

Korzystając z okazji pobytu przedstawiciela toskańskich winnic **Biondi- Santi** w Polsce, zapraszamy na wyjątkową, naprawdę wyjątkową degustację – masterclass.

## Najlepsze brunello świata!

A jakie ma być, skoro to wino wymyślił w 1888 roku sam Ferruccio Biondi-Santi? A z czego je robić, jak nie z najszlachetniejszego klonu sangiovese, który wyhodował w swoich winnicach sam **Ferruccio Biondi-Santi**? Kto zna i kocha brunello, nie może przegapić okazji spróbowania zawartości tych legendarnych butelek, zaliczanych przez magazyn „Wine Spectator” do 12 najlepszych win XX wieku, a przez Wine Enthusiast ocenianych nie raz i nie dwa na równe **100 punktów!**

**26 stycznia (czwartek), godz. 19.00**

Restauracja Belvedere w Łazienkach Królewskich, ul. Agrykoli 1, Warszawa

Wraz z Giovannim Lai z Biondi-Santi spotkanie prowadzą  
Dorota Romanowska i Radosław Lis

### *Wina i przekąski*

#### **Aperitif**

Brut Nature Millesimato, Fratelli Pisoni, Trento DOC



**Biondi-Santi Rosso di Montalcino 2018, DOC Rosso di Montalcino**

Wędzony półgęsek z białymi szparagami



**Biondi-Santi Rosso di Montalcino 2016, DOC Rosso di Montalcino**

Risotto ze smardzami i parmezanem



**Biondi-Santi Brunello di Montalcino 2015, DOCG Brunello di Montalcino**

Jesiotr z sosem wiśniowym



**Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2013, DOCG Brunello di Montalcino**

Jeleń z owocami leśnymi i sosem rozmarynowym



Cena 750 zł od osoby, **cena klubowa 580 zł\*** od osoby.

Rezerwacja i dodatkowe informacje: tel. **722 100 224**, e-mail [wycieczka@wine-service.pl](mailto:wycieczka@wine-service.pl)

\* Rabat w postaci „ceny klubowej” przysługuje członkom Klubu Domu Wina wraz z jedną osobą towarzyszącą.