

http://www.carnetverona.it/god_save_the_wine_festival_del_vino_al_due_torri_lounge_di_verona-7_50_8053.html

GOD SAVE THE WINE, FESTIVAL DEL VINO AL DUE TORRI LOUNGE DI VERONA

Vai Alla

In occasione di Vinitaly 2013, una opportunità di condivisione e di incontro tra produttori e consumatori, nata per stimolare la creazione di una vera e propria rete del vino.

God Save The Wine, il festival itinerante che dalla Toscana arriva il 9 aprile a Verona in occasione di Vinitaly 2013, nelle sale trecentesche del Due Torri Lounge, prestigioso ristorante del Due Torri Hotel, 5 stelle nel cuore della città degli innamorati.

Dalle ore 19.30 spazio al gourmet dinner, degustazione dei prodotti di 12 cantine nazionali e internazionali: Caiarossa,

Carpenè Malvolti, Champagne De Castelnau, Dioniso, Fattoria di Lavacchio, Il Marroneto, Le Bertille, Maremmalta, Masseria Falvo, Pietro Beconcini, Rapitalà, Vajra Barolo.

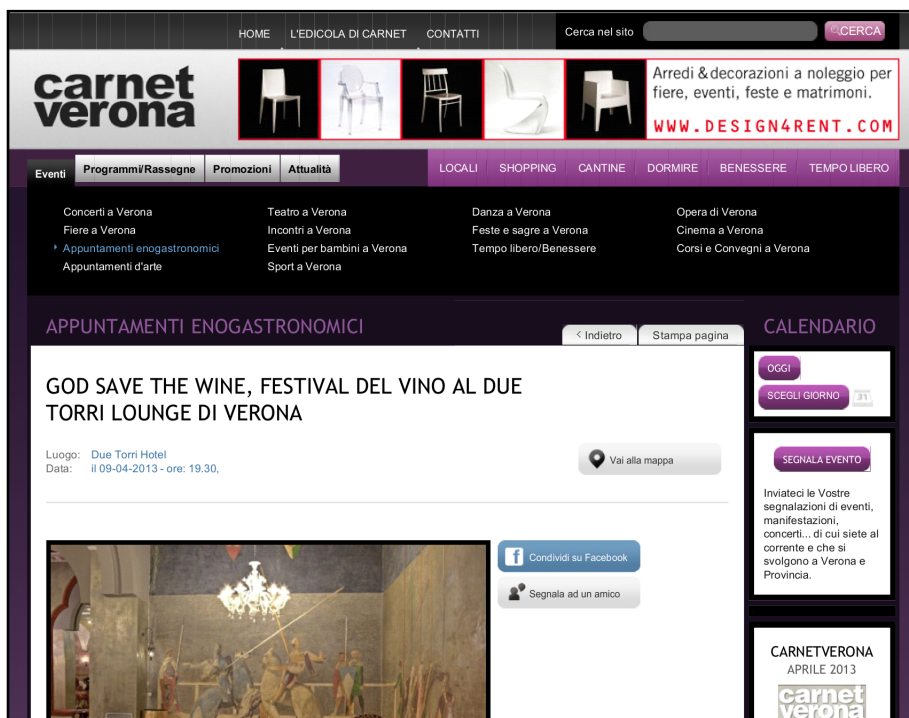
Ad accompagnare questo ricco bouquet di etichette, il banco dei formaggi di Malga Faggioli 1140 e la gastronomia e le carni (battuta di fassona, crudi e cotti) di Carlo Alberto, storica bottega veronese.

Il corner gourmet è a cura di Sergio Maggio, executive chef dell'hotel.

God Save The Wine è un format innovativo, scaturito da una idea di Andrea Gori, sommelier informatico, in collaborazione con la rivista Firenze Spettacolo e PromoWine.

Un simbolo perfetto del legame - reale - tra uva, terra e uomini e della tendenza - virtuale - a condividere esperienze food&wine via Web.

Caiarossa, Carpenè Malvolti, Champagne De Castelnau, Dioniso, Fattoria di Lavacchio, Il Marroneto, Le Bertille, Maremmalta, Masseria Falvo, Pietro Beconcini, Rapitalà, Vajra Barolo.



http://www.carnetverona.it/god_save_the_wine_festival_del_vino_al_due_torri_lounge_di_verona-7_50_8053.html

Ad accompagnare questo ricco bouquet di etichette, il banco dei formaggi di Malga Faggioli 1140 e la gastronomia e le carni(battuta di fassona, crudi e cotti) di Carlo Alberto, storica bottega veronese.

Il corner gourmet è a cura di Sergio Maggio, executive chef dell'hotel.

Caiarossa, Carpenè Malvolti, Champagne De Castelnau, Dioniso, Fattoria di Lavacchio, Il Marroneto, Le Bertille, Maremmalta, Masseria Falvo, Pietro Beconcini, Rapitalà, Vajra Barolo.

Ad accompagnare questo ricco bouquet di etichette, il banco dei formaggi di Malga Faggioli 1140 e la gastronomia e le carni(battuta di fassona, crudi e cotti) di Carlo Alberto, storica bottega veronese.

Il corner gourmet è a cura di Sergio Maggio, executive chef dell'hotel.