

Miło nam zaprosić Państwa na kolację połączoną z degustacją znakomitych tokańskich win Dievole, Poggio Landi i Tenuta Le Colonne – winiarni należących do grupy Alejandro Bulgheroni Family Vineyards.

Nowa Toskania przez pryzmat Polski

21 maja (środa), godz. 19.00

Restauracja The Gate, Mövenpick Grand Hotel,
ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 100–102 we Wrocławiu

Spotkanie poprowadzą goście specjalni
Olalla Lopez-Corona – Export Sales Director w winiarni Dievole
oraz Paweł Gąsiorek – Prezes Domu Wina

Menu i wina

**Mikrotarteletka z musem z kalafiora i koziego sera, żel z białego wina i jabłka,
mikroliście kopru włoskiego**

Le Due Arbie Bianco Toscana, IGT Toscana, Włochy



**Carpaccio z pieczonego buraka z octem malinowym, granitą z ogórka i wódki,
serkiem śmietankowym z lubczykiem**

Tenuta Le Colonne Vermentino, IGT Costa Toscana, Włochy



Grzybowe consommé z pierożkiem z kaszanką i jabłkiem, kropla oleju z majeranku

Dievole Chianti Classico, DOCG Chianti Classico, Włochy



**Policzki wieprzowe w czerwonym winie i czosnku niedźwiedzim,
purée z fasoli jaś, chips z pietruszki**

Tenuta Le Colonne Bolgheri, DOC Bolgheri, Włochy



**Mus z palonej białej czekolady, żel z czarnego bzu, prażone migdały,
posypka z kwiatów czarnego bzu**

Poggio Landi Brunello di Montalcino, DOCG Brunello di Montalcino, Włochy



Cena 290 zł od osoby, **cena klubowa 240 zł*** od osoby.

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

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