

# “La Maremma in Cantina”

**Serata di Degustazione - Giovedì 1 Marzo 2018**

**Degustazione ad orario continuato dalle 19:00 alle 21:30**

**Azienda Agricola Urlari**, una magnifica Cantina sita in una posizione magica che gode della vista del Mar Tirreno e delle belle colline toscane dell'entroterra, nella Costa Etrusca a pochi chilometri da Bolgheri. I vitigni sovrani di Urlari sono il **Merlot**, il **Cabernet Sauvignon**, il **Cabernet Franc**, l'**Alicante** e il **Petit Verdot**, tutti d'importazione francese, e ovviamente il re indiscusso, il **Sangiovese**. Lo stile personale dei vini e il tocco francese è dato dall'Enologo Jean - Philippe Fort, che con la sua arte e la sua scienza **ottiene vini eccezionali di classe gran cru**. A presenziare la serata sarà **Roberto Cristoforetti**, il **proprietario dell'Azienda Urlari** e Riccardo Lazzarotto, Titolare dell'Azienda “Lazzarotto Vini”



## Vini Rossi in degustazione:

- **RITASSO 2013** - Sangiovese, 12 mesi di barrique francese.  
Premi: 2 Bicchieri sul Gambero Rosso Annata 2012
- **PERVALE 2012** - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Alicante.  
12 mesi di barrique francese.
- **L'URLO 2015** in **anteprima nazionale!** - Merlot. 12 mesi di barrique di rovere francese.  
Premi: 2 bicchieri sul Gambero Rosso annata 2012
- **Vin Santo** di Chianti 2006 - Fattorie Torre a Cona

## Menu

- Tagliere con Finocchiona Toscana, Salame di cinghiale, prosciutto di cinghiale, Caciotta Toscana semi stagionata e Pecorino toscano stagionato.
- Crostoni di pane casereccio con patè toscano.
- Pennette al Ragù di cinghiale.
- Cantucci e Vin Santo.

**Menu per celiaci e vegetariani** (solo a richiesta su prenotazione)

**Prezzo:** Tessera personale **Degustatore 4 calici: 29,00 €**

**Enoteca:** Durante l'evento tutte le **etichette** di vino saranno acquistabili a **prezzi scontati**.

**Posti limitati, ricordatevi di prenotare il tavolo anche online [www.cantinacarducci.it](http://www.cantinacarducci.it)**