38

Stefania Turato
Wine Expert, Sommelier



STEFANIA TURATO